



Hotmix[®] PRO

T H E C H E F S ' C H O I C E

EASY G I A Z
Recipe book



Hotmixpro - Easy Giaz Recipe book

First edition, January 2023
Copyright 2023 - All rights reserved

ВСТУПЛЕНИЕ

Гастрономическое мороженое, как сладкое, так и соленое, теперь стало постоянным на большинстве кухонь. С помощью HotmixPRO Easy GIAZ вы можете превратить замороженную основу для мороженого в свежее мороженое, порционируя его в режиме реального времени без каких-либо отходов.

Но **HotmixPRO Easy GIAZ** - это гораздо больше чем мороженое. И благодаря своим уникальным возможностям он направлен на улучшение, ускорение и придание еще большей универсальности уже существующей технике. Давайте кратко рассмотрим его основные преимущества.

Скорость: 10 ПОРЦИЙ ЗА 60 СЕКУНД!

Никакая другая машина не может сравниться с HotmixPRO Easy GIAZ по скорости; но это еще не все: специальная конструкция лопастей и мощность двигателя позволяют получать эмульгированный продукт, готовый к подаче с самого начала, сразу после обработки!

Универсальность: благодаря 3 программам для замороженных продуктов и 2 программам для свежих продуктов вам больше не придется адаптировать свой рецепт к машине, но HotmixPRO Easy GIAZ позволит вам выбрать наиболее подходящую рабочую комбинацию, чтобы придать вашему рецепту наилучшую текстуру и вкус.

Прочность: форма лопастей и их специальная система соединения предотвращают нежелательное высвобождение в любой ситуации, поэтому вал не поврежден и не боится контакта с особенно холодными и твердыми продуктами с неровной поверхностью или пустотами, такими как кубики льда.

Управление воздушным потоком: 3 варианта настройки воздушного потока (выпуск струи сжатого воздуха в готовое блюдо, принудительный поток воздуха или оставление его при атмосферном давлении) дают шеф-повару дополнительный инструмент для достижения еще более пенистой текстуры или, наоборот, для ограничения потерь тепла во время обработки.

Совместимость: HotmixPRO Easy GIAZ можно использовать с чашками объемом 1,3 л, широко распространенными на рынке, обеспечивая совместимость с самыми популярными контейнерами.

Гибкость: возможность выбора необходимого количества порций (до 10 x 80 г фрикаделек) и веса каждой порции в соответствии с вашими потребностями (от 20 г до 140 г).

Экономия: одно лезвие для всех приготовлений; измельчения, резки, взбивания!

Обновления: вставив карту памяти с любыми обновлениями в USB-порт на задней панели, HotmixPRO Easy GIAZ автоматически выполняет обновление, просто включив устройство.

HotmixPRO Easy GIAZ позволяет вам открывать новые творческие пространства, исследовать удивительные вкусы и структуры и организовывать свою работу так, как вам больше нравится, даже готовить мороженое к употреблению, каждый раз с уверенностью в идеальном продукте. Откройте для себя методы и способы использования машины с помощью нашей совершенно новой КНИГИ рецептов, разработанной для того, чтобы дать вам советы и вдохновение в мире свежих и замороженных продуктов, а также помочь вам использовать ваш новый HotmixPRO Easy GIAZ!

Практический пример рецепта

Easy GIAZ имеет три специальные программы для ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ (P1, P2 и P3) и две программы, предназначенные для СВЕЖИХ ПРОДУКТОВ (НАРЕЗКА и ВЗБИВАНИЕ).

С помощью Easy GIAZ вы можете:

- а) контролируете количество повторений, необходимых для достижения наилучшего результата (от 1 до 10)
- б) управляете потоком воздуха с помощью трех режимов: (ДАВЛЕНИЕ ВОЗДУХА, ВОЗДУШНЫЙ ПОТОК и ОТСУТСТВИЕ ВОЗДУХА)
- в) определите скорость спуска вала (от 1 до 6)
- г) установите степень тонкости программы НАРЕЗКИ (КРУПНАЯ, СРЕДНЯЯ, МЕЛКАЯ)

ВАЖНО: Для достижения наилучших результатов все рецепты мороженого следует обрабатывать при температуре от -18 °C до -20 °C.

Yoghurt ice cream

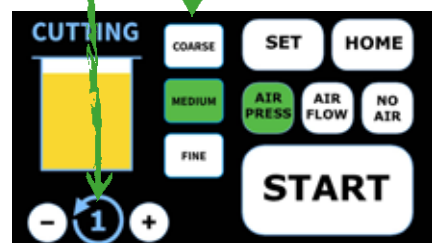
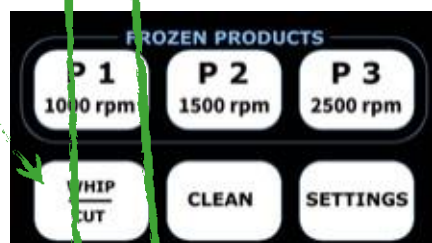
Step 1 PROGRAM	Step 2 PROGRAM	Ingredients
CUT	P2	
FINE	AIR PRESS	
NO AIR	5	
REPEAT	REPEAT	
1	1	

Procedure

Process all ingredients with Easy GIAZ (see Step 1). Place in freezing. Process with Easy GIAZ (cf. Step 2). Dress the product in moulds and store at -18°C.

Finish

We can enrich our preparation with Balsamic vinegar of Modena in pearls.



Филиппо Баззани

Мороженное на белой основе	10
Сливочное мороженное	12
Мороженное	14
Желтое мороженное на спиртовой основе	16
Йогуртовое мороженное	18
Гастрономическое мороженное с рикоттой	20
Фруктовое мороженное	22
Гастрономическое мороженное Буратта	24
Мороженное с оливковым маслом	26
Мороженное на основе сухофруктов	28
Шоколадное мороженное	30
Сорбет из цитрусовых фруктов	32
Фруктовый сорбет	34
Чайный сорбет	36
Сорбет из красных фруктов	38
Сорбет из ароматных трав	40
Гороховый гастрономический сорбет	42
Мороженное Блюд Овернь	44
Кофе Гранита	46
Лимонная вода со льдом. Сироп с водой и льдом	48

Алессандро Россетти

Мороженное из тулакалума 75%	52
Сливки, какао-тертое и мандариновое мороженное	54
Мороженное с молоком и кофе	56
Пралине из фундука 66% мороженное и пантеллерии и мороженное из экзотических фруктов	60
Опалис 33%, йогурт и ванильное мороженное	62
Арахисовое пралине 70%-ое мороженное	64

Сорбет из сырого миндаля	66
Дульси из фисташек	68
Сорбет из каперсов	68
Кокосовый сорбет	70
Клубника и сорбет из длинного перца	72
Сорбет из манго	74
Малина и сорбет из хлопьев Пикильо	76
Сорбет с двумя лимонами и таитянской ванилью	78
Абрикос и сорбет с розмарином	80
Белый персик и сорбет из мелиссы с лимонной	82
Сорбет из яблок Татен	84
Сорбет из черной вишни и кирша	86
Апельсиново-морковный сорбет	88
Маракуйя, мандарин и шафрановый сорбет	91

Марко Мадзини

Масло и сено джелато	94
Козье молоко и вишневый сорбет	96
Мороженное с йогуртом и хлопьями	98
Сорбет Кровавая Мери	100
Миндаль и амретто джелато	102
Апельсиново-горький сорбет	104
Сорбет из грейпфрута и тимьяна	106
Лимонно-базиликовый сорбет	108
Экзотический сорбет	110
Марковно-лаймовый сорбет	112
Сорбет из клубники и ревеня	114
Сорбет Ламбруско	116
Какао и джелато из копченой пихты	118

Медовое мороженое	120
Банановое мороженое	122
Имбирное мороженое	124
Выдержанный ром джелато	126
Бело-розово-персиковый. Покрытые глазурию десерты	128
Фиолетовый цвет. Покрытые глазурию десерты	131
Шоколад. Покрытые глазурию десерты.	134

Фабио Мауро Томмазо Галло

Соленая треска и чипсы из поленты	140
Балотина из кефали и креветок, тушеная. Овощи и морской фенхель со метаной	142
Бер Блан с Вальдоббьяденом	144
Розовые креветки. Хрустящие конфеты	146
Багз Банни	148
Суп из замороженных сливок, слоеной моцареллы и холодного супа из моллюсков	151
Сладкая свекла, рис и Альчемес	153
Фенхель 360°	156
Мороженое из цветной капусты и миндального молока с ромашковым гелем	158
Рыба и клецки из моллюсков	160

Сливочное масло и ризотто	162
Рыбное Каппеллето	164
Мое детство (мороженое из бобов Фава и Эво с маслом, цикорий и тушеные полевые травы)	166
Мой пармезан	168
Поросенок в корочке	171
Мозаика из адриатической рыбы и мелких овощей	173

Сырный мусс Капельманьо и кармелизированный инжир

Эфирные масла	177
Орео из каракатиц	179
Панцанелла с овощами и гороховым соусом	181
Паштет из куриной печени и кислой вишни	183
Пралине из рыбьей печени, злаков и проросших семян	185
Ароматические соли	187
Полуфреддо с белым перцем, маринованным в джине огурцом и тартаром из мяты	190
Спойя каракатиц	192
Минестроне. Дань уважения	194
Боттуре	194
Вариация с тыквой и сыром Фосса	196
Васаби зеленый	198
Йогурт с медом и луком-шалот	200
Суп из клубней	202



Filippo Bazzani

Филиппо Баззани

Корпоративный шеф-повар hotmixpro с 2020 года я привнес в компанию весь опыт, накопленный за годы работы в мире ресторанов и кондитерских изделий, на протяжении которого мне посчастливилось работать с лучшими мастерами в обоих секторах, которые передали мне строгость и страсть к этой профессии.

Я участвую в обучении, составлении рецептов и тестировании на нашей демонстрационной кухне с целью понимания и развития всего потенциала наших линий термических миксеров, дегидраторов и процессоров для обработки замороженных продуктов.

Это помогает мне лучше поддерживать наших клиентов, будь то розничные торговцы, рестораторы, корпоративные исследовательские лаборатории, RSA или больничные кухни; я стараюсь понять их потребности, чтобы наилучшим образом проконсультировать их по выбору продукта или по оптимизации его использования.

Университетские исследования научного характера, проведенные мной в течение моей карьеры в этом секторе, позволяют мне полностью интерпретировать механизм трансформации материки для разработки наиболее подходящих решений.

Постоянное обучение и непрерывный обмен мнениями с коллегами в основном составляют мою профессию и то, что делает ее захватывающей и стимулирующей из дня в день.



Мороженое на белой основе

ПРОГРАММА

P3

AIR

Без воздуха

Скорость спуска

6

Ингредиенты

Цельноемолоко	506 gr
Сливки35%	177 gr
Сухое молоко с низким содержанием жира	26gr
Нейтральный Сахароза	1,5 gr
Глюкозапорошок 39DE	112gr
Ваниль	25 gr
	1 gr

Процедура

Смешайте все порошки вместе. В чаше HotmixPRO Gastro доведите температуру жидкости до 40°C, добавьте порошки и перемешивайте на скорости 3 в течение 20 секунд. Теперь нагрейте смесь до 84°C. Быстро охладите до 3°C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Эту основу можно легко заменить альтернативными вкусовыми добавками, например, добавив шоколадную крошку или соусы из черной вишни, шоколад и т.д.





Сливочное мороженое

PROGRAM**P2**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

4**Ingredients**

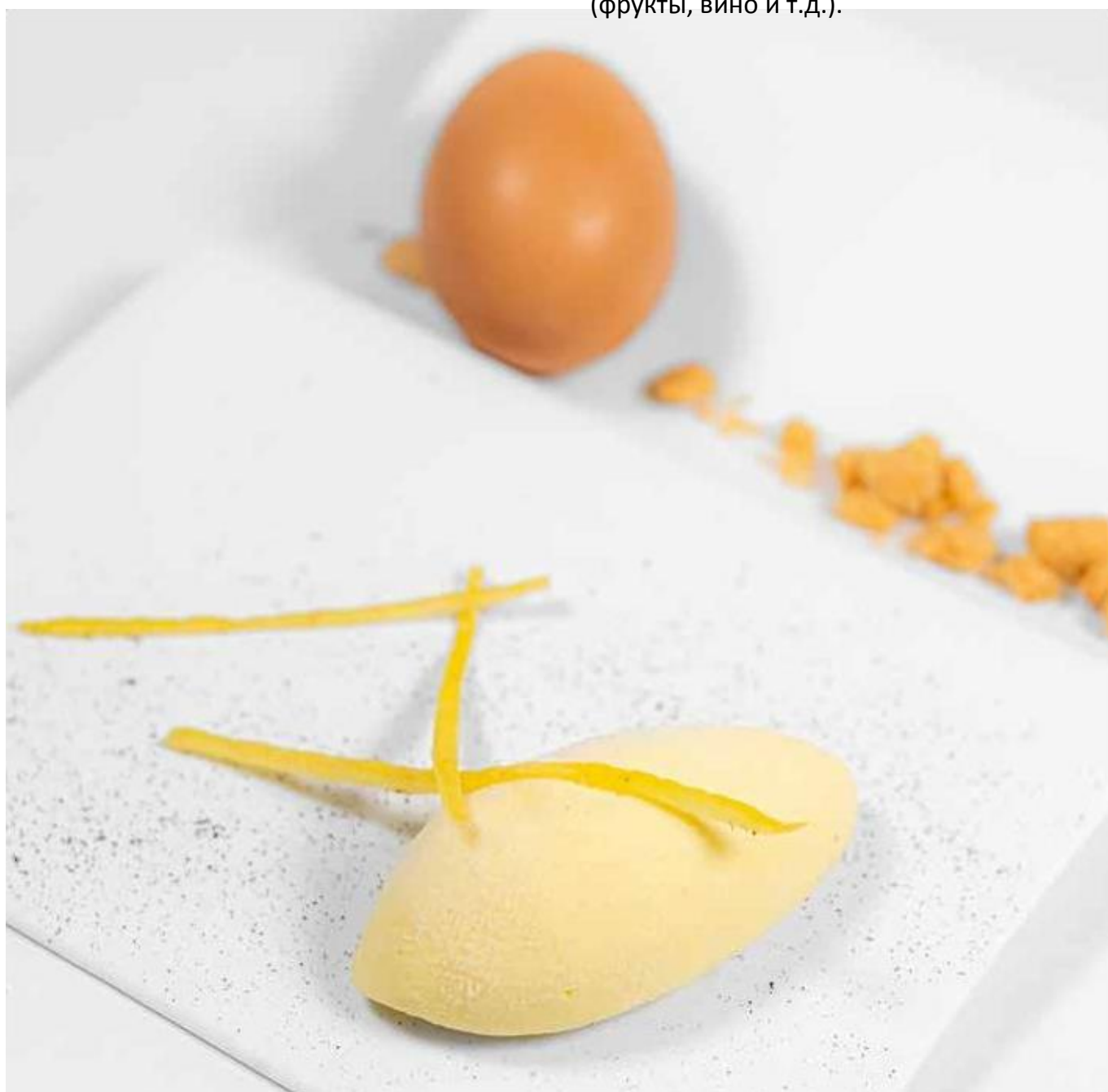
Цельное молоко	437 gr
Сливки 35%	153 gr
Сухое молоко с низким содержанием жира	35 gr
Желток	78 gr
Нейтральный Сахароза	1,5 gr
Глюкозапорошок 39DE	112 gr
Ваниль	25 gr
	1 gr

Процедура

Смешайте все порошки вместе. В чаше HotmixPRO Gastro доведите температуру жидкости до 40°C, добавьте порошки и перемешивайте на скорости 3 в течение 20 секунд. Теперь нагрейте смесь до 84°C. Быстро охладите до 3°C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Эта основа позволяет нам выбирать альтернативные варианты, связанные с использованием злаков (шоколад, миндальное печенье и т.д.) и соусов (фрукты, вино и т.д.).





Морожено на белой
спиртовой основе

PROGRAM

P3

AIR

NO AIR

DESCENT SPEED

6

Ингредиенты

Цельное молоко	490 gr
Сливки 35%	163 gr
Сухое молоко с низким содержанием жира	26 gr
Нейтральный Сахароза	3,5 gr
Сахароза	84 gr
Глюкоза порошок 39DE	71 gr
Дистиллят 40%	12 gr

Процедура

Смешайте все порошки вместе. В чаше HotmixPRO Gastro доведите температуру жидкости до 40°C, добавьте порошки и перемешивайте на скорости 3 в течение 20 секунд. Теперь нагрейте смесь до 84°C. Быстро охладите до 3°C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F, добавив дистиллят непосредственно перед окончанием программы. Перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Добавьте по вкусу ваш любимый дистиллят, стараясь поддерживать указанную крепость.





Желтое мороженое на
спиртовой основе

PROGRAM**P3**

AIR

NO AIR

DESCENT SPEED

6**Ингредиенты**

Цельное молоко	511 gr
Сливки 35%	53 gr
Сухое молоко с низким содержанием жира	30 gr
Яйца	117 gr
Нейтральный Сахароза	3,5 gr
Глюкоза порошок 39DE	96 gr
Дистиллят 40%	12 gr

Процедура

Смешайте все порошки вместе. В чаше HotmixPRO Gastro доведите температуру жидкости до 40°C, добавьте порошки и перемешивайте на скорости 3 в течение 20 секунд. Теперь разогрейте смесь до 84°C. Быстро охладите до 3°C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F, добавив дистиллят непосредственно перед окончанием программы. Перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Добавьте по вкусу ваш любимый дистиллят, стараясь поддерживать указанную крепость.





Йогуртовое
мороженое

PROGRAM**P2**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

4**Ингредиенты**

Цельноемолоко	237 gr
Сливки35%	142 gr
Сухое молоко с низким содержанием жира	20 gr
Цельныййогурт	295 gr
Нейтральный	1,5 gr
Сахароза	120 gr
Глюкозапорошок 39DE	30 gr

Процедура

Смешайте все порошки вместе. В чаше HotmixPRO Gastro доведите температуру жидкости до 40°C, добавьте порошки и перемешивайте на скорости 3 в течение 20 секунд. Теперь разогрейте смесь до 84°C. Быстро охладите до 3° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Можно использовать со всеми видами йогурта, а также добавлять в соусы, кремы и джемы.



A top-down view of a white, irregularly shaped plate. On the plate, there are several pieces of pink salmon, a single piece of white ricotta cheese, and a sprig of fresh green rosemary. The background is a plain, light-colored surface.

