



PROFESSIONAL

ЭКСПЕРТ В СЫРАХ
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ



Изготовлен из
натурального молока,
без растительных жиров

Нежный сливочный вкус

Гармонично сочетается
с разнообразными
ингредиентами

Легко нарезать,
перемешать, разломить
руками или отломить вилкой

Содержание

1. Европейская кухня

1.1.	Салат «Санторино» с сыром мягким в рассоле и ореховым соусом	04
1.2.	Сырные хрустады с тартаром из авокадо, груши и сыра мягкого в рассоле	07
1.3.	Запеченная тыква со сливочным соусом	09
1.4.	Бутерброд с лососем, авокадо и кремом из сыра мягкого в рассоле	12
1.5.	Бутерброд с творожным сыром, мягким сыром в рассоле, персиками и томатами	14
1.6.	Бутерброд с творожным сыром, мягким сыром в рассоле, горошком и редисом	16
1.7.	Бутерброд со скрэмблом, сыром для пиццы Моцарелла, авокадо и креветками	18
1.8.	Круассан с прошутто и свежей малиной	21
1.9.	Обжаренный тост с соте из овощей и с муссом из сыра мягкого в рассоле	23
1.10.	«Пончики» из цукини с взбитым сыром мягким в рассоле	26
1.11.	Греческий салат с сыром мягким в рассоле	28
1.12.	Желе из томатной воды с овощами и сыром мягким в рассоле	31
1.13.	Запеченные томаты черри с изюмом, миндалем и мягким сыром в рассоле	33
1.14.	Зеленый харчо и горячий сэндвич с сыром мягким в рассоле	35
1.15.	Каре ягненка, пюре из запеченных баклажанов с тахини, салат из петрушки, лимона, красного лука	39
1.16.	Крем-суп с зеленым горошком, сыром мягким в рассоле и маслинами	42
1.17.	Папуцаки из баклажанов	44
1.18.	Салат из картофеля, запечённого с томатами и кальмаром, с кремом из сыра мягкого в рассоле	46
1.19.	Тартар с аджикой, щавелем и кремом из мягкого сыра в рассоле	48
1.20.	Бурек мягким сыром в рассоле и сыром творожным, греческий салат	50
1.21.	Драник из картофеля с цукини, яйцом пашот и лососем	52
1.22.	Яйцо по-турецки с соусом из сыра мягкого в рассоле	55
1.23.	Сэндвич с хумусом из зеленого горошка	57
1.24.	Фриттата с картофелем, овощами и сыром мягким в рассоле	59
1.25.	Шакшука	61
1.26.	Дип из йогурта с сыром мягким в рассоле	63
1.27.	Дип из запеченных баклажанов	65
1.28.	Теплый кекс с цукини, вялеными томатами и сыром мягким в рассоле	67
1.29.	Конкильони с сыром мягким в рассоле	69
1.30.	Соус Тирокафтери	71
1.31.	Утиная грудка с пряным булгуром и сыром мягким в рассоле	73
1.32.	Морковный суп с мандаринами	77

2. Паназиатская кухня

2.1.	Жареный гребешок с сыром мягким в рассоле и печеным перцем	79
2.2.	Боул с киноа и мягким сыром в рассоле	82



Салат «Санторино» с сыром мягким в рассоле Hochland Professional и ореховым соусом



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр творожный Cremette Hochland Professional	40 г
Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	90 г
Огурец свежий	50 г
Перец болгарский	100 г
Помидоры свежие	50 г
Кунжут (белый и черный)	2 г
Каперсы с черенком	10 г
Масло оливковое	20 г
Соль морская (мелкая)	1 г
Перец черный горошком	1 г
Кресс-салат в ассортименте	1 г
Соус для микс-салатов №3	30 г
Петрушка листовая	10 г
Оливки зеленые	10 г
Песок сахарный	3 г

Способ приготовления:

Болгарский перец сбрызгиваем маслом и запекаем в пароконвектомате до готовности, откидываем в лоток под пленку, затем чистим и нарезаем пластинами.

Помидоры и огурцы нарезаем кубиком, перемешиваем с перцем и выкладываем на тарелку, солим, перчим.

Из сыра творожного Cremette Hochland Professional формируем шарики с рублеными оливками и панируем в рубленой петрушке.

Способ подачи:

По диаметру тарелки выкладываем оливки. Поливаем соусом салат, сверху кладем ломтики сыра мягкого в рассоле Hochland Professional, посыпаем его сахаром и карамелизируем.

Рядом кладем шарики из сыра творожного Cremette Hochland Professional. Украшаем блюдо кресс-салатом и каперсами с черенком.

Соус ореховый

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Масло оливковое.....	20 мл
Масло подсолнечное.....	10 мл
Помидоры вяленые.....	20 г
Бasilik зеленый.....	2 г
Лук шалот.....	10 г
Бasilik фиолетовый.....	2 г
Мед цветочный.....	5 г
Горчица дижонская.....	2 г
Уксус бальзамический.....	2 г
Чеснок.....	2 г
Сок апельсиновый.....	20 мл
Орехи кедровые.....	10 г
Соль морская.....	1 г
Перец черный горошком.....	1 г

Способ приготовления:

Лук и чеснок слегка обжариваем на подсолнечном масле, остужаем.

Кедровые орехи обжариваем на тефлоновой сковороде.

Все ингредиенты пробиваем через блендер, солим, перчим.

Смазываем пирог льезоном. Выпекаем при 180 градусах 35-45 минут.