**Гастрономическое
мороженое с рикоттой**

PROGRAM**P2**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

4**Ингредиенты**

Цельноемолоко	348 gr
Сливки35%	75 gr
Сухое молоко с низким содержанием жира	25 gr
Рикотта	255 gr
Нейтральный	1,5 gr
Сахароза	110 gr
Глюкозапорошок 39DE	30 gr
Соль	1,7 gr

Процедура

Смешайте все порошки вместе. В чаше HotmixPRO Gastro смешайте жидкость и сыр рикотта на скорости 3 в течение 30 минут и доведите смесь до 40 °С. Смешайте порошки и нагрейте смесь до 84 °С. Быстро охладите до 3° С в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Рецепт может быть изменен с использованием свежей овечьей, козьей или коровьей рикотты в соответствии с вашими предпочтениями.





**Морожено на фруктовой
основе**

PROGRAM**P2**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

4**Ингредиент**

Цельноемолоко	300 gr
Сливки35%	162 gr
Сухое молоко с низким содержанием жира	27 gr
Нейтральный	3 gr
Сахароза	120 gr
Глюкозапорошок39DE	20 gr
Фрукты	218 gr

Процедура

Смешайте все порошки вместе. В чаше HotmixPRO Gastro доведите температуру жидкости до 40°C, добавьте порошки и перемешивайте на скорости 3 в течение 20 секунд. Теперь разогрейте смесь до 84°C. Быстро охладите до 3 °C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F, не забывая добавлять фруктовое пюре при температуре 20°C. Перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Мы можем использовать протертые сезонные фрукты, такие как клубника, персики, абрикосы, в зависимости от наличия или необходимости.





**Гастрономическое мороженое
Буррата**

PROGRAM**P2**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

4**Ингредиенты**

Цельноемолоко	286 gr
Сливки35%	82 gr
Сухое молоко с низким содержанием жира	19 gr
Буррата	243 gr
Нейтральный	3,5 gr
Сахароза	102,8 gr
Декстроза	20,6 gr
Глюкозапорошок 39DE	8,6 gr
Соль	1,7 gr
Вода	82 gr


Процедура

Смешайте все порошки вместе. В чаше HotmixPRO Gastro смешайте жидкости и рикотту на скорости 3 в течение 30 минут и доведите смесь до 40 °С. Смешайте порошки и нагрейте смесь до 84 °С. Быстро охладите до 3° С в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Буррату можно заменить любым другим видом аналогичного молочного продукта, в зависимости от предпочтений и наличия.





**Гастрономическое
мороженое с оливковым маслом**



PROGRAM**P2**

AIR

FLOW
DESCENT SPEED**4****Ингредиенты**

Цельноемолоко	576 gr
Сливки35%	14 gr
Сухое молоко с низким содержанием жира	25 gr
Нейтральный Сахароза	3,5 gr
Глюкозапорошок 39DE	110 gr
Соль	30 gr
Оливковоемасло	2,6 gr
	88 gr

Процедура

Смешайте все порошки вместе. В чаше HotmixPRO Gastro доведите температуру жидкости до 40°C, добавьте порошки и перемешивайте на скорости 3 в течение 20 секунд. Теперь разогрейте смесь до 84°C. Быстро охладите до 3 °C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F, не забывая добавлять оливковое масло при температуре 40°C ниже. Перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Этот сорбет можно заменить вашим любимым маслом evo, отдавая предпочтение хорошо структурированным ароматам, которые лучше всего проявляются в готовом продукте.





Мороженое на основе сухофруктов



PROGRAM**P3**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

5**Ингредиенты**

Цельноемолоко	536 gr
Сливки35%	70 gr
Сухое молоко с низким содержанием жира	21 gr
Паста из сухофруктов	255 gr
Нейтральный Сахароза	1,5 gr
Глюкозапорошок 39DE	20 gr
Соль	1,8 gr

Процедура

Смешайте все порошки вместе. В стакане HotmixPRO Gastro доведите температуру жидкости до 40°C, добавьте порошки и перемешивайте на скорости 3 в течение 20 секунд. Теперь разогрейте смесь до 84°C. Быстро охладите до 3° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Вы можете приготовить смесь по своему вкусу, используя любую пасту из сухофруктов по вашему вкусу.



A top-down view of a chocolate ice cream dessert. The ice cream is a smooth, dark brown oval shape, resting on a small, dark brown rectangular wafer. It is garnished with chocolate shavings and a dusting of cocoa powder. To the right of the ice cream is a small, white, rectangular dish containing a bright yellow liquid sauce. The entire dessert is presented on a white, scalloped-edge plate.

Шоколадное мороженое

PROGRAM**P3**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

5**Ингредиенты**

Цельноемолоко	520 gr
Сливки35%	97 gr
Сухое молоко с низким содержанием жира	21 gr
Желток	21 gr
Нейтральный Сахароза	1,7 gr
Декстроза	110 gr
Какао-порошок22%	30 gr
	45 gr

Процедура

Смешайте все порошки вместе. В чаше HotmixPRO Gastro доведите температуру жидкости до 40°C, добавьте порошки и перемешивайте на скорости 3 в течение 20 секунд. Теперь разогрейте смесь до 84°C. Быстро охладите до 3° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Благодаря использованию воздуха ароматические ноты какао, используемого при приготовлении, могут быть усилены, выбор которых определяет конечный аромат смеси.





**Сорбет из
смешанных
цитрусовых фруктов**



PROGRAM**P2**

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

4**Ингредиенты**

Вода	226 gr
Апельсиновый сок	135 gr
Мандариновый сок	135 gr
Лимонный сок	135 gr
Сок лайма	135 gr
Нейтральный	3 gr
Инулин	13 gr
Сахароза	112 gr
Глюкозапорошок 39DE	41 gr

Процедура

Смешайте все порошки вместе. В чаше HotmixPRO Gastro доведите температуру жидкости до 40°C, добавьте порошки и перемешивайте на скорости 3 в течение 20 секунд. Теперь разогрейте смесь до 84°C. Быстро охладите до 3° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Для приготовления сорбета можно использовать ваши любимые цитрусовые, даже если они только одни или в другой комбинации, при условии, что конечное количество сока соответствует 540 г.





Фруктовый сорбет

PROGRAM**P3**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

6**Ингредиенты**

Фруктовое пюре	380 gr
Вода	260 gr
Лимонный сок	27 gr
Нейтральный	1,5 gr
Инулин	18 gr
Сахароза	110 gr
Глюкоза порошок 39DE	50 gr
Декстроза	32 gr

Процедура

Смешайте все порошки вместе. В чаше HotmixPRO Gastro довести воду и лимонный сок до 40°C, добавить смешанные порошки, пастеризовать при 84°C. Быстро охладите в HotmixPRO Breeze на скорости 1F, добавьте фруктовое пюре и перемешайте. Перелить в стакан и охладить.

Примечание

Вы можете использовать свои любимые фрукты — сезонные лучше, — но сначала гомогенизируйте их в вакууме с помощью HotmixPRO Master.





**Чайный
сорбет**

PROGRAM**P3**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

5**Ингредиенты**

Чай	600 gr
Лимонный сок	36 gr
Нейтральный	1,5 gr
Инулин	13 gr
Сахароза	120 gr
Глюкозапорошок 39DE	40 gr

Процедура

Смешайте все порошки вместе. В чаше HotmixPRO Gastro доведите температуру жидкости до 40°C, добавьте порошки и перемешивайте на скорости 3 в течение 20 секунд. Теперь разогрейте смесь до 84°C. Быстро охладите до 3° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Можно использовать любой вид чая, травяной отвар или настой. Температура настаивания варьируется в зависимости от того, чай это (80/95 °C) или травяной чай (90/95 °C).

Для достижения оптимальной экстракции установите необходимую температуру на HotmixPRO Gastro с помощью функции Wait Temp, чтобы гарантировать, что настаивание происходит в течение требуемого времени без изменений степени.





**Сорбет из крапных
фруктов**

PROGRAM**P2**

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

4**Ингредиенты**

Пюре из красных фруктов	423 gr
Вода	220 gr
Лимонный сок	23 gr
Нейтральный	3 gr
Сахароза	120 gr
Глюкоза порошок 39DE	50 gr
Инулин	10 gr

Процедура

Смешайте все порошки вместе. В чаше HotmixPRO Gastro доведите воду и лимонный сок до 40°C, добавьте смешанные порошки, пастеризуйте при 84°C. Быстро охладите в миксере HotmixPRO Breeze на скорости 1F, добавьте фруктовое пюре и взбейте. Перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Рецепт работает также, если используется только один вид ягод или красных фруктов.





**Сорбетизароматных
трав**

PROGRAM**P3**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

6**Ингредиенты**

Вода	590 gr
Лимонный сок	20 gr
Травы	50 gr
Нейтральный Инулин	1,5 gr 28 gr
Сахароза	140 gr
Декстроза	40 gr

Процедура

В чаше HotmixPRO Gastro доведите воду и лимонный сок до 40°C, добавьте смешанные порошки и травы и взбивайте в течение 1 минуты на скорости 7. Доведите до 60°C. Быстро охладите до 3° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Используйте ту траву или смесь трав, которые, по вашему мнению, наиболее подходят для того типа сочетания, которое вы собираетесь приготовить из сорбета.





**Гороховый
гастрономический сорбет**



PROGRAM**P3**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

6**Ингредиенты**

Горох	370 gr
Вода	242 gr
Инулин	17 gr
Нейтральный	3 gr
Сахароза	123 gr
Декстроза	71 gr

Процедура

Слегка обжарьте лук-шалот, добавьте горошек и обжарьте его. Оставьте их остывать. Смешайте все порошки вместе. В чаше HotmixPRO Gastro доведите воду до 45°C, добавьте смешанные порошки, пастеризуйте при 84°C. Быстро охладите в миксере HotmixPRO Breeze на скорости 1F, добавьте горошек и взбивайте на скорости 6, пока смесь не станет однородной. Перелейте в стакан и охладите.

Предупреждение

Вместо горошка мы можем использовать другие овощи, в зависимости от сезона и всего рецепта.





**Голубое мороженое для
гурманов из Оверни**

PROGRAM**P2**

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

3**Ингредиенты**

Сливки 35%	130 gr
Цельное молоко	429 gr
Блю Д'Овернь	131 gr
Нейтральный	3 gr
Сахароза	104 gr
Глюкозапорошок 39DE	52 gr

Процедура

Смешайте все порошки вместе. В чаше HotmixPRO Gastro доведите жидкость и сыр, хорошо перемешанные, до температуры 40°C, добавьте порошки и взбивайте на скорости 3 в течение 20 секунд. Теперь разогрейте смесь до 84°C. Быстро охладите до 3° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Этот рецепт хорошо сочетается с любым видом мягкого голубого сыра. При необходимости увеличьте количество сыра в рецепте, если хотите получить более сильный вкус.





Кофе Гранита

PROGRAM

P3

AIR

NO AIR

DESCENT SPEED

6

Ингредиенты

Сироп 60 Брикс	265 gr
Кофе эспрессо	526 gr
Сублимированный кофе	8 gr

Процедура

Растворите сублимированный кофе в кипящем эспрессо. В миксере HotmixPRO смешайте с сиропом на скорости 3 в течение 10 секунд. Быстро охладите до 3° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Натуральные эмульгирующие свойства кофе обеспечивают кремообразную текстуру после обработки с помощью Easy GIAZ.

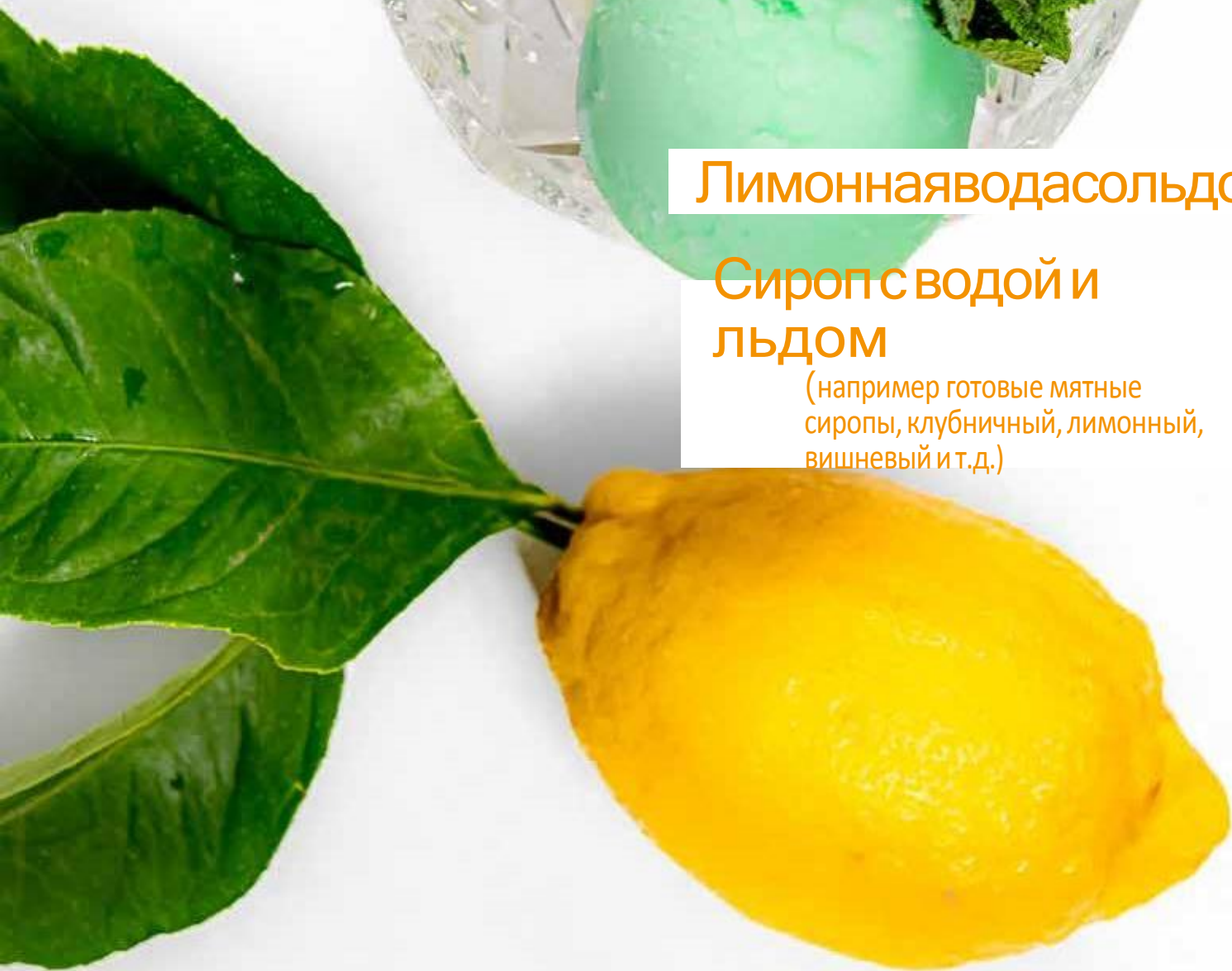




Лимонная водасоль с

**Сироп с водой и
льдом**

(например готовые мятные
сиропа, клубничнаы, лимоннаы,
вишневаы и т.д.)



PROGRAM

P3

AIR

NO AIR

DESCENT SPEED

6

Ингредиенты

Лимонный сок	255 gr
Вода	467 gr
Сахароза	127 gr

Процедура

В HotmixPRO Gastro разогрейте все ингредиенты до 60 °C на скорости 3 до полного растворения сахара.

Перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Вместо лимона мы можем использовать любой другой цитрусовый фрукт или сок без сахара, который есть в нашем распоряжении.

PROGRAM

P3

AIR

NO AIR

DESCENT SPEED

6

Ингредиенты

Вода	531 gr
Сироп 65 Брикс	268 gr

Процедура

Перемешайте в HotmixPRO Gastro на скорости 3 в течение 10 секунд, перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Для этой смеси мы можем использовать любой из бесчисленных имеющихся в продаже сиропов (мятный, лимонный, клубничный, цитронный и т.д.).





Alessandro Rossetti

Алессандро Россетти

Алессандро Россетти, выпуск 1995 года, родился в Анконе.

После окончания школы гостиничного менеджмента в Сенигаллии я начал свою профессиональную карьеру в ресторанной индустрии. После моего первого опыта работы на кухне во мне проснулась страсть к химии и суровости кондитерского мира.

Желание расширить свои знания в этом секторе привело меня к приобретению опыта работы в различных реалиях, таких как рестораны, роскошные отели, кафе-мороженое и шоколадные лавки как в Италии, так и за рубежом.

С 2018 года работаю консультантом по кондитерским изделиям в ведущей компании по торговле продуктами питания для индустрии общественного питания, занимаясь исследованиями и разработками, а также организацией и управлением технической помощью и обучением клиентов по всей Италии.

Страстью к работе в области шоколада и бюджета является постоянное использование современного оборудования, позволяющего получать его максимальную отдачу.

Машина Hotmix Pro Master Easy GAZ является моим любимым инструментом, гарантирующим оптимальный результат для богатого продукта, который я могу получить, как сточки зрения текстуры, так и простоты обработки.



Мороженное из тулакалума 75%

PROGRAM**P3**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

6**Ингредиенты**

Цельное молоко	532 gr
Сливки 35% Мг	5 gr
Сухое молоко 1% Мг	30 gr
Сахарная пудра	51 gr
Порошок глюкозы 33DE	50 gr
Инвертный сахар	41 gr
Тулакалум 75%-ная глазурь из темного шоколада Valrhona	141 gr
Стабилизатор для мороженого	2,8 gr

Процедура

В HotmixPRO Gastro разогрейте молоко вместе с сухим молоком.

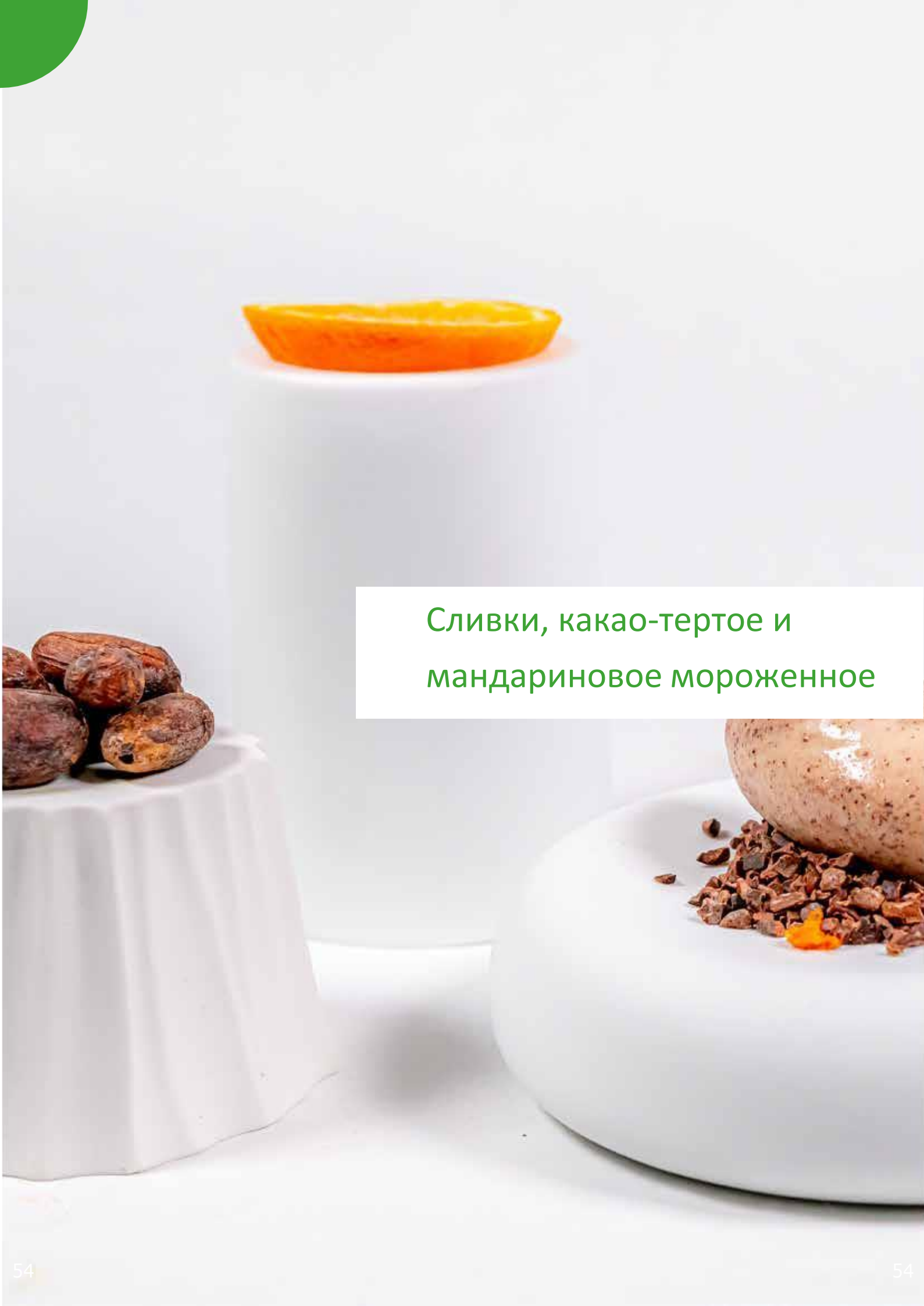
При температуре 30°C добавьте сливки и инвертный сахар. При температуре 45°C добавьте смешанный сахар вместе со стабилизатором.

Пастеризуйте при температуре 85°C и вылейте поверх расплавленной глазури, перемешайте до получения однородной структуры. Быстро охладите до 3° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Выдерживать при температуре +4°C минимум 8 часов. Снова перемешайте. Перелейте в стакан и охладите. Обработайте, когда хорошо застынет

Примечание

Шоколадное мороженое белизского происхождения особенно кислое, оно идеально сочетается со специями, тостами, маслом, крепкими напитками или чаем, настоянным на молоке.





Сливки, какао-тертое и
мандариновое мороженное

PROGRAM**P3**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

5**Ингредиенты**

Цельное молоко	375 gr
Сухое молоко 1% Мг	40 gr
Сахарная пудра	119 gr
Сливки 35% Мг	275 gr
Декстроза	41 gr
Стабилизатор для мороженого	2 gr
Какао-тертое	55 gr
Тертая кожура мандарина	5 gr

Процедура

В HotmixPROGastro разогрейте молоко вместе с сухим молоком.

При температуре 30°C добавьте сливки и инвертный сахар. При температуре 45°C добавьте смешанный сахар вместе со стабилизатором.

Пастеризуйте при температуре 85°C и добавьте какао-порошок. Быстро охладите до 3° С в HotmixPROBreeze на скорости 1F.

Выдерживать при температуре +4°С минимум 8 часов.

Снова перемешайте. Перелейте в стакан и охладите. Обработайте, когда хорошо застынет.

Примечание

Очень ароматное мороженое, для которого можно заменить кожуру другими цитрусовыми фруктами.





Мороженное с молоком и кофе

PROGRAM**P3**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

5**Ингредиенты**

Цельноемолоко	565 gr
Сухое молоко 1% Мг	4 gr
Сахарная пудра	57
gr Порошокглюкозы33De	51 gr
Инвертный сахар	17 gr
Молочная глазурь Bahibe 46%	
Valrhona	155 gr
Комбинированный стабилизатор	2,8 gr
Цельные кофейные зерна ,обжаренные при 120°C	45 gr

Процедура

В HotmixPRO Gastro разогрейте молоко вместе с сухим молоком.

При температуре 30°C добавьте сливки и инвертный сахар. При температуре 45°C добавьте смешанный сахар вместе со стабилизатором.


Пастеризуйте при температуре 85°C и вылейте поверх расплавленной глазури, перемешайте до получения однородной структуры. Быстро охладите до 4° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Выдерживать при температуре +4°C минимум 8 часов.

Снова перемешайте. Перелейте в стакан и охладите. Обработайте, когда хорошо застыне

Примечание

Мороженое из молочного шоколада из Доминиканской Республики с сильным привкусом какао-бобов. Кофе можно заменить лакрицей, бадьяном или диким анисом.



A close-up photograph of a scoop of light-colored ice cream on a white plate. The ice cream is topped with a thick layer of golden-brown hazelnut praline, which is garnished with several whole, dark brown hazelnuts and some smaller pieces of praline. The background is a plain white surface.

Мороженое с фундучным
пралине 66%

PROGRAM**P3**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

5**Ингредиенты**

Цельноемолоко	577 gr
Сухое молоко с низким содержанием жира	20 gr
Сахарнаяпудра	27 gr
Порошокглюкозы33De	51 gr
Декстроза	27 gr
Стабилизатор для мороженого	2,5 gr
Пралинеизфундука66%	
Вальрона	145 gr

Процедура

В HotmixPRO Gastro разогрейте молоко вместе с сухим молоком.

При температуре 30°C добавьте сливки и инвертный сахар. При температуре 45°C добавьте смешанный сахар вместе со стабилизатором.

Пастеризуйте при температуре 85°C и залейте пралине, перемешайте до получения однородной структуры. Быстро охладите до 4° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Выдерживать при температуре +4°C минимум 8 часов. Снова перемешайте. Перелейте в стакан и заморозьте. Обработайте, когда хорошо застынет.

Примечание

Мороженое с хорошим балансом вкуса лесного ореха и карамели.



A close-up photograph of a dessert on a white plate. The dessert consists of a swirl of light-colored ice cream, likely vanilla, topped with a thick, golden-brown dulce de leche sauce. The sauce is garnished with several pieces of dark brown, caramelized fruit, possibly mango or pineapple, and a few small, golden-brown crumbs. A long, thin, green and yellow slice of fruit, possibly a kiwi or a similar tropical fruit, is placed diagonally across the top of the ice cream. The background is a plain white surface.

Мороженое с Дульси и экзотическими фруктами

PROGRAM**P3**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

6**Ингредиенты**

Цельное молоко	390 gr
Сухое молоко 1% Мг	29 gr
Сахарная пудра	51 gr
Порошок глюкозы 33De	46 gr
Инвертный сахар	17 gr
Дульси 35% Вальрона	128 gr
Стабилизатор для мороженого	3 gr
Пюре из маракуйи 10%	94 gr
Манговое пюре 10%	94 gr

Процедура

В HotmixPRO Gastro разогрейте молоко вместе с сухим молоком.

При температуре 30°C добавьте сливки и инвертный сахар. При температуре 45°C добавьте смешанный сахар вместе со стабилизатором.

Пастеризуйте при температуре 85°C и вылейте поверх расплавленной глазури, перемешайте до получения однородной структуры. Быстро охладите до 4° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Добавьте фруктовое пюре и гомогенизируйте, перемешивая.


Выдерживать при температуре +4°C минимум 8 часов. Снова перемешайте. Перелейте в стакан и заморозьте. Обработайте, когда хорошо застынет.

Примечание

Карамелизированное мороженое из белого шоколада с экзотическими фруктами.

Вы можете использовать только пюре из маракуйи или манго или заменить половину пюре из манго банановым пюре.



A white ceramic bowl containing vanilla ice cream with a vanilla bean and drizzled sauce. The ice cream is light-colored with small dark specks. A single, dark, elongated vanilla bean is placed diagonally across the ice cream. A white sauce is drizzled in a decorative pattern around the ice cream. The bowl is set against a plain white background.

Опалис33%, йогурт ванильное
мороженное

PROGRAM**P3**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

6**Ингредиенты**

Цельноемолоко	500 gr
Сухое молоко 1% Mг	11 gr
Сахарнаяпудра	53 gr
Порошокглюкозы33De	64 gr
Стабилизатор для мороженого	3 gr
Опалис 33% Вальрона	2 gr
Греческий йогурт 3,5% Mг	85 gr
Ванильтаитянская	4 gr

Процедура

В HotmixPRO Gastro разогрейте молоко вместе с сухим молоком.

При температуре 45°C добавьте смешанный сахар вместе со стабилизатором и протравленной ванилью. Пастеризуйте при температуре 85°C и вылейте поверх расплавленной глазури, перемешайте до получения однородной структуры. Быстро охладите до 4° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Добавьте греческий йогурт и перемешайте. Выдерживать при температуре +4°C минимум 8 часов. Снова перемешайте. Перелейте в стакан и заморозьте. Обработайте, когда хорошо застынет.

Примечание

Мороженое с сильными молочными нотками, слегка кисловатое. Это отличная основа, на которой можно готовить настои.





**Арахисовое пралине
70%-ное мороженое**

PROGRAM**P3**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

5**Ингредиенты**

Цельноемолоко	577 gr
Сухое молоко 1% Мг	20 gr
Трегалоза	28 gr
Порошокглюкозы33De	51 gr
Декстроза	27 gr
Стабилизатор для мороженого	2,5 gr
Арахисовое пралине 70%	
Вальрона	146 gr

Процедура

В HotmixPRO Gastro разогрейте молоко вместе с сухим молоком.

При температуре 30°C добавьте сливки и инвертный сахар. При температуре 45°C добавьте смешанный сахар вместе со стабилизатором.

Пастеризуйте при температуре 85°C и залейте пралине, перемешайте до получения однородной структуры. Быстро охладите до 4° С в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Выдерживать при температуре +4°C минимум 8 часов. Снова перемешайте. Перелейте в стакан и заморозьте. Обработайте, когда хорошо застынет.

Примечание

Мороженое с хорошим балансом вкуса арахиса и карамели.





**Сорбет из
сырого
миндаля**

PROGRAM**P2**

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

3**Ингредиенты**

Вода	540 gr
Сахарнаяпудра	105 gr
Декстроза	25 gr
Трегалоза	25 gr
Холодный инулин Sosa	32 gr
Стабилизатор для мороженого	3 gr
Чистаясыраяминдальная паста	121 gr

Процедура

Смешайте сахар со стабилизатором.

В HotmixPRO Gastro нагрейте воду до 45°C и добавьте порошки.

Доведите до 85° C и быстро охладите до 4° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F.

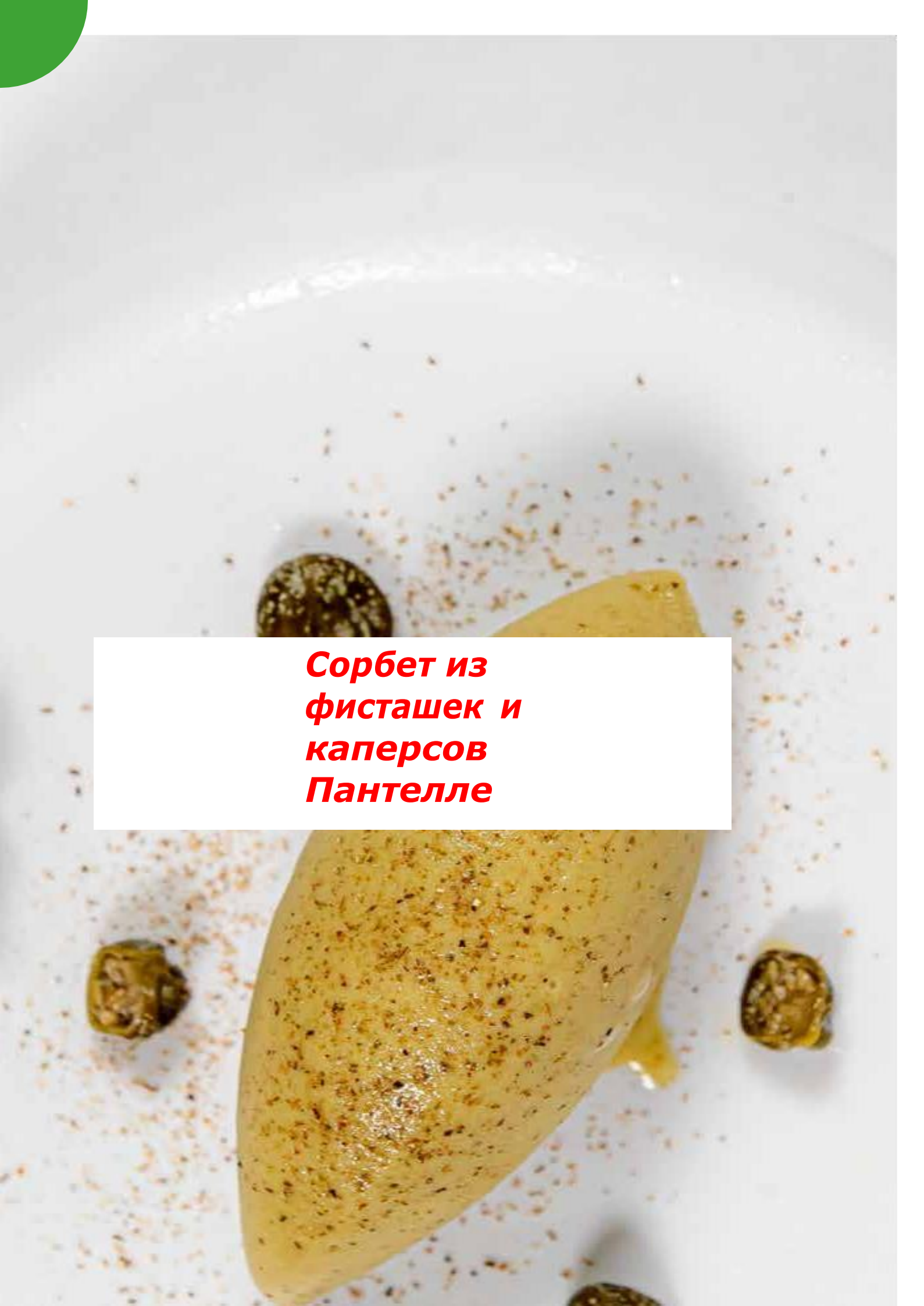
Добавьте миндальную пасту, перемешайте и оставьте при температуре +4°C на 8 часов.

Взбейте до однородности, перелейте в стакан и заморозить.

Примечание

Веганский сорбет на основе сырого миндаля. Если добавить 8 г соли, то это также прекрасно подойдет для пикантных блюд.



A close-up photograph of a white plate featuring a sorbet. The sorbet is a pale yellow color, speckled with dark green and brown particles, likely pistachios and capers. It is shaped into a smooth, elongated, teardrop-like form. Surrounding the sorbet are several whole, dark green pistachios with their characteristic reddish-brown papery skins. The background is a plain white surface, and the lighting is bright, creating soft shadows and highlighting the textures of the ingredients.

***Сорбет из
фисташек и
каперсов
Пантелле***

PROGRAM**P2**

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

3**Ингредиенты**

Вода	537 gr
Сахарнаяпудра	102 gr
Декстроза	42 gr
Холодный инулин Sosa	26 gr
Чистаяфисташковаяпаста	120 gr
Стабилизатор для мороженого	3 gr
КаперсыПантеллерия обессоленные	21 gr

Процедура

Смешайте сахар со стабилизатором.

В HotmixPRO Gastro нагрейте воду до 45°C и добавьте порошки.

Доведите до 85° C и быстро охладите до 4° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Смешайте фисташковую пасту и обессоленные каперсы с водой, перемешайте и настаивайте при температуре +4°C в течение 8 часов.

Взбейте до однородности, перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Веганский сорбет, приготовленный из слегка обжаренных фисташек Бронте. Отлично сочетается с пикантными блюдами, такими как мясо или рыба. Его можно использовать для приготовления десертов, убрав каперсы из рецепта.