Сырные хрустады с тартаром из авокадо, груши и сыра мягкого в рассоле Hochland Professional



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	50 г
Сыр плавленый Бистро Чеддер Hochland Professional .	6 ломтиков
Сухари панировочные панко	50 г
Яйцо куриное	1 шт
Мука пшеничная	20 г
Петрушка листовая	2 г
Масло фритюрное	40 г
Груша конференция	40 г
Авокадо	40 г
Масло арахисовое	10 г
Перец черный горошком	1 г
Кресс-салат в ассортименте	1 г
Пудра моркови	1 г
Томаты вяленые	20 г

Способ приготовления:

Скрепляем 3 ломтика сыра плавленого в ломтиках Бистро Чеддер Hochland Professional, панируем в муке, далее в яйце и сухарях. Обжариваем на раскалённой сковороде с маслом до румяного состояния. Грушу, томаты, сыр мягкий в рассоле Hochland Professional и авокадо нарезаем мелким кубиком, добавляем измельченную петрушку, заправляем маслом, перчим.

Способ подачи:

Хрустады кладем на тарелку, сверху кладем тартар, украшаем кресс-салатом и посыпаем пудрой.



Запеченная тыква со сливочным соусом



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Тыква среднего размера	1 шт
Розмарин свежий	15 г
Тимьян свежий	15 г
Мед жидкий	50 мл
Масло оливковое	65 мл
Перец зеленый сладкий.....	50 г
Зелень петрушки	6 г
Зерна граната	60 г

Способ приготовления тыквы:

Тыкву очистить, порезать дольками.

На противень выложить тыкву, приправить смесью свежих трав, добавить соль и перец. Полить мёдом и 2 ложками оливкового масла, добавить 4 зубчика чеснока, всё хорошо перемешать.

Запечь в духовке при 160° градусах в течение 35-40 минут.

Способ подачи:

Дольки запечённой тыквы полить соусом, сверху выложить мелко нарубленную зелень и зерна граната.

Соус сливочный

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

<i>Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional</i>	85 г
<i>Пахта</i>	¼ стакана
<i>Сок лимонный</i>	50 мл
<i>Чеснок</i>	5 зубчиков
<i>Орегано сушеный</i>	3 г
<i>Перец свежемолотый черный</i>	1 г
<i>Вода</i>	100 мл

Способ приготовления соуса:

В блендере смешать сыр мягкий в рассоле Hochland Professional, пахту, лимонный сок, измельченный зубчик чеснока, орегано, черный перец и воду. Измельчить до однородной массы.

Постепенно влить оливковое масло, взбивая. Добавить мелко нарезанный зеленый перец и взбивать еще несколько секунд.



Бутерброд с лососем, авокадо и кремом из сыра мягкого в рассоле Hochland Professional



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Крем из мягкого сыра в рассоле Hochland Professional п/ф .	40 г
Хлеб тостовый	60 г
Огурец (слайсы)	60 г
Лосось слабосоленый	70 г
Авокадо (слайсы)	5 шт.
Микрозелень	2 г

Способ приготовления:

На тостовый хлеб намазать крем из мягкого сыра в рассоле Hochland Professional, положить слайсы авокадо и посолить.

Сбрызнуть оливковым маслом.

Положить слайсы лосося, украсить редисом и микрозеленью.

Крем из мягкого сыра в рассоле Hochland Professional п/ф

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	100 г
Сыр творожный Cremette Hochland Professional	50 г
Сливки	50 мл
Лук сибулет (мелко порезать)	3 г

Способ приготовления:

Смешать в миксере все ингредиенты.



Бутерброд с творожным сыром Cremette Hochland Professional, томатами, персиками и мягким сыром в рассоле Hochland Professional



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	10 г
Сыр творожный Cremette Hochland Professional	50 г
Хлеб цельнозерновой	60 г
Томаты микс (желтые, красные, зеленые)	80 г
Персики (дольки)	30 г
Базилик	3 г
Микрозелень	1 г

Способ приготовления:

Хлеб подсушить, намазать творожным сыром Cremette Hochland Professional.

Томаты порезать слайсами и выложить на тост, посолить.

Поверх положить персики.

Покрошить сыр мягкий в рассоле Hochland Professional и украсить микрозеленью и свежим базиликом.



Бутерброд с сыром мягким в рассоле Hochland Professional и сыром творожным Cremette Hochland Professional, с молодым горошком и редисом



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Крем из мягкого сыра в рассоле Hochland Professional п/ф.	50 г
Хлеб цельнозерновой	60 г
Горошек молодой очищенный	50 г
Редис (слайсы)	10 шт.
Масло оливковое	3 мл
Соль	1 г
Укроп	1 г

Способ приготовления:

Хлеб намазать кремом из мягкого сыра в рассоле Hochland Professional.

Горошек приправить солью, оливковым маслом и выложить на тост.

Положить слайсы редиса.

Поверх из кондитерского мешка выдавить крем из мягкого сыра в рассоле Hochland Professional п/ф. Украсить укропом.

Крем из мягкого сыра в рассоле Hochland Professional п/ф

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	100 г
Сыр творожный Cremette Hochland Professional	50 г
Сливки	50 мл
Лук сибует (мелко порезать).....	3 г

Способ приготовления:

Смешать в миксере все ингредиенты.



Бутерброд со скрэмблом, сыром для пиццы Моцарелла Hochland Professional, авокадо и креветками

Бутерброд



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional	30 г
Крем из сыра мягкого в рассоле Hochland Professional п/ф .	20 г
Масло растительное	20 мл
Хлеб цельнозерновой	60 г

Способ приготовления:

Хлеб обжарить на растительном масле с двух сторон.
Запечь с сыром для пиццы Моцарелла Hochland Professional в духовке 3 минуты. Выложить скрэмбл, авокадо и предварительно обжаренные креветки. Выдавить из мешка крем из сыра мягкого в рассоле Hochland Professional. Украсить травами.