Кокосовый сорбет

PROGRAM

P3

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

6

Ингредиенты

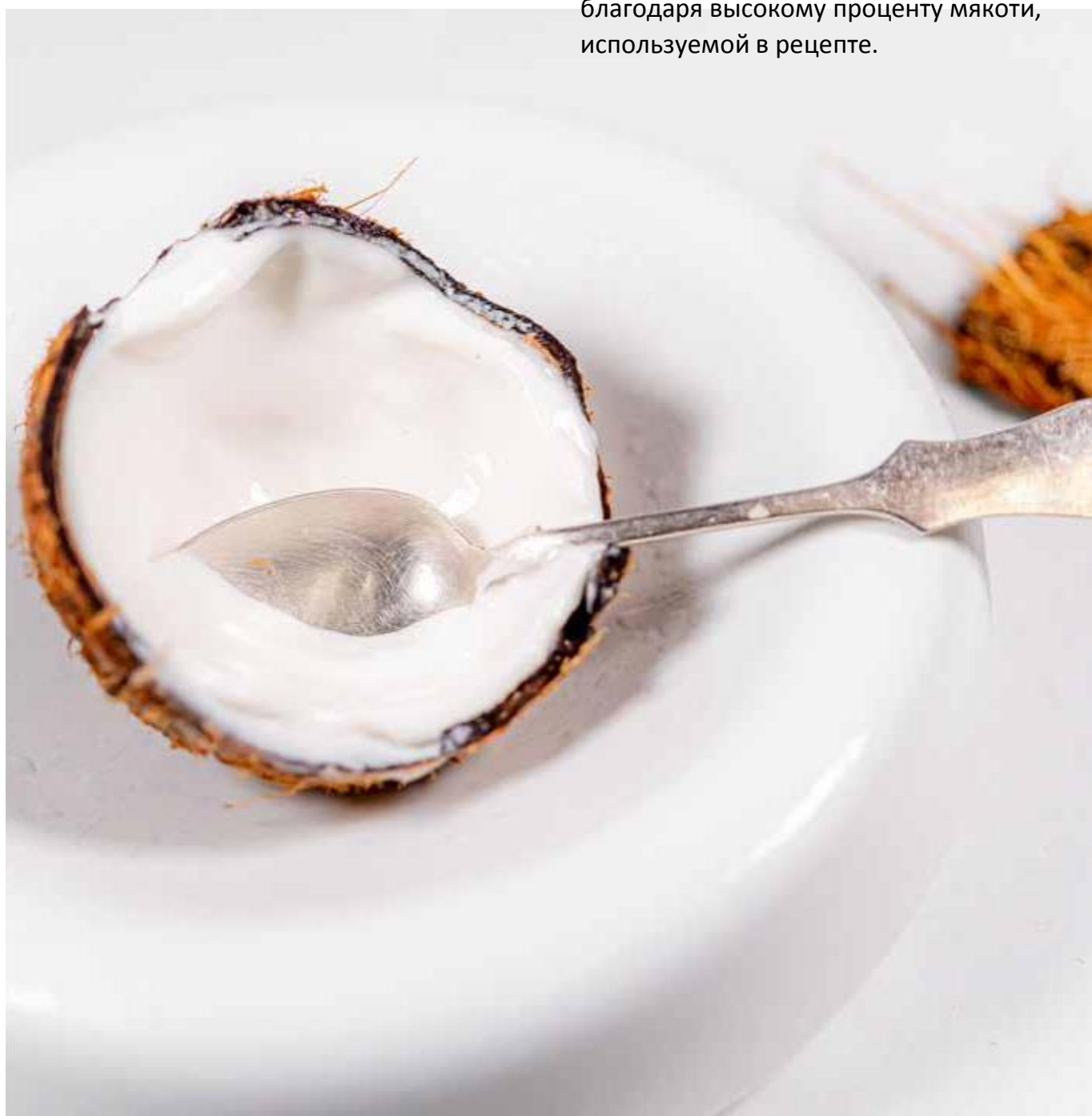
Кокосовое пюре 10%	478 gr
Кокосовое молоко	244 gr
Сахарная пудра	41 gr
Декстроза	85 gr
Стабилизатор для сорбетов 2,1 gr	

Процедура

В HotmixPRO Gastro разогрейте воду с половиной фруктового пюре до 45°C и добавьте порошки. Доведите до 85° С и быстро охладите до 4° С в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Добавьте оставшееся пюре, перемешайте и оставьте при температуре +4°С на 8 часов. Взбейте до однородности, перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Веганский сорбет на основе кокосовой мякоти с очень насыщенным вкусом благодаря высокому проценту мякоти, используемой в рецепте.





**Сорбет из клубники и
длинного перца**



PROGRAM**P2**

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

3**Ингредиенты**

Процеженное свежее клубничное пюре	521 gr
Вода	146 gr
Сахарная пудра	82 gr
Порошок глюкозы 33De	65 gr
Соса Колд Инулин	32 gr
Длинный перец	0,6 gr

Процедура

В HotmixPRO Gastro подогрейте воду с половиной фруктового пюре до 45°C и добавьте порошки. Доведите до 85°C и быстро охладите до 4°C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Добавьте оставшееся пюре и молотый перец. Перемешайте и настаивайте при температуре +4°C в течение 8 часов. Взбейте до однородности, перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Веганский сорбет, приготовленный из мякоти свежей клубники, с долгим, но легким послевкусием во рту, благодаря остроте длинного перца, который делает вкус теплым и готовым к кофе и/или горькому шоколаду.





Сорбетизманго

PROGRAM**P2**

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

4**Ингредиенты**

Манговое пюре 10%	626 gr
Вода	94 gr
Сахарная пудра	35 gr
Декстроза	84 gr
Холодный инулин	7,5 gr
Стабилизатор для сорбетов	3,8 gr

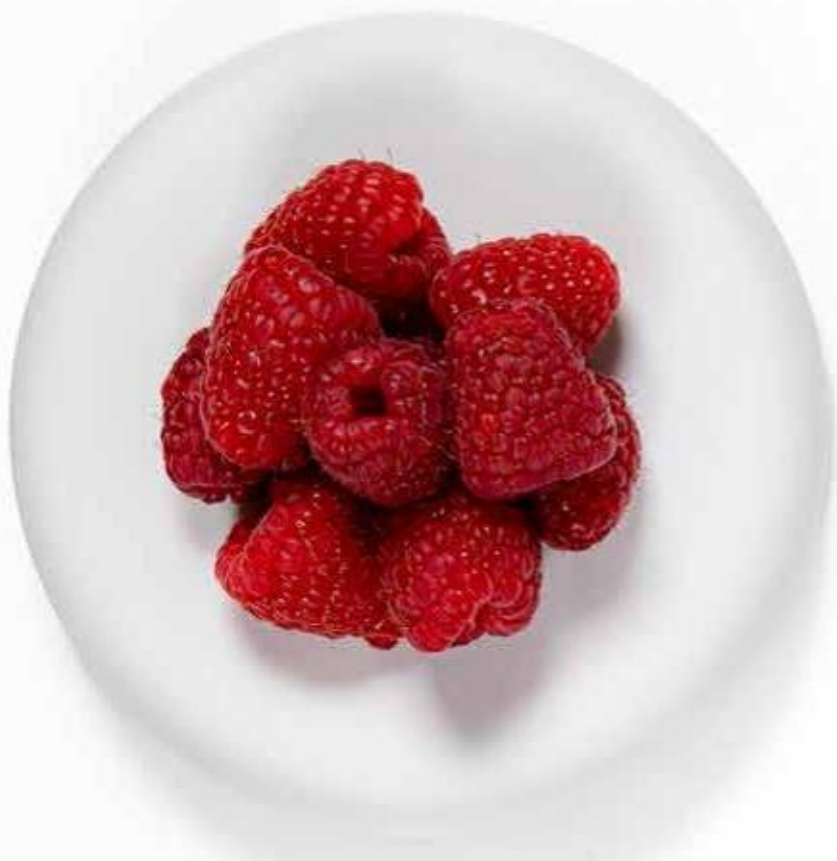
Процедура

В HotmixPRO Gastro разогрейте воду с половиной фруктового пюре до 45°C и добавьте порошки. Доведите до 85° С и быстро охладите до 4° С в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Добавьте оставшееся пюре, перемешайте и оставьте при температуре +4°C на 8 часов. Взбейте до однородности, перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Веганский сорбет на основе мякоти манго с очень насыщенным вкусом благодаря высокому проценту мякоти, используемой в рецепте. Он идеально подходит для настоек с острыми смесями специй, такими как Рас-эль-Ханут.





**Сорбет из
малины и
хлопьев Пикильо**



PROGRAM**P2**

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

3**Ингредиенты**

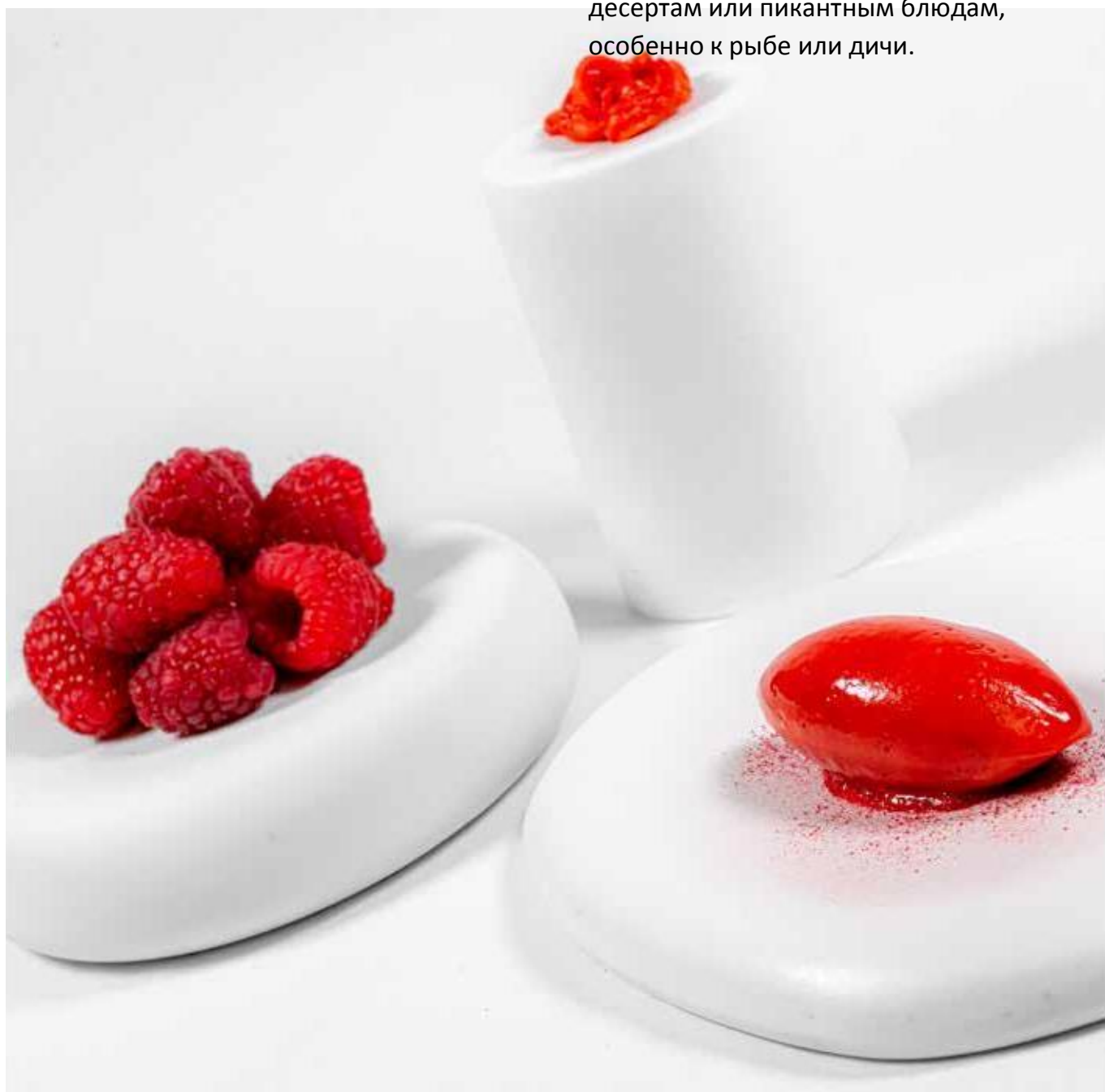
Свежемалиновоепюре	430 gr
ПюреизперцаПикильо	90 gr
Вода	171 gr
Сахарная пудра	62 gr
Декстроза	84 gr
Холодныйинулин	10 gr
Стабилизатор для сорбетов	3,2 gr

Процедура

В HotmixPRO Gastro разогрейте воду с половиной фруктового пюре до 45°C и добавьте порошки. Доведите до 85° С и быстро охладите до 4° С в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Соедините оставшиеся пюре, перемешайте и оставьте при температуре +4°С на 8 часов. Взбейте до однородности, перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Веганский сорбет, приготовленный из мякоти малины и пименто Пикильо. Отлично подходит к изысканным летним десертам или пикантным блюдам, особенно к рыбе или дичи.



A top-down view of a white, wavy-edged serving dish containing sorbet. The sorbet is garnished with several slices of fresh lemons and a large, vibrant green basil leaf. The background is a plain, light-colored surface.

**Сорбет с двумя лимонами и
таитянской ванилью**

PROGRAM**P2**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

3**Ингредиенты**

Вода	338 gr
Лимонный сок	193 gr
Сок лайма	65 gr
Castersugar	182 gr
Сахарная пудра	53 gr
Сухое молоко 1% Мг	17 gr
Стабилизатор для сорбетов	2,6 gr
Цедра лайма и лимона	1 pz
Стручок таитянской ванили	3 gr

Процедура

В HotmixPRO Gastro подогрейте воду с соками до 45°C и добавьте порошки. Доведите до 85° С и быстро охладите до 4° С в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Настаивайте при температуре +4°C в течение 8 часов.

Добавьте цедру цитрусовых, взбейте до однородности, перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Веганский сорбет, приготовленный из мякоти лимона, лайма и ванили. Его можно использовать в несладких блюдах, удалив ваниль и добавив 4 г соли.





**Сорбет из абрикосов и
розмарина**

PROGRAM**P2**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

5**Ингредиенты**

Абрикосовое пюре 10%	620 gr
Вода	93 gr
Сахарная пудра	58 gr
Порошок глюкозы 33De	48 gr
Какао-масло	27 gr
Натуральный Эмуль Coca	0,8 gr
Стабилизатор для сорбетов	2,5 pz
Свежий розмарин	65 gr

Процедура

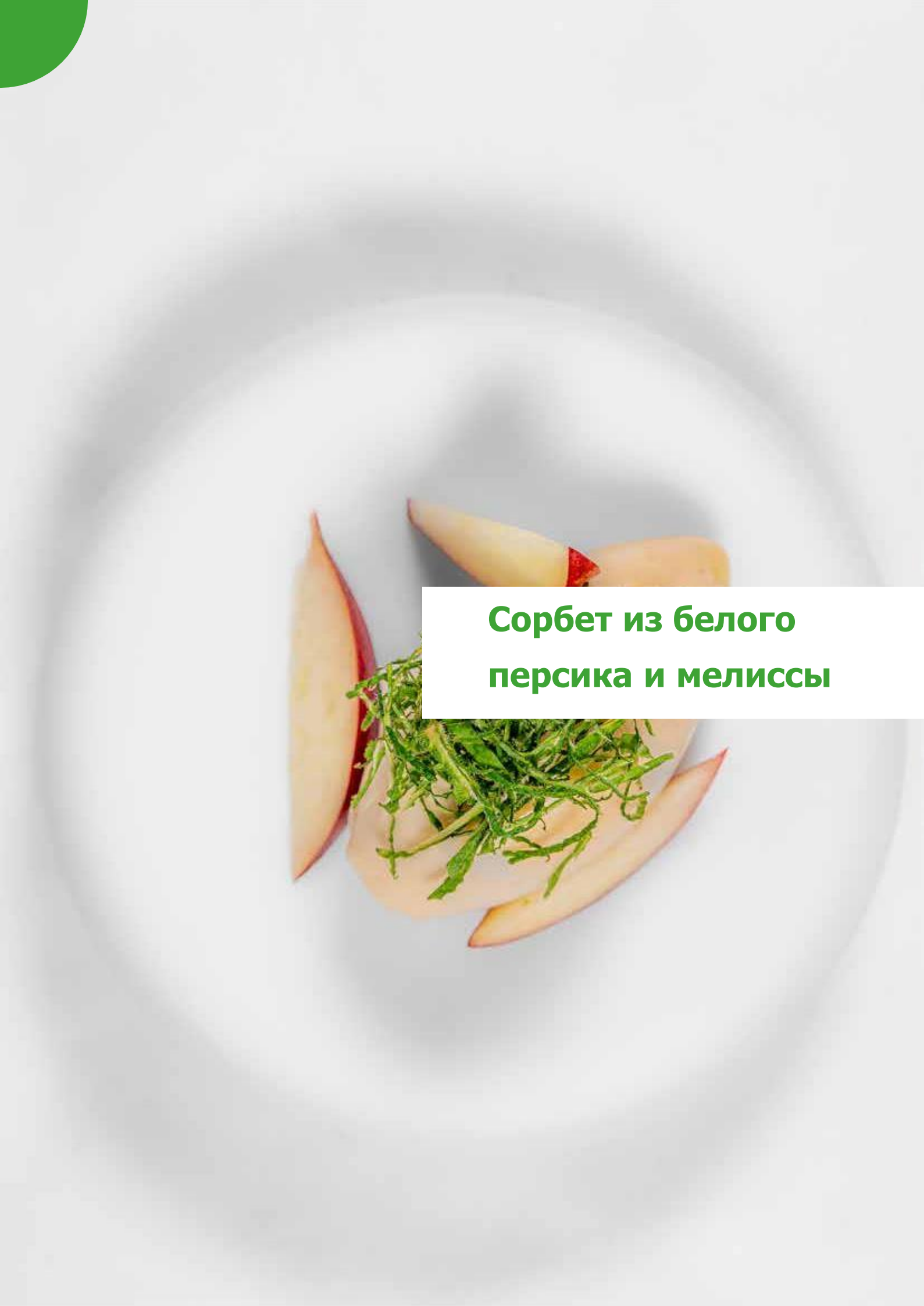
Смешайте сахар со стабилизатором. Смешайте воду и половину фруктового пюре в HotmixPRO GASTRO. Нагрейте до 45°C и добавьте порошки. Доведите до 85°C и полейте растопленным какао-маслом, смешанным с натуральным Эмуле, взбейте. Добавьте слегка разогретый в микроволновой печи розмарин и быстро охладите до 4°C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Добавьте оставшееся пюре и настаивайте при температуре +4°C минимум 8 часов. Удалите розмарин, измельчите до однородности, перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Веганский сорбет из мякоти абрикоса и розмарина.

Он идеально сочетается с другими травами, добавляемыми в смесь после охлаждения.



A top-down view of a white plate containing a sorbet dessert. The sorbet is a pale, creamy color and is garnished with several thin slices of peach, showing their red skin and light-colored flesh. A small pile of fresh, green mint leaves is placed in the center of the peach slices. The background is a soft, out-of-focus white surface.

**Сорбет из белого
персика и мяты**

PROGRAM**P2**

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

3**Ингредиенты**

Белое персиковое пюре 10%	610 gr
Вода	120 gr
Сахарная пудра	33 gr
Порошок глюкозы 33De	49 gr
Холодный инулин Sosa	36 gr
Стабилизатор для сорбетов	2 gr
Свежие листья мялиссы лимонной	30 gr

Процедура

В HotmixPRO Gastro разогрейте воду с половиной фруктового пюре до 45°C и добавьте порошки. Доведите до 85° С и быстро охладите до 4° С в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Добавьте оставшееся пюре, перемешайте и оставьте при температуре +4°С на 8 часов. Взбейте до однородности, перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Веганский сорбет из мякоти белого персика. Он идеально сочетается с другими травами, добавляемыми в смесь после охлаждения.