Крем из мягкого сыра в рассоле Hochland Professional п/ф

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	100 г
Сыр творожный Cremette Hochland Professional	50 г
Сливки	50 мл
Лук сибулет (мелко порезать).	3 г

Способ приготовления:

Лук сибулет мелко порезать, смешать в миксере все ингредиенты.

Скрэмбл п/ф

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Яйцо куриное	2 шт.
Масло сливочное	20 г
Сливки	30 мл

Способ приготовления:

Все ингредиенты собрать в сотейнике.

На медленном огне, постоянно помешивая венчиком, приготовить скрэмбл.



Круассан с прошутто и свежей малиной



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Мусс из сыра мягкого в рассоле Hochland Professional и сыра творожного Cremette Hochland Professional п/ф .	50 г
Круассан классический	1 шт
Слайсы тонкие прошутто	50 г
Малина свежая	30 г
Микс трав п/ф	2 г
Масло оливковое	2 г

Мусс из сыра мягкого в рассоле с сыром творожным Cremette Hochland Professional п/ф

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	80 г
Сыр творожный Cremette Hochland Professional	120 г

Способ приготовления:

Сыр творожный Cremette Hochland Professional перемешать с сыром мягким в рассоле Hochland Professional до однородной массы. Круассан разрезать, смазать внутри муссом, произвольно выкладывать начинку из прошутто, малины и микса трав.



Тост, обжаренный с муссом из сыра мягкого в рассоле Hochland Professional с обжаренными овощами



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Мусс из сыра мягкого в рассоле Hochland Professional п/ф .	40 г
Бриошь	60 г
Овощи обжаренные п/ф	80 г
Кинза	4 г

Способ приготовления:

Бриошь обжарить без масла с двух сторон. Выложить теплые овощи. Остудить мусс из сыра мягкого в рассоле Hochland Professional и украсить веточками кинзы.

Соте из обжаренных овощей п/ф

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Перец красный болгарский п/ф	300 г
Чеснок п/ф	10 г
Баклажан	300 г
Лук репчатый п/ф	100 г
Томаты	250 г
Томатная паста	5 г
Перец чили сушеный	0,5 г
Чили красный п/ф	10 г
Кинза п/ф	5 г
Базилик п/ф	2 г
Петрушка п/ф	5 г
Хмели-сунели	1 г
Кориандр молотый	1 г
Соль	4 г

Способ приготовления:

Все нарезать кубиком и обжарить.
В конце добавить зелень и специи, посолить по вкусу.

Мусс из сыра мягкого в рассоле п/ф

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле *Hochland Professional* 200 г

Сливки 33 % 70 мл

Способ приготовления:

Сыр мягкий в рассоле *Hochland Professional* взбить в миксере отдельно от сливок. Сливки взбить тоже до пиков.

Аккуратно смешать до однородной массы.



«Пончики» из цукини со взбитым мягким сыром в рассоле Hochland Professional

Взбитый мягкий сыр рассольный



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	220 г
Сливки	150 мл
Соль по вкусу	1 г

Способ приготовления:

Взбить все вместе в планетарном миксере.

«Пончики» из цукини

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Кефир	60 мл
Яйцо	2 шт.
Мука пшеничная	140 г
Цукини	450 г
Зеленый лук	2 шт.
Мята	5 г
Укроп	5 г

Способ приготовления:

Цукини натереть на крупной терке. Нарезать мелко лук, мяту, укроп.

Смешать кефир с яйцами. Постепенно добавить просеянную муку. Затем добавить цукини и зелень. Сформировать шарики по 50 г. Жарить в большом количестве масла, до готовности.



Греческий салат с мягким маринованным сыром в рассоле Hochland Professional

Греческий салат



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	100 г
Редис	2 шт.
Маслины Каламата без косточки	50 г
Лук красный (или ялтинский)	1/2 шт.
Перец зеленый болгарский	1 шт.
Огурец	100 г
Томаты	100 г
Перец маринованный	2 шт.
Петрушка п/ф	5 г
Масло оливковое	30 мл
Соль - по вкусу	1 г
Орегано сухое	5 г

Способ приготовления:

Нарезать овощи. Смешать с оливковым маслом. Посолить по вкусу. Поверх выложить маринованный сыр мягкий в рассоле Hochland Professional и присыпать орегано.

Маринованный сыр в рассоле Hochland Professional

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

<i>Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional</i>	<i>200 г</i>
<i>Листья розмарина (мелко нарезанные)</i>	<i>5 шт.</i>
<i>Орегано сухое</i>	<i>1/2 ч.л.</i>
<i>Лимон (цедра)</i>	<i>1 шт.</i>
<i>Масло оливковое</i>	<i>60 мл</i>
<i>Соль</i>	<i>0,5 г</i>
<i>Перец черный - по вкусу</i>	<i>0,5 г</i>
<i>Чили хлопья</i>	<i>1 г</i>

Способ приготовления:

Смешать все вместе.

Получившейся смесью замариновать сыр мягкий в рассоле Hochland Professional.



Желе из томатной воды с овощами и мягким сыром в рассоле



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

<i>Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional</i>	<i>100 г</i>
<i>Томаты</i>	<i>3 кг</i>
<i>Лист желатина</i>	<i>15 г</i>
<i>Перец болгарский красный</i>	<i>100 г</i>
<i>Лук красный</i>	<i>1 шт.</i>
<i>Оливки Каламата</i>	<i>10 шт.</i>
<i>Микс трав</i>	<i>5 г</i>
<i>Мята</i>	<i>2 г</i>
<i>Масло оливковое</i>	<i>20 мл</i>
<i>Соль - по вкусу</i>	<i>1 г</i>

Способ приготовления:

Разогреть конвектомат до 200 градусов. Лист желатина размочить в холодной воде. Нарезать томаты на четвертинки. Нарезаем оливки кубиком. Половину помидоров запечь (30-50 минут). Достать, дать остыть. Затем взбить помидоры (свежие и запеченные) блендером. Посолить по вкусу.