Яблочный сорбет «Татен»

PROGRAM**P2**

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

4**Ингредиенты**

Мякоть яблока	
Грэнни Смит 10%	496 gr
Вода	229 gr
Лимонныйсок	9 gr
Сахарная пудра	84 gr
Сливочноемасло84%Mg	27 gr
Стабилизатор для мороженого	3 gr
Мадагаскарский бурбон	
Био-ваниль	2 gr


Процедура

В HotmixPRO GASTRO карамелизуйте сахар и добавьте сливочное масло, ваниль и яблочную мякоть, предварительно разогретую в микроволновой печи. Смешайте воду со стабилизатором и доведите до 85°C. Добавьте карамелизованную смесь и быстро охладите до 4°C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Настаивать при температуре +4°C минимум 8 часов. Взбейте до однородности, перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Сорбет из карамелизированной яблочной мякоти по-татарски. Идеально сочетается с теплыми десертами. Вы можете полностью заменить яблочную мякоть грушевой.



A top-down view of a white ceramic plate. On the left side, a long, dark brown vanilla bean is positioned vertically. In the center, there is a scoop of bright red sorbet. To the right of the red sorbet is a scoop of dark, almost black sorbet. A vertical strip of light-colored powder, possibly sugar or flour, is dusted between the two scoops. The background is plain white.

Сорбет из черной вишни и Кирша

PROGRAM

P2

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

3

Ингредиенты

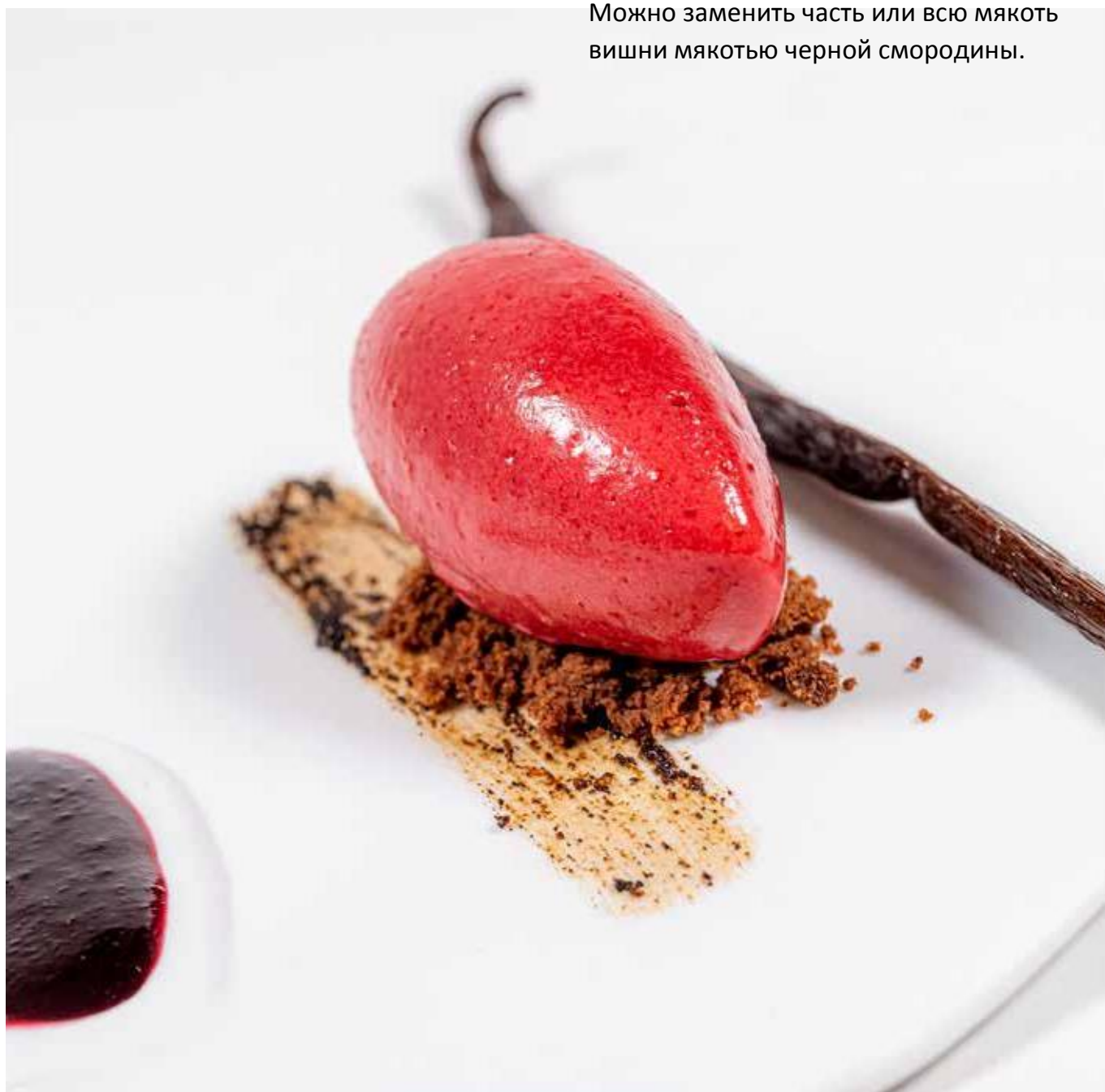
Кислое пюре из черной вишни 10%	510 gr
Вода	215 gr
Порошок глюкозы 33De	88 gr
Соса Колд Инулин	26 gr
Кирш Вольфбергер 45° Vol.	8,5 gr
Стабилизатор для сорбетов	2 gr
Мадагаскарский бурбон	
Ваниль	2 gr


Процедура

В HotmixPRO Gastro подогрейте воду с половиной фруктового пюре до 45°C и добавьте порошки. Доведите до 85°C и быстро охладите до 4°C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Добавьте оставшееся пюре, перемешайте и оставьте при температуре +4°C минимум на 8 часов. Добавьте Кирш, взбейте до однородности, перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Веганский сорбет, приготовленный из мякоти черной вишни, кирша и ванили. Можно заменить часть или всю мякоть вишни мякотью черной смородины.



A white ceramic plate is centered on a white background. On the plate, there are several slices of fruit: a large cross-section of an orange showing its segments, several smaller orange wedges, and a single slice of carrot. The lighting is soft, creating a slight shadow of the plate on the surface below it.

**Сорбет из
апельсина и
моркови**

PROGRAM**P2**

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

3**Ингредиенты**

Апельсиновый сок	300 gr
Лимонный сок	30 gr
Приготовленное морковное пюре	165 gr
Вода	186 gr
Сахарная пудра	82 gr
Порошок глюкозы 33De	62 gr
Холодный инулин Sosa	25 gr
Стабилизатор для сорбетов	2 gr

Процедура

Смешайте сахар со стабилизатором. В HotmixPRO Gastro подогрейте воду с соками и половиной фруктового пюре до 45°C и добавьте порошки. Доведите до 85° C и быстро охладите до 4° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Добавьте оставшееся пюре, перемешайте и оставьте при температуре +4°C на 8 часов. Взбейте до однородности, перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Веганский сорбет из апельсина и моркови. Вы можете использовать его как перед подачей на стол, так и в составе десерта, покрытого глазурью.





Сорбет из маракуйи, мандарина и шафрана



PROGRAM**P2**

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

4**Ингредиенты**

Пюре из маракуйи 10%	215 gr
Мандариновое пюре 10%	325 gr
Вода	131 gr
Сахарная пудра	91 gr
Порошок глюкозы 33De	32 gr
Холодный инулин Sosa	32 gr
Декстроза	22 gr
Стабилизатор для сорбетов	3 gr
Рыльца шафрана	0,4 gr

Процедура

Запекайте рыльца шафрана в духовке при температуре 150°C в течение 1 минуты.

В HotmixPRO Gastro подогрейте воду с половиной фруктового пюре и рыльцами шафрана до 45°C и добавьте порошки.

Доведите до 85° C и быстро охладите до 4° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F.

Соедините оставшиеся пюре, перемешайте и оставьте при температуре +4°C на 8 часов. Взбейте до однородности, перелейте в стакан и охладите

Примечание

Веганский сорбет из маракуйи, мандарина и шафрана.

Вы можете использовать его как перед подачей на стол, так и в составе десерта, покрытого глазурью.





Marco Mazzini

*Messina
Messina*

M

Marco Mazzini

Я вошел в мир общественного питания в раннем возрасте, в возрасте шести лет, благодаря моему отцу, который позволил мне сделать свои первые шаги среди поваров на его кухнях. Позже я продолжила свое образование, поступив в профессиональный институт Бартоломео Скаппи, чтобы лучше разобраться в технике приготовления пищи.

Увлеченная выпечкой, я вошла в мир кондитерского искусства благодаря опыту и желанию мастера Джинио Фаббри. Благодаря его опыту и возможности работать бок о бок с другими мастерами AMPI, мои знания в этой области становятся все более глубокими, оставляя простор для воображения и новых кондитерских технологий и техник.

Многочисленные кондитерские симпозиумы, конкурсы и сотрудничество с мастерами кондитерского дела и кулинарии развили во мне чувствительность как к качественному сырью, так и к качеству людей, понимаемую как уникальность стиля и интерпретации продукта, присутствующего в каждом из нас.

Это подтолкнуло меня пойти дальше, принеся свои знания, полученные за эти годы в качестве преподавателя и консультанта, в «АКАДЕМИЮ КУЛИНАРНЫХ ГЕНИЕВ», где я до сих пор пытаюсь передать свою страсть.



Мороженое с маслом и сеном

PROGRAM**P3**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

6**Ингредиенты**

Молоко	575 gr
Сливочное масло	200 gr
Высушенное сено	5 gr
Сахароза	25 gr
Декстроза	90 gr
Сухая глюкоза	100 gr
Соль	5 pz
Neutral	5 gr

Процедура

Возьмите сено и высушите его в духовке, измельчите. В HotmixPRO GASTRO разогрейте молоко с сеном и дайте ему настояться в течение 5 минут. Процедите и добавьте сахар, перемешайте и подогрейте. Посолите. Доведите смесь до температуры 50°C. Добавьте сливочное масло и перемешайте. Быстро охладите до 4° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Соедините оставшиеся пюре, перемешайте и оставьте при температуре +4°C на 8 часов. Взбейте до однородности, перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Превосходно сочетается с козьими сырами и цитрусовыми десертами.





Козье молоко и вишневый сорбет

PROGRAM

P2

AIR

NO AIR

DESCENT SPEED

2

Ингредиенты

Вода	330 gr
Вишневая мякоть	300 gr
Сахароза	60 gr
Инулин	20 gr
Декстроза	75 gr
Акациевый мед	35 gr
Neutral	3 pz
Козье молоко	177 gr

Процедура

В HotmixPRO GASTRO доведите воду с сахаром и нейтральную до 60°C.

Добавьте вишневую мякоть и взбейте. Добавьте

козье молоко и взбейте. Охладите до 4°C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F, перелейте в соответствующий стакан и заморозьте.

Примечание

Сочетается с бэзе и десертами из сухофруктов.





Мороженое из йогурта и хлопьев

PROGRAM

P3

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

4

Приготовление каш

Ингредиенты

Смешанные злаки (пшеница, полба, овес, ячмень, красно-коричневый рис)	150 gr
Цельное молоко	500 gr
Сахароза	50 gr
Стручок ванили	1 gr
Лимонная цедра	4 gr

Процедура

Готовьте хлопья со всеми ингредиентами до полной готовности и выпитывания жидкости. Удалите ваниль и лимонную цедру. Дайте ему остыть.

Приготовление мороженого

Ингредиенты

Белый йогурт	585 gr
Вареные хлопья	200 gr
Сахар	50 gr
Декстроза	80 gr
Мед	80 gr
Нейтральный	5 gr

Процедура

Разогрейте одну часть йогурта с сахаром и нейтральным молоком в HotmixPRO GASTRO. Доведите до 60°C. Добавьте оставшийся йогурт и вареные хлопья. Перемешайте и охладите до 4°C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Идеально сочетается с фруктовыми десертами.





Сорбет «Кровавая Мери»



PROGRAM**P2**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

3**Ингредиенты**

Вода	200 gr
Сухая глюкоза	100 gr
Сахароза	80 gr
Инулин	50 gr
Соль	5 gr
Экстракт сельдерея	150 gr
Томатное пюре	350 pz
Нейтральный	5 gr
Водка	60 gr

Процедура

Разогрейте воду с сухой глюкозой в HotmixPRO GASTRO. Добавьте оставшийся сахар, соль и разрыхлитель. Хорошо перемешайте. Доведите до 60°C. Затем добавьте экстракт сельдерея и томатное пюре. Перемешайте и охладите до 4° С в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Затем добавьте водку и перемешайте. Перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Идеально сочетается с сырной закуской (моцарелла) или с мягким сыром или ветчиной.





**Мороженое с
миндалем и
Амаретто**

PROGRAM**P2**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

4**Ингредиенты**

Цельное молоко	600 gr
Сухое молоко с низким содержанием жира	25 gr
Сахароза	80 gr
Сухая глюкоза	100 gr
Нейтральный	5 gr
Чистая миндальная паста	90 gr
Амаретто Ди Саронно	50 gr

Процедура

Разогрейте одну часть молока с сахаром и нейтральным молоком в HotmixPRO GASTRO. Добавьте нежирное молоко, миндальную пасту, доведите до 60°C и перемешайте. Добавьте оставшееся холодное молоко и охладите до 4°C в миксере HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Наконец, добавьте амаретто, еще раз перемешайте, перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Идеально сочетается с бабушкиным тортом (пирог с кремом и сухофруктами) или шоколадными и цитрусовыми десертами.





**Апельсиново-
горький
сорбет**



PROGRAM

P3

AIR

NO AIR

DESCENT SPEED

5

Ингредиенты

Вода	330 gr
Апельсиновый сок	430 gr
Тертая апельсиновая цедра	10 gr
Сахароза	85 gr
Сухая глюкоза	100 gr
Инулин	30 gr
Нейтральный	5 gr
Горький Кампари	100 gr

Процедура

В HotmixPRO GASTRO доведите воду с сахаром, медом и апельсиновой цедрой до 60°C. Процедите, добавьте холодный апельсиновый сок и перемешайте. Охладите до 4° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Наконец, добавьте горький кампари, еще раз перемешайте, перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Сочетайте со свежими фруктами.





**Сорбет из
грейпфрута и
тимьяна**



PROGRAM**P3**

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

5**Ингредиенты**

Грейпфрутовый сок	450 gr
Вода	270 gr
Инулин	60 gr
Сахароза	100 gr
Сухая глюкоза	120 gr
Тимьян	2 gr
Нейтральный	5 gr

Процедура

Нагрейте воду, сухую глюкозу и тимьян до 40°C. Доведите смесь до 60°C и добавьте оставшийся сахар и ванилин. Добавьте грейпфрутовый сок и охладите до 4° С в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Интересное сочетание с апельсином и горьким, лимонным базиликом и экзотическими сорбетами.





**Сорбет из
лимона и
базилика**



PROGRAM**P3**

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

4**Ингредиенты**

Сок лимона	300 gr
Вода	410 gr
Бasilik	3 gr
Тертая лимонная цедра	10 gr
Сахароза	100 gr
Инулин	60 gr
Сухая глюкоза	130 gr
Нейтральный	5 gr

Процедура

В HotmixPRO доведите до кипения воду с базиликом и цедрой лимона, добавьте сахар и нейтральный раствор и оставьте настаиваться на 10 минут. Все хорошо перемешать и добавить лимонный сок. Охладить до 4°C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Перелить в стакан и заморозьте.

Примечание

Сочетайте с экзотическими фруктовыми десертами, ананасом, кокосом и белым шоколадом.





Экзотический сорбет

PROGRAM**P3**

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

4**Ингредиенты**

Мякоть манго	152 gr
Мякоть маракуйи	252 gr
Банан	50 gr
Сок лайма	50 gr
Сахароза	50 gr
Декстроза	100 gr
Сухая глюкоза	100 gr
Вода	246 gr
Нейтральный	3 gr

Процедура

Нагрейте воду с сухой глюкозой и нейтральным сахаром в стакане HotmixPRO GASTRO. Добавьте оставшийся сахар и доведите до 60°C. Добавьте мякоть и охладите до 4° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F, хорошо перемешивая. Перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Сочетайте с десертами из белого шоколада, кокоса и ананаса. Если вы решитесь, сочетайте его с карпаччо из кальмаров или сырых креветок.



A close-up photograph of a sorbet dessert. The sorbet is a light pinkish-orange color, served in a white bowl. It is garnished with several golden-brown, crumbly pieces of what appears to be a cookie or cracker. In the background, several whole, bright orange carrots are visible, along with two slices of a green lime. The lighting is bright and even, highlighting the textures of the ingredients.

Сорбет из моркови и лайма

PROGRAM**P3**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

5**Ингредиенты**

Экстрактморкови	270 gr
Свежий лимонный сок	5 gr
Свежий сок лайма	10 gr
Тертая цедра лайма	3 gr
Вода	152 gr
Порошок глюкозы	51 gr
Сахар	61 gr
Декстроза	49 gr
Нейтральный	5 gr

Процедура

Смешайте сахар с нейтральным. Выжмите морковный сок и добавьте сок лайма и цедру. В HotmixPRO GASTRO доведите воду с порошками до кипения. Доведите до 60 °C и хорошо перемешайте, пока сахар не расплавится. Смешайте морковный экстракт с лаймом. Охладите до 4 °C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F, хорошо перемешивая. Затем перелейте в соответствующий стакан и заморозьте.

Примечание

Идеально сочетается с запеченным фундучным тортом или сырым миндальным пирогом.





Сорбет из клубники и ревеня



PROGRAM**P2**

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

3**Ингредиенты**

Несладкая клубничная мякоть	267 gr
Экстракт ревеня	90 gr
Сахароза	85 gr
Порошок глюкозы	35 gr
Инулин	20 gr
Декстроза	25 gr
Нейтральный	2 gr
Вода	108 gr

Процедура

Выжмите сок из ревеня и добавьте его к клубничной мякоти. Смешайте сахар с нейтральным. В HotmixPRO GASTRO доведите воду и сахар до кипения при нейтральной температуре. Добавьте мякоть клубники и ревеня и перемешайте. Охладите до 4 ° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F, хорошо перемешивая. Затем перелейте в соответствующий стакан и заморозьте.