Проложить сито марлей, поставить под низ гастроя, влить помидоры на марлю и оставить на ночь в холодильнике. Должен выйти примерно 1 литр чистой томатной воды. Полученную томатную воду вылить в кастрюлю. Разогреть на среднем огне.

Ввести заранее замоченный желатин. Размешать до полного растворения желатина. Затем слить через сито в миску (поставить под нее миску со льдом).

Когда томатная вода начнет застывать, постепенно добавить овощи, сыр мягкий в рассоле Hochland Professional, нарезанные оливки.

Способ подачи:

Аккуратно разлить по стаканам.

Поставить в холодильник до полного застывания.

Перед подачей, поверх желе положить микс трав с мятой, заправленной оливковым маслом.



Запеченные черри томаты с изюмом, миндалем и мягким сыром в рассоле



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	100 г
Миндаль	60 г
Томаты черри	12 шт.
Масло оливковое	2 ст. л.
Изюм	50 г
Чеснокзубчик	3 шт.
Лимон(цедра)	1/2 шт.
Чили красный (нарезанный кольцами)	1 шт.
Фенхель семена	0,5 г
Соль - по вкусу	0,5 г

Способ приготовления:

Миндаль запечь в конвектомате при 220 градусах в течение 5 минут.
Затем мелко нарубить.
Разогреть конвектомат до 200 градусов.
Томаты приправить оливковым маслом.
Добавить чеснок, изюм, цедру лимона, фенхель, чили.
Посолить, перемешать.
Выложить в маленький лоток на пергамент и запекать в течение 10-15 минут.
Достать, слить сок от томатов, уварить до состояния сиропа.

Способ подачи:

Выложить в тарелку сыр мягкий в рассоле Hochland Professional.
Поверх положить томаты с изюмом и полить уваренным соком от томатов.



Зеленый харчо и горячий сэндвич с сыром мягким в рассоле

Зеленый харчо



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Растительное масло	5 мл
Говяжий глазной мускул или другое мясо на выбор	350 г
Бульон куриный п/ф	1 л
Лук репчатый (мелкий кубик)	150 г
Орех грецкий	40 г
Кинза	30 г
Ткемали зеленый	60 мл
Кориандр молотый	5 г
Чеснок мелко рубленый	10 г
Паста перечная	6 г
Хмели-сунели	5 г
Петрушка п/ф	15 г
Соль - по вкусу	1 г

Способ приготовления:

Взбить блендером вместе грецкий орех с кинзой и ткемали.

На растительном масле обжарить лук, затем добавить говядину и продолжать обжаривать.

Как мясо подрумянится - добавить бульон, кориандр, чеснок.

Продолжать варить, пока мясо не станет мягким.

Затем добавить грецкий орех, взбитый с кинзой и ткемали.

Проварить.

В самом конце добавить перечную пасту, хмели синели, петрушку.

Посолить по вкусу.

Горячий сэндвич с сыром мягким в рассоле

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	60 г
Хлеб слайсы	2 шт.
Майонез.	20 г
Бешамель.	40 г
Помидоры	30 г
Лук красный	5 г
Орегано	2 г

Способ приготовления:

Хлеб обжарить на гриле или сковороде на растительном масле.

Дать остыть.

Промазать майонезом.

Положить поверх тонко нарезанные помидоры, красный лук.

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional натереть на терке и смешать с бешамель, орегано.

Положить на хлеб поверх овощей.

Сверху закрыть вторым слайсом хлеба и запечь до готовности.

Соус Бешамель

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Масло сливочное.	40 г
Мука пшеничная	50 г
Молоко	250 мл
Соль - по вкусу	1 г
Орех мускатный - по вкусу.	1 г

Способ приготовления:

Растопить масло.

Слегка обжарить муку.

Затем постепенно добавить масло, постоянно помешивая венчиком.

В конце добавить соль, мускатный орех.

Протереть соус через сито.

Порция:

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Суп	250 мл
Рис янтарный отварной	35 г
Петрушка п/ф	2 г
Сэндвич Горячий	1 шт.

Способ приготовления:

На дно тарелки положить отварной рис, залить супом.

Подать вместе с горячим сэндвичем.



Каре ягненка, пюре из запеченных баклажанов с тахини, салат из петрушки, лимона, красного лука

Пюре из баклажанов



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Баклажан	600 г
Паста Тахини	2 ч. л.
Чеснок зубчик, измельченный	2 шт.
Масло оливковое	70 мл
Лимонный фреш - по вкусу	20 мл

Способ приготовления:

Запечь баклажан до готовности на гриле.
Вынуть мякоть.
Смешать тахини с чесноком.
Посолить по вкусу и вмешать оливковое масло.
Можно добавить лимонный фреш.

Салат из петрушки, лимона, красного лука

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	100 г
Петрушка (листья)	30 г
Лимон (сегменты)	1 шт.
Лук красный (полукольца)	1/4 шт.
Масло оливковое	20 мл
Кунжут	5 г

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты (кроме сыра мягкого в рассоле Hochland Professional) вместе. Сыр крошить крупной крошкой сверху.

Каре ягненка

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Каре ягненка на 4 ребра	1 шт.
Орегано.....	0,5 ч. л.
Масло оливковое	1 ст. л.
Соль - по вкусу.....	1 г

Способ приготовления:

Замариновать каре на 30 минут.

Затем пожарить до желаемой прожарки на гриле.

Способ подачи:

На тарелку выложить пюре из баклажана.

Затем выложить каре ягненка.

Поверх каре ягненка положить салат и мягкий сыр в рассоле.



Крем-суп с зеленым горошком, сыром мягким в рассоле и маслинами

Крем-суп из зеленого горошка п/ф



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Масло растительное.....	10 мл
Лук репчатый (соломка).....	70 г
Морковь (соломка).....	50 г
Бульон куриный.....	1 л
Картофель (крупный кубик).....	200 г
Горох зеленый, сушеный.....	200 г
Соль - по вкусу	1 г

Способ приготовления:

Горох предварительно замочить. На растительном масле обжарить лук. Затем добавить морковь. Тушить 30 минут, при необходимости добавляя бульон. Затем влить бульон, положить картофель, горошек и варить до готовности.

Взбить блендером. Протереть через сито.

Порция:

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional.....	30 г
Суп из зеленого горошка.....	230 мл
Оливковое масло.....	10 мл
Базилик красный.....	2 г

Способ приготовления:

Налить суп в тарелку.

Поверх положить мягкий сыр в рассоле Hochland Professional.

Полить оливковым маслом и положить базилик.



Папуцаки из баклажанов



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

<i>Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional</i>	200 г
<i>Баклажан (разрезанные вдоль пополам)</i>	3 шт.
<i>Масло оливковое</i>	150 мл
<i>Лук репчатый (мелкий кубик)</i>	1 шт.
<i>Чеснок зубчик (измельчить)</i>	4 шт.
<i>Фарш телячий/говяжий</i>	500 г
<i>Томаты пилати</i>	400 г
<i>Йогурт</i>	350 г
<i>Петрушка мелко рубленая</i>	30 г
<i>Микрозелень</i>	1 г

Способ приготовления:

Выбрать сердцевину у баклажана и нарезать ее небольшим кубиком.

На оливковом масле обжарить подготовленную сердцевину 5-10 минут.

Выложить на сито, чтобы стекло лишнее масло.

На оливковом масле обжарить лук, чеснок.

Затем добавить фарш и продолжать обжаривать, постоянно размельчая фарш.

Добавить томаты пилати и проварить 30 минут.

В конце добавить обжаренную сердцевину баклажана, петрушку.

Посолить по вкусу.

Обжарить половинки баклажан.

Затем заполнить подготовленным рагу и запечь при 180 градусах 30 минут.

Способ подачи:

Выложить баклажаны на тарелку, поверх полить йогуртом.

Положить поверх микрозелень и мягкий сыр мягкий в рассоле Hochland Professional.



Салат из картофеля, запечённого с томатами и кальмаром, с кремом из сыра мягкого в рассоле



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Картофель беби	600 г
Томаты вяленые	10 шт.
Орегано сухое	2 ч. л.
Оливки зеленые без косточки	12 шт.
Масло оливковое	100 мл
Кальмары лолиго	200 г
Петрушка мелко рубленая	20 г
Укроп мелко рубленный.....	10 г
Сок лимонный	50 мл

Способ приготовления:

Положить картофель, томаты, орегано, оливки в сотейник. Залить водой, чтобы вода слегка покрывала картофель. Сбрызнуть оливковым маслом. Варить, пока практически вся вода не выварится (15-20 минут).
Добавить оливковое масло и кальмар. Жарить до готовности.

Способ подачи:

Переместить все ингредиенты в миску, посолить.
Добавить петрушку, лимонный фреш, щепотку орегано, укроп.
На дно тарелки поместить крем из сыра, поверх крема выложить салат.

Крем из сыра мягкого в рассоле п/ф

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	220 г
Сливки	150 мл
Соль - по вкусу	1 г

Способ приготовления:

Взбить все вместе в планетарном миксере.



Тартар с аджикой, щавелем и кремом из мягкого сыра в рассоле

Крем из мягкого сыра в рассоле Hochland Professional п/ф



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	220 г
Сливки	100 мл
Петрушка мелко рубленая	5 г

Способ приготовления:

Смешать в миксере все ингредиенты.

Порция:

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Крем из мягкого сыра в рассоле	30 г
Говяжий глазной мускул (или другое мясо кубиком) .	60 г
Лук красный (мелкий кубик)	5 г
Корнишон (мелкий кубик)	10 г
Аджика	2 г
Масло нерафинированное	10 мл
Соль	1 г
Лук жаренный (фритюр)	5 г
Сибует	2 г
Щавель	15 г

Способ подачи:

Смешать говяжий глазной мускул с красным луком, корнишонами, аджикой, маслом, жареным луком, сибуетом. Приправить солью по вкусу. На дно тарелки промазать крем из мягкого сыра в рассоле, поверх положить тартар. Сверху положить соломку из щавеля.



Бурек с мягким сыром в рассоле и сыром творожным, греческий салат

Бурек (6 шт)



Ингредиенты на 1 порцию:	Вес нетто
<i>Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional</i>	150 г
<i>Сыр творожный Cremette Hochland Professional</i>	150 г
<i>Рикотта</i>	350 г
<i>Йогурт</i>	130 г
<i>Яйца.</i>	2 шт.
<i>Мята сушеная.</i>	1 ч. л.
<i>Тесто Фило</i>	24 листа
<i>Масло оливковое для смазывания фило.</i>	125 мл
<i>Соль - по вкусу.</i>	1 г

Способ приготовления буреков:

Измельчить сыр мягкий в рассоле Hochland Professional. Разогреть конвектомат до 200 градусов. Смешать рикотту, сыр мягкий в рассоле Hochland Professional, сыр творожный Cremette Hochland Professional, яйца, мяту. Посолить по вкусу. Смазать лист фило оливковым маслом. Затем проложить еще один лист. Смазать. Повторить еще раз. Проложить начинку. Закрутить трубочкой и затем спиралью. Смазать оливковым маслом. Запечь 15-20 минут.