Примечание

Сочетайте с ванильным фланом.





Сорбет Ламбруско

PROGRAM

P2

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

4

Ингредиенты

Сухое Ламбруско	400 gr
Сахароза	100 gr
Порошок глюкозы	100 gr
Инулин	60 gr
Нейтральный	5 gr
Вода	340 gr

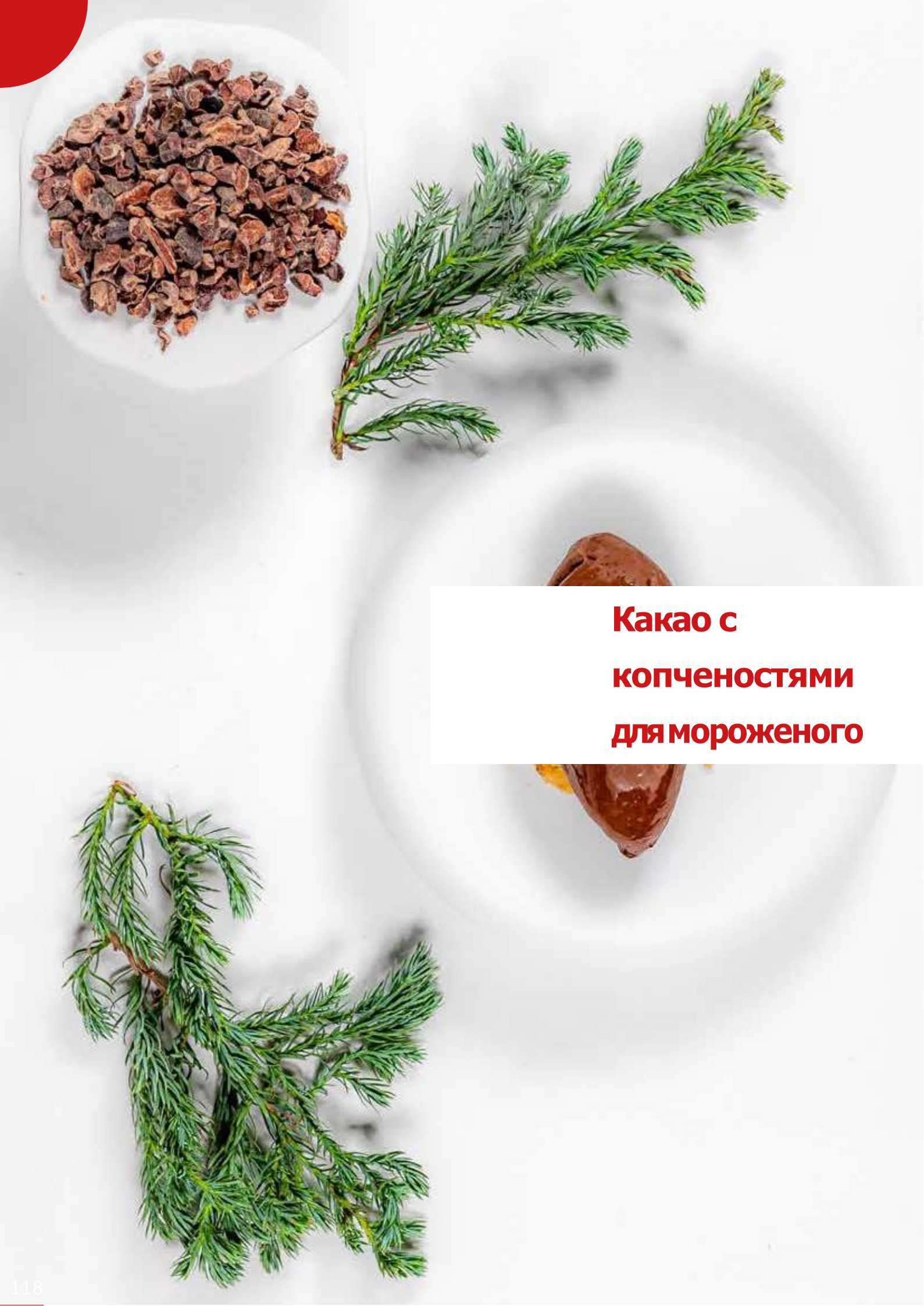
Процедура

В HotmixPRO GASTRO подогрейте воду с сахаром и нейтральным сахаром до 60 °С, чтобы они растворились. Смешайте остальные ингредиенты и охладите до 4°C в миксере HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Затем перелейте в соответствующий стакан и заморозьте.

Примечание

Сочетается с голубыми сырами





**Какао с
копченостями
для мороженого**

PROGRAM

P2

AIR

NO AIR

DESCENT SPEED

4

Ингредиенты

Цельное молоко	558 gr
Сахар	120 gr
Декстроза	55 gr
Порошок глюкозы	20 gr
Горькое какао	40 gr
Сливки 35%	100 gr
Желток	80 gr
Сухое молоко с низким содержанием жира	25 gr
Нейтральный	3 gr
Капли эфирного масла ели	3 gr
Коптильная древесина (рекомендуется для приготовления мороженого по индивидуальному заказу)	

Процедура

Коптите сливки в течение двух минут в режиме HotmixPRO Smoke. Доведите молоко в HotmixPRO GASTRO до кипения и добавьте сухие ингредиенты. Перемешайте и снова доведите до кипения. Снимите с огня, добавьте яичный желток и копченые сливки. Охладите до 4° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Добавьте эфирное масло и хорошо перемешайте. Затем перелейте в соответствующий стакан, дайте настояться ночь в холодильнике. Перемешайте и заморозьте.

Примечание

Сочетается с десертами на основе шоколада (сливочным) или рикотты





Медовое мороженое

PROGRAM**P3**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

5**Ингредиенты**

Сливки	
ультрапастеризованные 35%	
525 gr	
Цельное молоко	150 gr
Акациевый мед	150 gr
Желток	100 gr
Нейтральный	5 gr
Ванильные палочки	1 gr

Процедура

В HotmixPRO GASTRO разогрейте молоко с медом, ванилью и сахаром. Процедите и залейте пастеризованным желтком. Влейте сливки. Охладите до 4° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Поставьте в холодильник на ночь. Затем перелейте в соответствующий стакан, дайте настояться ночь в холодильнике. Перемешайте и заморозьте.

Примечание

Сочетается с десертами из апельсина и сухофруктов или десертами со сливками и лавандовым или цветочным ароматом.





Банановое мороженое



PROGRAM**P3**

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

5**Ингредиенты**

Цельное молоко	217 gr
Сливки ультрапастеризованные 35%	100 gr
Порошок глюкозы	50 gr
Сухое молоко с низким содержанием жира	15 gr
Сахар	60 gr
Свежий банан	160 gr
Нейтральный Порошок из банановой кожуры	1 gr
	15 gr

Процедура

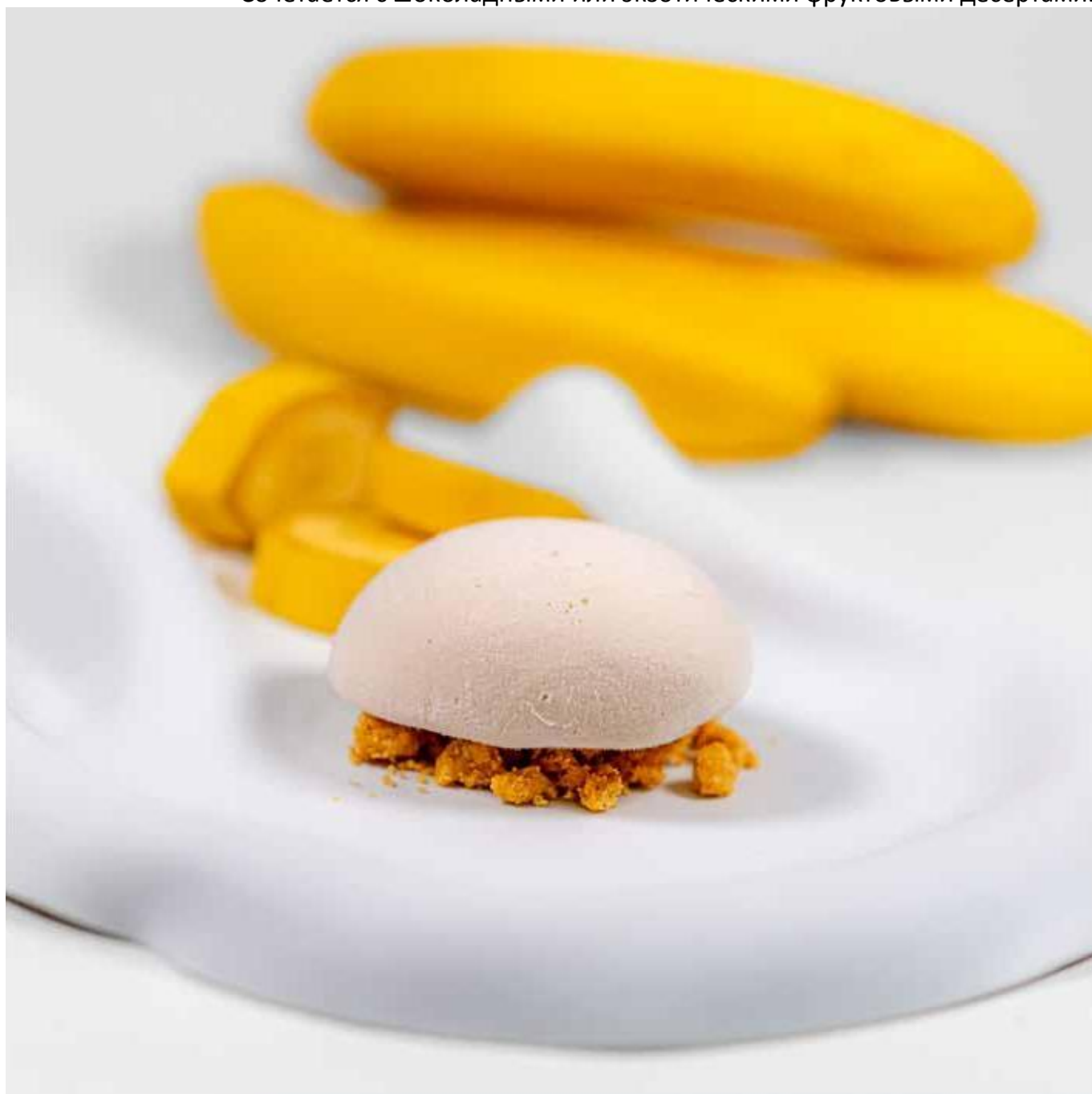
Очистите бананы от кожуры. Поместите корж в духовку и выпекайте при температуре 180°C в течение 15-20 минут. Как только остынет, измельчите в порошок. В

HotmixPRO GASTRO доведите молоко с сахаром до кипения. Охладите до 4° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F.

Смешайте полученную смесь с бананом и сливками. Хорошо эмульгируйте. Добавьте банановый порошок. Перелейте в стакан и заморозьте.

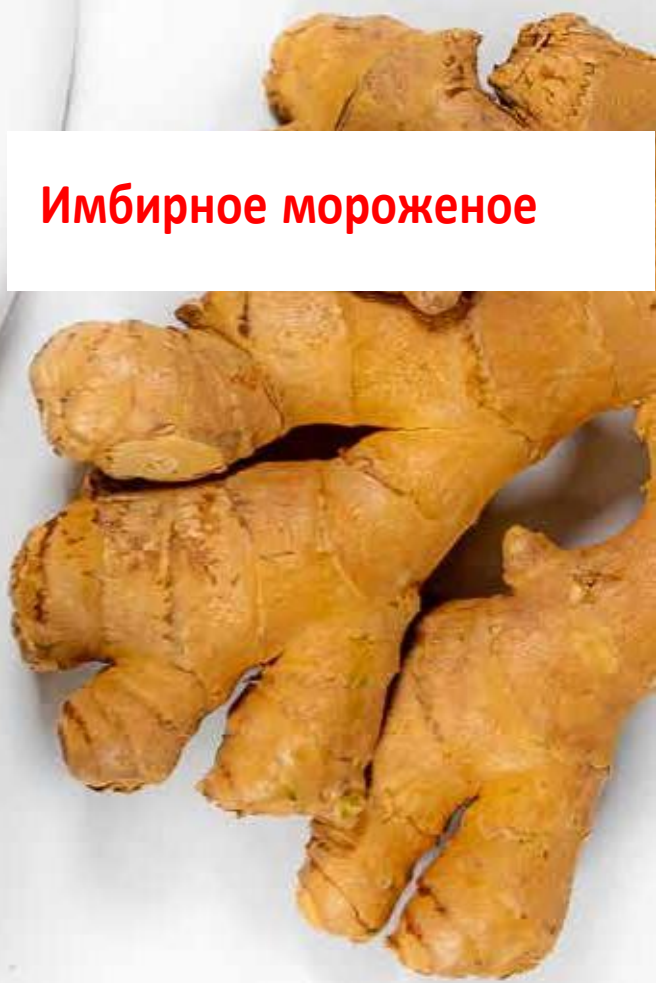
Примечание

Сочетается с шоколадными или экзотическими фруктовыми десертами.





Имбирное мороженое



PROGRAM**P2**

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

2**Ингредиенты**

Цельное молоко	354 gr
Сливки ультрапастеризованные 35%	40 gr
Сахар	40 gr
Декстроза	5 gr
Яичный желток	90 gr
Порошок глюкозы	10 gr
Свежий имбирный сок	45 gr
Нейтральный	1 gr
Тертая лимонная цедра	6 gr

Процедура

Смешайте сахар с нейтральным. В HotmixPRO доведите молоко с сахаром и лимонной цедрой до кипения. Добавьте яичный желток и имбирный сок и хорошо перемешайте, охладив до 4 ° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Поставьте в холодильник минимум на 8 часов. Сделайте эмульсию, перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Идеально сочетается с десертами из темного шоколада.



A still life composition featuring a glass of cognac, a decanter, and a dessert of ice cream on a cracker. The glass is filled with a golden liquid and has a faceted base. The decanter is made of clear glass with a faceted stopper. The dessert consists of a single scoop of light-colored ice cream on a golden-brown cracker, served in a white ceramic dish. The background is a plain, light color.

Выдержанное ромовое мороженое

PROGRAM

P2

AIR

NO AIR

DESCENT SPEED

4

Ингредиенты

Сливки ультрапастеризованные 35%	550 gr
Цельное молоко	100 gr
Желток	150 gr
Сухое молоко с низким содержанием жира	30 gr
Нейтральный Сахар	5 gr
Порошок глюкозы	120 gr
Инулин	50 gr
Выдержанный ром	30 gr
Ванильная палочка	50 gr
	1 gr

Процедура

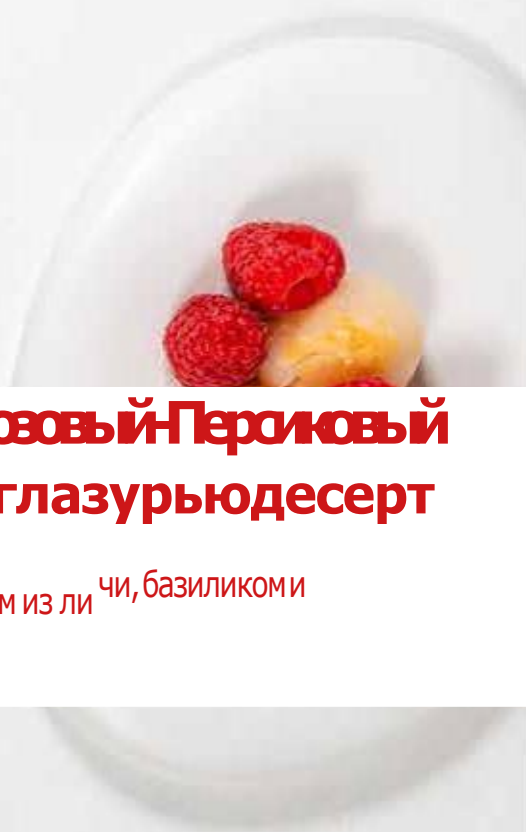


Пастеризуйте молоко, сахар, соль и ваниль в HotmixPRO GASTRO при температуре 85°C. Добавьте яичные желтки и сливки. Охладите до 4°C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F, затем добавьте ром.

Поставьте в холодильник минимум на 8 часов. Сделайте эмульсию, перелейте в стакан и заморозьте.

Примечание

Сочетайте с темным шоколадом, десертами на основе лесных орехов, штруделем и пирожными с яблоками или грушами. Он также идеально сочетается с десертами на основе ванили и каштанов.





Белоровый Периковый Покрытый глазурью десерт

(сливочный йогурт, периковый шар с жидким сердечком из лимона, базиликом и малиновым сорбетом)

Малиновый, личи и розовый сорбет

PROGRAM

P2

AIR

PRESS

DESCENT SPEED

3

Ингредиенты

Мякоть личи	350 gr
Мякоть малины	200 gr
Розовая вода	15 gr
Сухая глюкоза	130 gr
Сахароза	80 gr
Инулин	60 gr
Вода	165 gr
Нейтральный	4 gr

Процедура

В HotmixPRO GASTRO разогрейте воду, одну часть мякоти личи смешайте с сухой глюкозой и нейтральным сахаром. Добавьте оставшийся сахар, перемешайте и доведите до 60°C. Добавьте оставшуюся мякоть и охладите до 4 °C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F, хорошо перемешивая. Добавьте розовую воду и перемешайте. Затем перелейте в соответствующий стакан и заморозьте.

Примечание

Сочетается с покрытым глазурью десертом "БЕЛО-РОЗОВО-ПЕРСИКОВЫЙ".

Йогурт сливочный

Ингредиенты

Сливки	154 gr
Белый шоколад	210 gr
Греческий йогурт	182 gr

Процедура

Вскипятите сливки и создайте эмульсию из шоколада, растопленного при 45°C, заливая шоколад несколькими порциями. В конце влить йогурт и перемешать.

Персиковая намелака

Ингредиенты

Мякоть персика	100 gr
Желатин пищевой	5 gr
Вода для желатина	25 gr
Белый шоколад	165 gr
Сливки	200 gr

Процедура

Увлажните желатин водой. Доведите мякоть персика до кипения, добавьте желатин. Влейте жидкость на шоколад и создайте эмульсию. В последнюю очередь влить холодные сливки.