Подать с Греческим салатом из:

Ингредиенты на 1 порцию:	Вес нетто
<i>Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional</i>	100 г
<i>Томаты</i>	500 г
<i>Огурец</i>	200 г
<i>Маслины Каламата</i>	110 г
<i>Масло оливковое.</i>	60 мл
<i>Сок лимона</i>	0,5 шт.
<i>Петрушка, мелко рубленая</i>	20 г



Драник из картофеля с цукини, яйцом пашот и лососем



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	40 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional	40 г
Цукини	40 г
Картофель	130 г
Мука	20 г
Яйцо пашот	1 шт
Авокадо	30 г
Лосось с/с	40 г
Микрозелень	3 г
Соль	1 г
Соус шафран	50 г

Способ приготовления:

Цукини и картофель натираем на крупной терке. Отжимаем от лишней влаги. Добавляем сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional, муку, соль. Перемешиваем до однородной текстуры. На растительном масле обжариваем полученный п/ф. Формируем в круглую форму через кольцо. Делаем колер с двух сторон.

Затем доводим до готовности при температуре 180 градусов 6 минут.

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional и авокадо нарезаем кубиком 1/1 см. Лосось с/с нарезаем слайсами.

На готовый драник выкладываем сыр мягкий в рассоле Hochland Professional, авокадо, пашот, слайсы лосося.

Поливаем соусом и украшаем микрозеленью.

Соус шафран

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр творожный Cremette Hochland Professional	100 г
Сливки 33 %	100 мл
Шафран	1 г
Соль	1 г
Перец черный горошком	1 г

Способ приготовления:

В сотейнике разогреть сливки до 60 градусов.

Добавить сыр творожный Cremette Hochland Professional.

Венчиком перемешать до однородной консистенции.

Добавить специю шафран, перец соль, выпаривать до текстуры соуса.

После поставить на
ледяную баню охлаждаться.



Яйцо по-турецки с соусом из сыра мягкого в рассоле



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Соус из мягкого сыра в рассоле Hochland Professional п/ф	140 г
Яйцо	2 шт.
Масло ароматное п/ф	40 мл

Способ подачи:

Сделать два яйца пашот, выложить их на соус из сыра мягкого в рассоле Hochland Professional, сверху приправить ароматным маслом, по желанию можно добавить зелень.

Соус из сыра мягкого в рассоле

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	100 г
Сметана 30%	50 мл
Петрушка	5 г

Способ приготовления:

Смешать мягкий сыр в рассоле Hochland Professional и сметану. Перемешать до однородной текстуры, охладить.

Ароматное масло

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Масло растительное	100 г
Кориандр	5 г
Кетчуп	30 г
Базилик сухой	10 г
Паприка	5 г

Способ приготовления:

Собрать все ингредиенты и добавить в разогретое до 55 градусов масло. Проварить 10 минут и охладить.



Сэндвич с хумусом из зеленого горошка

Пюре из баклажанов



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр Мягкий в рассоле Hochland Professional	80 г
Хлеб п/ф	130 г
Хумус п/ф	100 г
Томаты вяленые	50 г
Руккола п/ф	5 г

Способ приготовления:

Хлеб подсушить на сковороде с двух сторон. Смазать его сыром мягким в рассоле Hochland Professional.

Выложить на хлеб: хумус, вяленые томаты и рукколу.

Хумус п/ф

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Горох зеленый отварной п/ф	200 г
Масло растительное	30 мл
Тмин	2 г
Тимьян	2 г
Соль	1 г
Перец	1 г

Способ приготовления:

Варить горох 20-25 минут в подсоленной воде, затем этот отварной горох пробить до однородной текстуры с добавлением специй.



Фриттата с картофелем, овощами и сыром мягким в рассоле Hochland Professional



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	50 г
Яйцо	4 шт
Молоко	50 мл
Картофель	80 г
Перец болгарский красный	50 г
Колбаска гриль люкс	100 г
Перец чили зеленый	15 г
Лук красный	40 г
Шпинат	30 г
Пармезан	40 г
Анчоусы в масле	15 г
Томаты	50 г
Базилик	10 г

Способ приготовления:

Болгарский перец, лук, томаты, перец чили нарезать соломкой.

Колбаску нарезать произвольно.

Взбить венчиком 4 яйца и молоко.

В сковороду влить яичную массу.

Добавить: овощи, картофель, колбаску, мелко нарезанный анчоус и поставить запекать при 190 градусах 10 минут.

Затем на готовую фриттату выложить сыр мягкий в рассоле Hochland Professional, листья базилика, можно приправить молотым перцем.



Ингредиенты на 1 порцию:**Вес нетто**

<i>Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional</i>	<i>50 г</i>
<i>Перец болгарский</i>	<i>150 г</i>
<i>Лук красный</i>	<i>50 г</i>
<i>Томаты</i>	<i>70 г</i>
<i>Петрушка</i>	<i>5 г</i>
<i>Кинза</i>	<i>5 г</i>
<i>Паприка</i>	<i>1 г</i>
<i>Тимьян</i>	<i>1 г</i>
<i>Томаты пилати</i>	<i>150 г</i>
<i>Перец чили красный</i>	<i>2 г</i>
<i>Яйцо куриное</i>	<i>4 шт.</i>
<i>Кинза</i>	<i>2 г</i>
<i>Базилик красный</i>	<i>2 г</i>

Способ приготовления:

Все овощи нарезать соломкой и обжарить на растительном масле.
Как только овощи приобретут золотистый цвет, добавить томаты пилати и тушить на медленном огне до полного размягчения овощей.
Добавить мелко рубленную зелень, специи, соль, перец и снять с огня.
Готовый полуфабрикат выложить в сковородку, предварительно замешав туда два белка.
Сверху на массу выложить желтки и запечь 5 минут при 180 градусах.
На готовую шакшуку выложить зелень и сыр мягкий в рассоле Hochland Professional.



Дип из йогурта с сыром мягким в рассоле Hochland Professional



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	100 г
Йогурт густой греческий	250 г
Лук сибулет	30 г
Сок лимона	15 г
Соль	5 г

Способ приготовления:

Сыр мелко покрошить в миску, добавить йогурт, кефир, соль, сибулет, перемешать. Добавить соль.

Булочка французская

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Мука пшеничная	1000 г
Вода	700 мл
Дрожжи прессованные	5 г
Соль	25 г

Способ приготовления:

Смешать в миксере воду 6С, муку, дрожжи, замешивать 3 минуты. Оставить на 30 минут. Добавить соль и замешивать на низкой скорости 3 минуты, затем 3-5 минут на второй скорости. После замеса температура теста не должна превышать 24 градуса, затем переложить в контейнер. Оставить в цехе на 40 минут, сделать обминку, затем повторить ещё раз. Убрать в холодильник на 12 часов. Достать из контейнера, сформовать овалы по 150 г, дать тесту согреться 1 час. Скатать булочки, накрыть тканью. Расстойка 30-60 минут. Затем надрезать и выпечь в конвектомате при 220 градусах с паром 15-20 минут.



Дип из запеченных баклажанов



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	80 г
Баклажан.....	300 г
Лук репчатый.....	150 г
Чеснок.....	10 г
Масло оливковое.....	20 г
Йогурт греческий.....	80 г
Лук сибулет.....	10 г
Соль.....	10 г
Сахар.....	5 г
Перец чёрный.....	1 г

Способ приготовления:

Баклажан помыть, нарезать кольцами по 0,7 мм, посолить и выложить в дуршлаг, чтобы стекла лишняя влага.

Промыть от соли и затем просушить. Запечь, полив оливковым маслом, под грилем до румяной корочки или в конвектомате при 190 градусах 10-15 минут.

Остудить. Параллельно карамелизовать лук на оливковом масле с сахаром, за 5 минут добавить чеснок.

Очистить ломтики баклажана от кожицы, смешать с луком и чесноком в миске, размять вилкой в грубое пюре. Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional раскрошить, добавить в йогурт. Добавить чёрный перец, соль по вкусу.



Тёплый кекс с цуккини, вялеными томатами и сыром мягким в рассоле Hochland Professional

Запечённая свекла п/ф



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	300 г
Цуккини	650 г
Яйцо куриное	200 г
Мука пшеничная	320 г
Масло подсолнечное	200 г
Разрыхлитель	14 г
Соус песто	50 г
Томаты вяленые	100 г
Соль	5 г

Способ приготовления:

У цуккини удалить кончики, натереть на крупной тёрке. Смешать ложкой с яйцами, мукой, разрыхлителем, солью. Ввести сыр мягкий в рассоле Hochland Professional кусочками, вяленые томаты, соус песто.

Перемешать. Выложить в смазанную форму маслом и пергаментом, отпекать при 170 градусах 60-70 минут.

Подача:

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Кекс (ломтик)	150 г
Микс салат	15 г
Масло оливковое	2 г



Конкильони с сыром мягким в рассоле Hochland Professional



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	200 г
Чеснок (зубчики)	10 шт.
Масло оливковое	100 мл
Помидоры консервированные	800 г
Лук красный	1 шт.
Петрушка	200 г
Паста Конкильони	12 шт.
Сыр тертый пармезан	50 г

Способ приготовления:

В глубокой сковороде на оливковом масле обжарить толченые зубчики чеснока (8 штук), добавить прокрученные в блендере помидоры и варить 10 минут, пока соус не загустеет.

На другой сковороде обжарить до мягкости тонко нарезанный лук и оставшийся мелко нарубленный чеснок. Мелко нарубить петрушку и добавить ее к луку и чесноку. Тушить примерно 5 минут на медленном огне. После чего снять с огня и смешать с сыром мягким в рассоле Hochland Professional.

Сварить конкильони до состояния аль денте, слить воду и промыть холодной водой. Нафаршировать каждую ракушку смесью сыра, лука и зелени. Выложить в форму, залить соусом из помидоров и чеснока. Посыпать пармезаном и поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 20 минут.



Соус Тирокафтери



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

<i>Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional</i>	<i>300 г</i>
<i>Масло оливковое</i>	<i>2 ст.л.</i>
<i>Уксус красный винный</i>	<i>2 ст.л.</i>
<i>Перец чили.</i>	<i>1 шт.</i>

Способ приготовления:

Удалить черенок и семечки из чили перца и мелко нарезать.

Поместить в духовку при 160 градусах на 15-20 минут для более выразительного вкуса.

Нарезанный кубиками сыр мягкий в рассоле Hochland Professional переложить в чашу блендера, добавить перец чили, часть оливкового масла и пробить до однородной консистенции.

Постепенно ввести в сыр мягкий в рассоле Hochland Professional уксус и оставшееся оливковое масло.

Хранить соус следует в холодильнике, закрыв его пленкой в контакт.