Жидкое сердце из личи и розы

Ингредиенты

Мякоть личи	200 gr
Мякоть малины	20 gr
Розовая вода	5 gr
Сахар	20 gr
Глюкоза	10 gr

Процедура

Разогрейте малиновую мякоть с сахаром и глюкозой. Добавьте мякоть личи и розовую воду. Разлейте и заморозьте.

Бисквитный пирог с базиликом

Ингредиенты

Цельные яйца	180 gr
Желток	60 gr
Сахар	138 gr
Рисовый крахмал	15 gr
Кукурузный крахмал	63 gr
Чистая миндальная паста	50 gr
Пироглаймом	5 gr
Хлорофилл базилика	10 gr

Процедура

Смешайте все ингредиенты, процедите и перелейте в сифон. Выложите 3 капсулы крема. Перелейте в пластиковый стаканчик и готовьте в микроволновой печи 25-30 секунд при средней мощности

Украшение

- ✓ Микро-зеленый
- ✓ Свежая малина
- ✓ Нектарин
- ✓ Матовые лепестки роз





Фиолетовый Покрытый глазурию десерт

Сорбет из малины и красной репы

PROGRAM

P3

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

4

Ингредиенты

Мякоть малины, подслащенная на 10%	320 gr
Экстракт красной репы	50 gr
Вода	134 gr
Порошок глюкозы	28 gr
Сахар	66 gr
Инулин	12 gr
Нейтральный	1 gr

Процедура

Выжмите сок из красной репы и добавьте его мякоти малины. Смешайте сахар с нейтральным. В Hotmix PRO GASTRO доведите воду и сахар до кипения при нейтральной температуре. Добавьте малину и мякоть красной репы и перемешайте. Охладите до 4°C в Hotmix PRO Breeze на скорости 1F, хорошо перемешивая. Затем перелейте в соответствующий стакан и охладите.

Примечание

Сочетается с десертом, покрытым фиолетовой глазурью.

Желе из малины и черной смородины

Ингредиенты

Мякоть малины	300 gr
Сок черной смородины	200 gr
Сахар	70 gr
Агар-агар	3 gr
Желатин	6 gr
Вода для желатина	30 gr
Цедра лайма	

Процедура

Повторно увлажните желатин. Доведите соки до кипения с сахаром, агаром и цедрой лайма. Готовьте в течение трех минут. Добавьте желатин. Выложите тесто тонким слоем в 1 мм на противень. Дайте ему остыть.

Взбитый ванильный ганаш

Ингредиенты

Ультрапастеризованный крем	170 gr
Глюкоза	38 gr
Белый шоколад	245 gr
Ваниль	1 gr
Ультрапастеризованный крем	338 gr

Процедура

170 г сливок и стручков ванили вскипятить, оставить настаиваться на 30 минут. Процедите смесь, добавьте глюкозу и снова доведите до кипения. Вылейте на белый шоколад 45°C, эмульгируйте, влейте 338 г холодных жидких сливок. Эмульгировать и поставить в холодильник минимум на 12 часов. На следующий день взбить до консистенции.

Ванильный сабле

Ингредиенты

Некрепкая мука 160 Вт	250 gr
Сливочное масло	150 gr
Тертая лимонная цедра	2 gr
Ваниль	1 gr
Соль	1 gr
Желток	50 gr
Сахарная пудра	100 gr

Процедура

Смешайте яичные желтки с сахаром. Нарежьте сливочное масло кубиками и начните перетирать с мукой. Смешайте ароматизаторы. Наконец, добавьте яичную желтково-сахарную смесь. Выложите тесто между 2 листами ацетата и раскатайте его до толщины 2 мм. Поставьте в холодильник на 12 часов. Выпекать при температуре 165°C.

Клубнично-малиновый фруктовый салат

Ингредиенты

Клубника	300 gr
Малина	200 gr
Сахар	70 gr
Бasilik	
Мята	
Лайм	

Процедура

Клубнику крупно нарежьте, добавьте разрезанную пополам малину и сахар. Измельчите базилик и 1 лист мяты. Добавьте цедру лайма. Перемешайте и дайте ему настояться.

Украшение

✓ Красный и фиолетовый Микро-зеленый



A close-up photograph of a chocolate-covered dessert. The main subject is a cylindrical chocolate roll standing upright on a white plate, topped with a delicate, golden-brown chocolate shavings decoration. The base of the roll is surrounded by a pile of chocolate shavings. In the foreground, a white ceramic bowl with a perforated pattern contains a dessert, possibly a slice of cake or a small tart, topped with a layer of white cream and chocolate shavings. The background is a plain white surface.

Шоколад Покрытый глазурью десерт

Трюфельное мороженное

PROGRAM

P2

AIR

FLOW

DESCENT SPEED

4

Ингредиенты

Сливки из цельного молока ультрапастеризованные 35%	375 gr
Сухое обезжиренное молоко	90 gr
Порошок глюкозы	23 gr
Инвертный сахар	9 gr
Декстроза	15 gr
Нейтральный Белый шоколад	30 gr
Масло из белого трюфеля	3 gr
Тертый белый трюфель	113 gr
	4 gr

По
вкусу

Процедура

В HotmixPRO GASTRO доведите молоко с сахаром и нейтральной температурой до 85°C. Полейте шоколадом. Добавьте сливки и трюфель. Охладите до 4° C в HotmixPRO Breeze на скорости 1F. Поставьте на ночь в холодильник. Перемешайте, перелейте в стакан и охладите.

Примечание

Сочетается с десертом, покрытым шоколадом

Плитка какао

Ингредиенты

Сахар	166 gr
Яйца	83 gr
Мука средней крепости	72 gr
Какао	18 gr
Соль	2 gr
Сливочное масло	83 gr
Молоко	83 gr

Процедура

Взбейте яйца с сахаром планетарным миксером до получения однородной массы. Добавьте просеянную муку, какао и соль. Добавьте молоко и, наконец, растопленное сливочное масло. Поставьте в холодильник на 24 часа. На следующий день раскатайте его и выпекайте при температуре 170°C в течение 4-5 минут.

Шоколадно сливочный

Ингредиенты

Ультрапастеризованные сливки	165 gr
Цельное молоко	350 gr
Сахарная пудра	45 gr
Пектин x 58	3 gr
Яичный белок	100 gr
70%-ный темный шоколад	215 gr

Процедура

Вскипятите сливки и молоко. Всыпьте сахар и пектин. Доведите до кипения и готовьте в течение 2 минут. Добавьте яичный белок и готовьте при температуре 82°C. Полейте шоколадом и сформируйте эмульсию. Разлейте и дайте закристаллизоваться в течение ночи.

Сабле с какао и солью

Ингредиенты

Сливочное масло	112 gr
Сахар	38 gr
Нерафинированный сахар	90 gr
Соль	5 gr
Мука средней крепости	130 gr
Какао	22 gr
Бикарбонат натрия	2 gr

Процедура

Смешайте сахар и масло, пока не получите смесь песка. Соедините все оставшиеся ингредиенты. Превратить в порошок



Взбитый шоколадный ганаш

Ингредиенты

Сливки	225 gr
Сироп глюкозы	25 gr
Инвертный сахар	25 gr
55%шоколада	210 gr
Сливки	485 gr
Ваниль	№ 1/2 gr

Процедура

Довести до кипения первые сливки с ванилью и сахаром. Залить шоколадом и создать эмульсию. Добавляйте жидкие сливки при перемешивании. Дайте кристаллизоваться в течение ночи. Взбить его.

Хрустящее слоеное тесто с какао

Ингредиенты

Расплавленный сахар	250 gr
Сироп глюкозы	125 gr
Изомальт	125 gr
Кусочки какао	25 gr

Процедура

Выпекайте растопленный сахар и глюкозу при температуре 140°C, добавьте изомальт и выпекайте при температуре 155°C. Перелейте в форму для запекания и остудите. Поместите в мощный блендер Hotmix PRO mixer и смешайте с какао. Используя мелкое сито, посыпьте силпатом и запекайте в духовке при температуре 130-150°C.

Шоколадный торт

Ингредиенты

Яйца	250 gr
Инвертный сахар	75 gr
Сахар	125 gr
Миндальная пудра	75 gr
Пшеничная мука	120 gr
Какао	25 gr
Разрыхлитель	7 gr
Сливки	120 gr
Жидкое сливочное масло	85 gr
Ром	50 gr

Процедура

Смешайте яйца, сахар, миндальную пудру. Добавьте просеянную муку, какао и разрыхлитель. Добавьте жидкое сливочное масло, сливки и ром. Процедите и запекайте при температуре 160°C в течение 15 минут.



Fabio Mauro Tommaso Gallo

Fabio Mauro Tommaso Gallo

Фабио Мауро Томмазо Галло, родился в Бишелье в 1979 году. После окончания Института отельеров начал свою карьеру с различного опыта как в Италии, так и за рубежом, прежде чем окончательно обосноваться в Римини, где в течение многих лет работал в компании по организации питания и банкетов, сотрудничая с другими местными и предпринятиями.

В настоящее время являюсь владельцем ресторана *Oltrev* в Римини, где я предлагаю свою идею кухни, основанную на тщательном поиске сезонных местных продуктов с соблюдением трудовой этики, направленной на наименьшее количество отходов, начиная от растительного мира заканчивая рыбой, к которой я особенно привязан.

С 2021 года я являюсь членом Итальянской национальной ассоциации шеф-поваров отделе мероприятий, и этой цели я достиг последствием достижения важных результатов в кулинарных конкурсах как на национальном, так и на международном уровне. Желание постоянно информирование меня о последних новостях в кулинарном мире побуждает меня к непрерывным экспериментам и исследованиям на 360°, начиная с изучения сырья, особенностях, которыми иногда пренебрегают и забывают, пытаюсь повысить их кулинарный потенциал как с помощью технологий. Отсюда мой особый интерес к *EasyGIAZ*. Первоначальная идея состояла в том, чтобы использовать его для приготовления сорбетов на растительной основе и мороженого в дополнение к моему меню, но используя его я знакомлюсь с его бесчисленными возможностями и широким спектром программ, открывая машину, идеально способную адаптироваться к рабочим потребностям своих пользователей. Именно эта особенность заставила меня полюбить ее внешне, потому что мне не нужно было изменять свои рецепты, а просто понимать, какая программа наиболее подходит для того результата, которого я хотела достичь.



Соленая треска с чипсами из Поленты

Соленая треска

PROGRAM

WHIP

AIR

PRESS

REPEAT

2

Ingredients

Ароматизированное молоко (1 зубчик чеснока, 2 ягоды можжевельника, 2 зубчика, 1 лавровый лист)	1 L
Мякоть трески	400 gr
Подсолнечное масло	100 gr
Жидкость для приготовления трески	50 gr
Соль и белый перец	По вкусу

Процедура

Доведите молоко с зеленью до кипения. Треску очистите от кожуры и нарежьте ломтиками.

Опустите его в молоко и готовьте около 15 минут. Проверьте приготовление.

Слейте воду с трески и выложите все в стакан с маслом и кулинарной жидкостью.

Обработайте с помощью Easy GIAZ.

Поставьте в морозильную камеру.

Чипсы из поленты

Ингредиенты

Предварительноприготовленная полента	100 gr
Жидкость для приготовления трески	400 gr

Процедура

Приготовьте простую поленту, выложите ее еще горячей на противень silpat и запекайте в духовке при температуре 160°C до полного высыхания.

Украшение

Чрезвычайно традиционное блюдо, которое не требует никаких особых добавок, кроме сбрызгивания чипсов маслом ево и измельчения черного перца.





Балотина из кефали и креветок, тушеных овощей и укропа со сметаной



Балотина из кефали и креветок

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Мякоть кефали	600 gr
укропом	15 gr
Лимонная цедра	15 gr
Очищенные хвостики креветок	8 pr 50 gr
Яичный белок	
Соль и перец	по вкусу

Процедура

Положите все ингредиенты, кроме креветок, в предварительно охлажденный стакан.

Обработывайте с помощью Easy GIAZ.

Сформируйте наши балотины с помощью формочек для кнелей, вставив в центр хвостики креветок. Заморозьте для расплавления. Готовьте на пару при температуре 54°C в течение 15 минут.

Сметана

Ингредиенты

Сливки	200 gr
Лимонный сок	25 gr
Веточка тимьяна	1 gr
Соль и перец	по вкусу

Процедура

Разогрейте сливки с тимьяном и дайте им остыть.

Сбрызните лимонным соком, приправьте солью и перцем.

Тушеные овощи

Ингредиенты

Смешанная цветная капуста	200 gr
Брюссельская капуста	100 gr
Римская капуста	100 gr
Савойская капуста	100 gr
Тимьян, масло, соль, перец	по вкусу

Процедура

Овощи бланшируйте отдельно в воде, а затем обжарьте их вместе на сковороде с маслом и тимьяном. Приправьте солью и перцем.

Украшение

В зависимости от сезона можно использовать и другие виды овощей. Для приготовления этого блюда требуется всего несколько веточек морского укропа и несколько капель эфирного масла.





Бер Блан с Вальдоббьяденом



Reduction

Ингредиенты

Просекко	
Вальдбьядене	400 gr
Белый бальзамический уксус	50 gr
Лавровый лист	1 nr
Ягоды можжевельника	2 nr
Гвоздики	2 nr
Веточка тимьяна	1 nr
Зеленый перец горошком	10 nr
Шалот	1 nr

Процедура

Положите все ингредиенты в кастрюлю и на слабом огне уменьшите их количество вдвое.

Дайте ему настояться несколько часов и процедите.

Мороженное просекко

Step1

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Step2

PROGRAM

P2

AIR

AIR
PRESS

SPEED

4

REPEAT

1

Ингредиенты

Сливки	400 gr
Сокращение количества	
Просекко Вальдбьядене	200 gr
Сливочное масло	100 gr
Гуаровая мука	2 gr
Медиз полевых цветов	30 gr

Процедура

Разогрейте сливки, масло и мед до 82°C.

Затем добавьте сливочное масло и гуаровую муку.

Обработайте с помощью Easy GIAZ (шаг 1)

Поставьте в морозилку.

Обработайте с помощью Easy GIAZ (шаг 2)

Тартар

Ингредиенты

Хвостик красных креветок	200 gr
Лимонная цедра	10 gr
Молотый зеленый перец	3 gr
Нарезанный укроп	10 gr

Процедура

Приготовьте тартар, разлейте по чашкам и охладите перед подачей.

Украшение

Перед подачей на стол посыпьте блюдо зеленью и маслом evo.

Это блюдо не имеет консистенции настоящего мороженого, но служит в качестве начинки для нашего блюда. Он хорошо сочетается как с моллюсками, так и с белым мясом, требующим острой кислинки.



Хрустящие конфеты с розовыми креветками

Бон-Бон с розовыми креветками

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Очищенные розовые креветки	400 gr
Дикий фенхель	15 gr
Цедра лайма	10 gr
Соль и перец для вкуса	по вкусу

Процедура

Перед началом этого процесса поставьте стакан в морозилку на несколько часов. Поместите все ингредиенты в мензурку. Обработайте с помощью Easy GIAZ. Распределите смесь по формочкам.

Breadcrumbs

Ингредиенты

Биск (суппюре)	100 gr
Гидратированный изингласс	2 gr
Раскрошенные кукурузные хлопья	200 gr

Процедура

Поставьте биск и изингласс на огонь при температуре 45°C. Выньте тартар из формы и используйте эту жидкость при температуре 30°C для глазирования замороженного продукта.

Соус для супа

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

PRESS

REPEAT

1

Ингредиенты

Процеженный суп (приготовленный из остатков креветок)	200 gr
Гуаровая мука	2 gr
Майонез	50 gr

Процедура

Обработайте с помощью Easy GIAZ в соответствии с указанными параметрами.

Украшение

Приготовьте блюдо для закусок и украсьте веточкой соуса биск и диким укропом.



Багз Банни

Морковная панна кота

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Отварная морковь с
зеленью (гвоздика,
лавровый лист,
можжевельник) 300 gr
Соевое молоко 300 gr
Нерафинированный
Сахар 100 gr
Изингласс 5 gr.

Процедура

Доведите молоко и сахар до кипения, добавьте размоченный изингласс и, наконец, морковь. Переложите в мензурку. Обработайте с помощью Easy GIAZ. Разложите смесь по формам и охладите до +3°C.

Морковный гель

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Вареная
морковь 300 gr
Морковный
гель 50 gr
Гуаровая
мука 3 gr
Соль и перец По
вкусу

Процедура

Обработайте с помощью Easy GIAZ в соответствии с указанными параметрами.

Earth

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Поджаренный хлеб
из муки грубого
помола 100 gr
Горькое какао 10 gr
Обезвоженные
черные
Оливки 100 gr

Процедура

Обрабатывайте с помощью Easy GIAZ в соответствии с указанными параметрами.

Украшение

Поджаренные гренки из цельнозернового хлеба и несколько вареных стручков сои. Используйте цветки тысячелистника.





Суп с замороженными сливками, слоеной моцареллой и холодным супом из моллюсков

Суп из замороженных сливок

Step 1 PROGRAM	Step 2 PROGRAM
CUT CUT	P2 AIR
FINE AIR	AIR FLOW SPEED
NO AIR REPEAT	4
1	

Ингредиенты

Биск	200 gr
Приготовленное томатное пюре	200 gr
Свежие сливки	200 gr
Сливочный сыр	50 gr
Агар	6 gr
Свежие листья базилика	10 гр

Процедура

Бланшируйте и остудите базилик. Доведите суп и помидоры с агаром до кипения. Взбейте смесь, перелейте в стакан и охладите. Добавьте к смеси сливки, сливочный сыр и листья базилика. Процесс с легким GIAZ (Шаг 1) заморозьте. Обработайте с помощью Easy GIAZ (шаг 2).

Слоеная моцарелла

Ингредиенты

100 г моцареллы	1 гр
-----------------	------

Процедура

Разрежьте моцареллу на 4 части и размягчите каждый кусочек в микроволновой печи, имитируя отжим. Зарядите сифон двойной порцией. Оберните моцареллу вокруг носика и аккуратно перелейте в сифон. Создайте сферы.

Суп из моллюсков

Ингредиенты

Морской лук	2 гр
Розовые креветки	4 гр
Креветки	2 гр
Красные креветки	2 гр
Соль и белый перец	По
Базиликовое масло	вкусу

Процедура

Очистите и разделите ракообразных, предварительно подвергнутых шоковой заморозке..