Своих вкусовых качеств он не потеряет в течение 4-5 дней.



Утиная грудка с пряным булгуром и сыром мягким в рассоле Hochland Professional



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Грудка утиная	6 шт.
Вода	1000 мл
Сахар	50 г
Соль	1 г
Перец черный молотый - по вкусу	1 г

Способ приготовления:

Грудки замочить в соляном растворе на 1 час. Раствор: 50 г соли, 30 г сахара, 1 л воды. Сделать на коже утиных грудок крестообразные надрезы, чтобы при жарке стекал жир, посолить.

Положить грудки на слабо разогретую сковородку кожей вниз так, чтобы они не мешали друг другу. Жарить, постепенно увеличивая огонь, пока кожица не станет золотисто-коричневого цвета.

Перевернуть и жарить еще минуту.

Переложить грудки на противень кожей вверх и поставить в духовку на 180 градусов на 5-10 минут.

Соус:

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Масло сливочное	50 г
Сахар	15 г
Яблоки Гренни-смит	1 шт.
Брусника замороженная	300 г
Вино красное сухое	200 мл
Соль	1 г
Перец черный молотый	1 г
Мука кукурузная	20 г
Корица (палочка)	1 шт.
Гвоздика	2 шт.
Орех мускатный	2 г
Бульон куриный	200 мл

Способ приготовления:

Растопить масло в сотейнике вместе с сахаром и обжарить на нем нарезанное мелким кубиком яблоко до карамели.

Влить красное вино и варить пять минут на быстром огне. Добавить 100 г брусники и все остальные ингредиенты, кроме кукурузной муки. Томить на медленном огне 15 минут. Процедить, затем посолить и поперчить.

Прогреть соус, вбив в него кукурузную муку, добавить оставшуюся бруснику и довести до слабого кипения.

Гарнир:

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле <i>Hochland Professional</i>	150 г
Масло сливочное	50 г
Булгур	200 г
Морковь	150 г
Томаты вяленые	50 г
Петрушка	30 г
Перец черный горошком	5 г

Способ приготовления:

Булгур сварить в подсоленной воде практически до готовности.

Морковь нарезать некрупным кубиком и пассеровать на сливочном масле до мягкости.

Добавить булгур в сковороду к моркови, помешивая, поддержать на среднем огне 1-2 минуты.

Вяленые томаты и сыр мягкий в рассоле *Hochland Professional* нарезать аккуратным мелким кубиком, добавить в сковороду к булгуру и моркови, прогреть. Снять с огня. Добавить очень мелко рубленную петрушку, при необходимости приправить солью, перцем черным горошком.

Способ подачи:

На тарелку выложить утиную грудку, щедро полить ягодным соусом.

Рядом выложить гарнир из булгура.



Морковный суп с мандаринами



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	200 г
Масло сливочное	15 г
Морковь	8 шт.
Чеснок	2 зубчика
Куриный бульон	500 мл
Сок мандариновый	80 мл
Молоко 2,5%	750 мл
Соль	2 г
Перец черный молотый – по вкусу	1 г
Листья базилика для подачи	2 г

Способ приготовления:

Чеснок и морковь очистить, мелко нарезать и тушить в сотейнике на сливочном масле в течение примерно минуты.

Затем влить бульон и молоко и довести смесь до кипения, после чего уменьшить огонь так, чтобы суп кипел, но не слишком сильно.

Накрыть сотейник крышкой и варить 20 минут.

Когда морковь станет мягкой, перелить суп в чашу блендера и взбить в пюре. (Если овощи варились в кастрюле, можно воспользоваться и погружным блендером). Влить мандариновый сок. Его лучше выжать из свежих фруктов и тщательно перемешать.



Жареный гребешок с сыром мягким в рассоле Hochland Professional и печеным перцем



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	10 г
Перец печеный	60 г
Слайсы гребешка	10 г
Соевый соус	30 мл
Бульон даши	30 мл
Лук зеленый	1 г
Соль	1 г
Перец черный молотый	1 г
Масло растительное	10 мл

Способ приготовления:

Печеный перец приправить солью и молотым перцем, добавить масло, соевый соус и запечь в духовке до готовности, затем очистить его.

Слайсы гребешка обжарить.

Налить бульон даши и украсить луком.

Способ подачи:

Очищенный перец выложить на тарелку, на перец положить мягкий сыр в рассоле Hochland Professional и обжаренные гребешки.

Налить бульон даши и украсить луком.

Бульон даши

Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Бульон куриный	900 мл
Водоросли комбу	5 г
Грибы шиитаке	5 г
Приправа дашида	0,3 г
Юдзу сок	30 мл
Мисо паста	30 г

Способ приготовления бульона:

В сотейнике соединить бульон куриный, водоросли комбу, грибы шиитаке, приправу и прогреть 2-3 минуты.

Далее добавить мисо пасту.

После того как бульон остынет, добавить сок юдзу.



Боул с киноа и мягким сыром в рассоле



Ингредиенты на 1 порцию:

Вес нетто

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional	60 г
Киноа п/ф	100 г
Авокадо	40 г
Томаты	40 г
Лук красный	10 г
Масло оливковое	10 мл
Яйцо	1 шт.
Микрозелень.....	5 г
Укроп.....	3 г

Способ приготовления:

Киноа заранее отварить.

Авокадо и томаты нарезать средними сегментами.

Яйцо отвариваем 5 минут (желток должен быть жидким).

В киноа добавить красный лук, нарезанный мелким кубиком.

Приправить оливковым маслом, сверху выложить томаты, авокадо, яйцо и мягкий сыр в рассоле Hochland Professional.

Украсить микрозеленью и укропом.