Украшение

Действительно свежее блюдо, которое можно легко приготовить по своему вкусу. Высочайшее качество ингредиентов играет ключевую роль в этом рецепте.



**Сладкий векольный
рис и алкермес**

Свекольное мороженное

Step1 PROGRAM	Step2 PROGRAM
CUT	P3
CUT	AIR
FINE	AIR PRESS
AIR	SPEED
AIR PRESS	6
REPEAT	REPEAT
1	1

Ингредиенты

Очищенная свежая свекла	200 gr
Соль и перец	По вкусу
Лавровый лист	1 nr
Свежесливки	200 gr
Молоко	100 gr
Черничный сок	100 gr
Мед	100 gr
Табаско	3 nr
каплиагара	4 gr

Процедура

Уложите свеклу, приправленную солью и перцем, в вакуумную упаковку. Готовьте при температуре 80°C в течение 3 часов. Доведите вареную свеклу до кипения со сливками, молоком, медом и агаром. Обработайте с помощью Easy GIAZ (см. Шаг 1). Откройте стакан и добавьте черничный сок и табаско. Смешайте смесь и заморозьте. Во время обслуживания обработайте с помощью Easy GIAZ (см. Шаг 2).

Рисовая вафля

PROGRAM
CUT
CUT
FINE
AIR
NO AIR
REPEAT
2

Ингредиенты

Рис карнароли	100 gr
Вода	300 gr
Свекольный сок	100 gr

Процедура

Доведите смесь до кипения и продолжайте готовить на слабом огне, пока жидкость не впитается. Перелейте смесь в стакан. Обработайте с помощью Easy GIAZ. Выложите смесь на силпат и сушите при температуре 80°C в течение 5 часов.

Гель Алчермес

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Алчермес	100 gr
Агар	2 gr
Вода	30 gr

Процедура

Доведите смесь до кипения и взбейте.
Перелейте смесь в стакан и охладите до +3°C.
Обработывайте с помощью Easy GIAZ.

Украшение

Мы можем разложить мороженое по формочкам и заморозить его.





360° Фенхель

Мороженое с фенхелем

PROGRAM

P3

AIR

PRESS

SPEED

5

REPEAT

1

Ингредиенты

Молоко	400 gr
Сливки	100 gr
Фенхель центрифугировать	200 gr
Семена фенхеля	20 gr
Стабилизатор для сорбета	8 gr
Сгущенное молоко	30 gr
Глюкоза	50 gr

Процедура

Доведите молоко, сливки, сахар и семена до кипения. Оставьте на 24 часа при температуре +3 °C. Затем процедите и нагрейте смесь до 65°C, добавив сгущенное молоко, глюкозу и стабилизатор. Чертовски холодный. Обработывайте с помощью Easy GIAZ.

Фенкель конфи

Ингредиенты

Сироп 1:1 со звездчатым анисом и белым перцем горошком	100 gr
Ломтики фенхеля	200 gr

Процедура

Упакуйте все ингредиенты в вакуумную упаковку и готовьте при температуре 85°C в течении 15 мин. ут. Слейте смесь и подавайте к столу.

Салат с Фенхелем

Ингредиенты

Фенхель	1 gr
---------	------

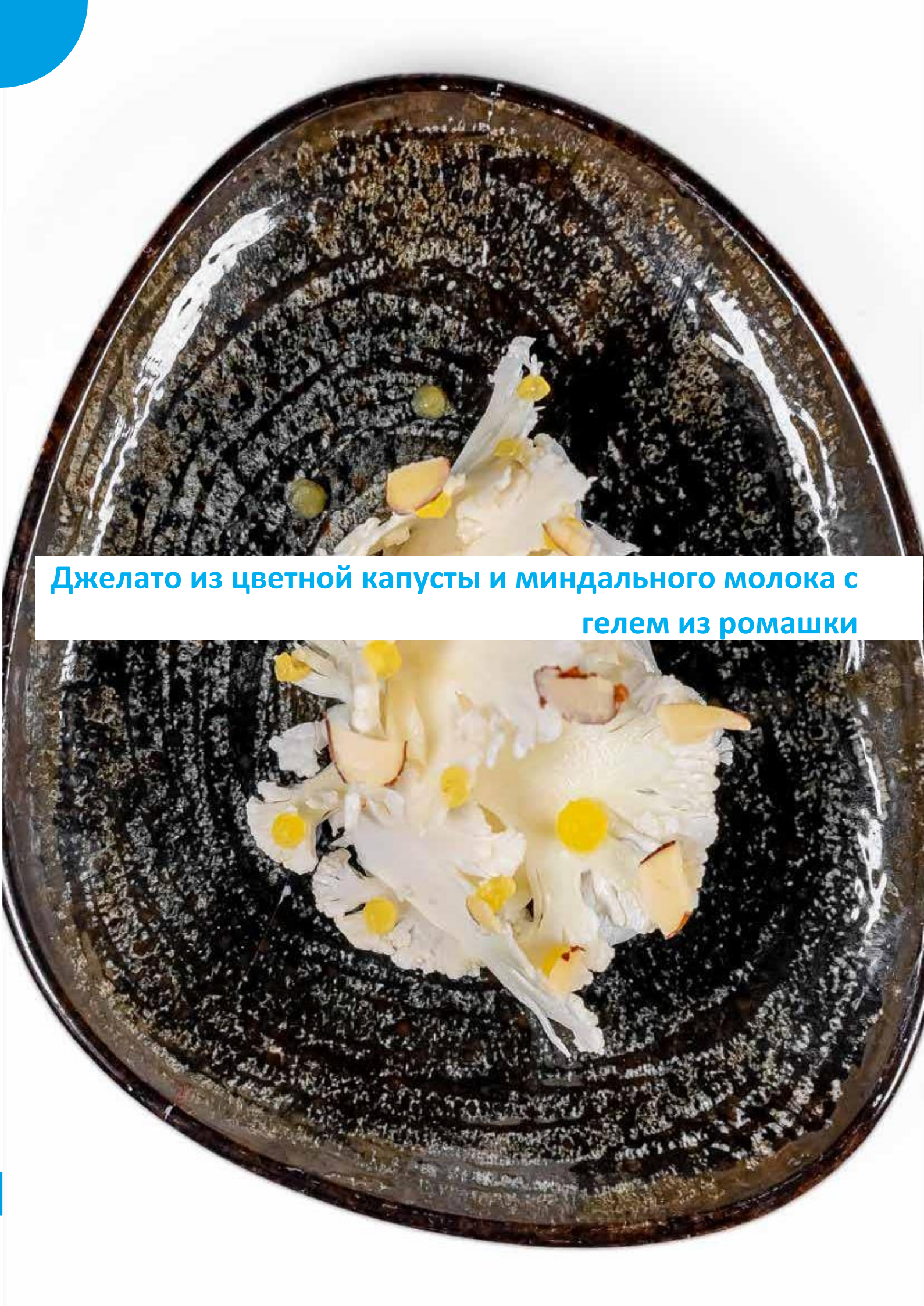
Процедура

Нарежьте фенхель очень тонко и оставьте в холодной воде на 2 часа.

Украшение

Используйте остатки фенхеля для создания центрифуг и рассматривайте соцветия фенхеля как декоративный элемент. Мы также можем приготовить из них порошок, чтобы обогатить наше блюдо.





Джелато из цветной капусты и миндального молока с
гелем из ромашки

Мороженое из цветной капусты и миндального молока

Step 1 PROGRAM	Step 2 PROGRAM
CUT	P3
CUT	AIR
FINE	AIR PRESS
AIR	SPEED
AIR PRESS	5
REPEAT	REPEAT
2	1

Ингредиенты

Очищенная цветная капуста	300 gr
Миндальное молоко	300 gr
Лавровый лист	1 nr
Изингласс	7 gr
Мед	50 gr
Миндальная паста	50 gr
Соль и перец	по вкусу

Процедура

Приправить цветную капусту, упаковать под вакуумом вместе с молоком и лавровым листом, варить при температуре 85°C в течение 40 минут. Откройте пакет, достаньте лавровый лист и положите регидратированный изингласс, мед и миндальную пасту. Процесс с Easy GIAZ (шаг 1). Взрывной холод. Во время сервисного обслуживания с помощью Easy GIAZ (Шаг 2).

Ромашковый гель

PROGRAM
CUT
CUT
FINE
AIR
NO AIR
REPEAT
2

Ингредиенты

Настой ромашки	100 gr
Агар	2 gr

Процедура

Доведите настой с агаром до кипения, взбейте смесь и перелейте в стакан, остудите до +3°C. Обработайте легкой ГЛАЗУРЬЮ. Выложите смесь в кондитерский мешок.

Украшение

Придайте блюду форму цветной капусты, используя тонко нарезанные соцветия сырой цветной капусты, дополните их филе из обжаренного миндаля и несколькими капельками ромашкового геля.





Клецки из рыбы и моллюсков

Вареники

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

PRESS

REPEAT

1

Ингредиенты

Цельное молоко	250 gr
Сливочное масло	100 gr
Мука	150 gr
Тертый сыр пармезан	70 gr
Яйца	300 gr
Соль, белый перец	по вкусу

Процедура

Доведите молоко и сливочное масло до кипения, помешивая венчиком.

Добавьте муку и, наконец, сыр пармезан, соль и перец.

Переложите все в стакан и добавьте яйца.

Обработывайте в легком ГИАЗЕ. Варите клецки в большом количестве подсоленной воды.

Слейте воду и выложите на тарелку.

Приправа

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Мякоть помидора	400 gr
Рыбный фумет	200 gr
Зубчики чеснока	2 nr
Бasilik, оливковое масло, соль и перец	По вкусу
Очищенные мидии	100 gr
Очищенные от скорлупы моллюски	100 gr
Филе кефали	10 nr
Кальмар	4 nr

Процедура

Приготовьте томатный концентрат, используя основу из чеснока, масла и базилика.

Добавьте помидоры и рыбное пюре и уменьшите огонь. Приправьте солью и перцем.

Обработывайте с помощью Easy GIAZ.

Консистенция этого соуса должна быть густой. Выложите мидии и моллюсков на сковороду с чесноком.

Очистите их от скорлупы и удалите из них воду.

Обжарьте красную кефаль и кальмаров на сковороде с маслом и зубчиком чеснока и оставьте их отдельно.

Украшение

Повторно используйте все остатки рыбы, чтобы приготовить фумет, который будет использоваться для обогащения нашего томатного соуса. Мы рекомендуем использовать только сезонную рыбу, чтобы придать блюду лучший вкус.





Сливочное масло и ризотто

Вы можете использовать ароматизированное масло, чтобы сделать каждое ризотто уникальным. Но не только это...

Взбитое сливочное масло с луком шалот и лимоном

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Сливочное масло	500 gr
Белое вино	300 gr
Уксус	100 gr
Лимонная цедра	1 nr
Лавровый лист	1 nr
Ягоды можжевельника	2 nr
Шалот	1 nr

Процедура

В кастрюлю положите вино, уксус, лимон, лавровый лист, можжевельник и лук-шалот.

Доведите до кипения и уменьшите огонь.


Охладите стакан в морозилке и добавьте нарезанные ломтиками муку и сливочное масло.

Обрабатывайте с помощью Easy GIAZ. Уплотните полученное тесто и поставьте в холодильник при температуре +3°C.

Украшение

Используйте этот препарат по мере необходимости. Мы можем использовать его не только для перемешивания ризотто, но и для приготовления всех блюд, требующих особого вкуса.



A close-up photograph of a plate of fish dumplings (kappelletto). The dumplings are yellow and have a characteristic shape with a small hole in the center. They are mixed with pieces of salmon, shrimp, mushrooms, and broccoli. The dish is presented on a white plate.

Рыбное каппеллетто

Капеллетто

Ингредиенты

Яйца	2 шт
00 Мука	120 gr
Перемолотая манная крупа	80 gr

Процедура

Приготовьте яичную пасту. Дайте ему постоять около часа, а затем раскатайте очень тонко.

Начинка

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Рыбу, очищенную от костей, нарезать крупными кусочками	400 gr
Рикотта	100 gr
Петрушка	20 gr
Тертый лимон	10 gr
Тертый сыр пармезан	50 gr
Соль и белый перец	по вкусу

Процедура

Охладите стакан в морозильной камере. Наполните его ингредиентами. Обрабатывайте с помощью Easy GIAZ. Создайте классическое капеллетто.

Приправа

Ингредиенты

Рыбный бульон, приготовленный из остатков	1 L
Рыбное филе нарезать небольшими кусочками	300 gr
Овощи по вкусу	300 gr

Процедура

Бланшируйте овощи в подсоленной воде и отложите в сторону. Отварите капеллетти в подсоленном бульоне и выложите на тарелку к рыбе и овощам. Подавайте, полив горячим бульоном прямо на тарелку.

Если рыба нарезана очень мелко, ее не нужно варить, тепла бульона достаточно.

Украшение

Завершите блюдо, сбрызнув его оливковым маслом.





Мое детство

(Мороженое из фасоли Фава и масла Эво, цикорий и обжаренные полевые травы)

Крем из фасоли Фава

Ингредиенты

Сушеные и очищенные бобы фава	200 gr
Вода	800 gr
Нарезанный ломтиками сырой картофель	50 gr
Масло, соль и черный перец	повкусу
Лавровый лист	1 nr

Процедура

Готовьте все ингредиенты на слабом огне до полной готовности. В результате должен получиться однородный крем.

Мороженое из фасоли фава

Step 1

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

AIR PRESS

REPEAT

2

Step 2

PROGRAM

P3

AIR

AIR PRESS

SPEED

5

REPEAT

1

Ингредиенты

Крем из фасоли Фава	300 gr
Свежие сливки	100 gr
Маскарпоне	100 gr
Оливковое масло	50 gr
Ксантан	3 gr

Процедура

Поместите все ингредиенты в мензурку. Обработайте легкой ГЛАЗУРЬЮ (шаг 1). Поставьте в морозильную камеру. Обработывайте с помощью Easy GIAZ (шаг 2).

Обжаренные травы

Процедура

Выбранную зелень промойте, бланшируйте в подсоленной воде, чтобы ушла горечь. Быстро обжарьте на сковороде с маслом, чесноком, солью и перцем.

Украшение

Блюдо, которое берет свое начало в апулийской крестьянской кухне. В детстве я всегда помню, что никогда не могла его есть, потому что травы были такими горькими. Технология их бланширования очень хороша, но если этого недостаточно, мы можем добавить мангольд и шпинат с нашими травами, чтобы они стали нежнее. Завершающим украшением должно быть хорошее сбрызгивание сырым маслом ево.





Мой пармезан

Пюре из баклажанов

Ингредиенты

Свежие баклажаны	600 gr
Лавровый лист, соль, перец и оливковое масло	По вкусу

Процедура

Посыпьте целые баклажаны зеленью, сделайте в них небольшие отверстия и заверните в фольгу (в виде папильотки).

Выпекайте при температуре 180°C в течение 50 минут. Разделите баклажаны (еще теплые) пополам и ложкой выньте мякоть.

Очистите кожуру и отложите ее в сторону.

Джелато из баклажанов

Step 1

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Step 2

PROGRAM

P3

AIR

AIR PRESS

SPEED

6

REPEAT

2

Ингредиенты

Пюре из баклажанов	300 gr
Яичный желток	80 gr
Молоко	300 gr
Нерафинированный сахар	50 gr
Тертый сыр пармезан	100 gr
Бланшированный и охлажденный листья базилика	10 gr
Изингласс	6 gr

Процедура

Доведите молоко до 80°C, взбейте с яйцами и сахаром и приготовьте заварной крем.

Добавьте все остальные ингредиенты и снимите с огня. Обработайте с помощью Easy GIAZ (шаг 1).

Чертовски холодный.

Обработайте с помощью Easy GIAZ (шаг 2).

Томатный суп

Ингредиенты

Томатная паста	300 gr
Листья базилика	3 gr
Оливковое масло, соль и черный перец	По вкусу

Процедура

Помидоры нарежьте и приправьте.

Порошок из баклажанов

Процедура

Выложите приготовленные баклажанные корки и высушите в HotmixPRO Dry при температуре 50°C в течение 12 часов. Раскрошите по мере необходимости.

Чипсы с сыром пармезан

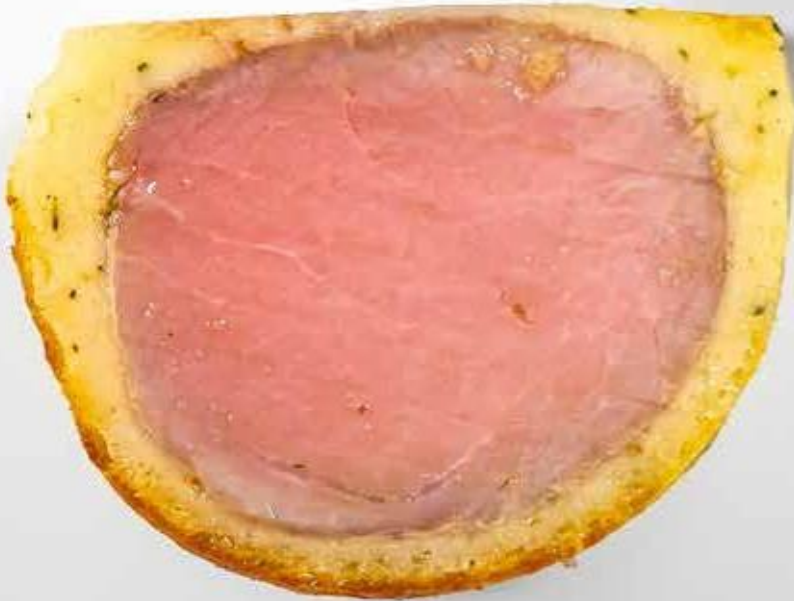
Процедура

Очень тонко намажьте тертый пармезан на кальпач и запекайте при температуре 180°C в течение 10/12'. Дайте ему остыть.

Украшение

Мы хотели воссоздать одну из великих классик итальянской кухни в более летнем ключе. Смажьте блюдо базиликовым маслом и несколькими свежими листиками базилика.





Поросенок

в корочке

sumisura

Пяточек

Ingredients

Филе поросенка	400 gr
Ароматическая соль (смотрите соответствующий рецепт)	40 gr
Ароматический букет (лавр, шалфей, розмарин)	1 nr

Процедура

Все упакуйте в вакуумную упаковку и выпекайте при температуре 50°C до образования сердцевины.

Корка

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Белый батон хлеба	200 gr
Тертый сыр пармезан	200 gr
Сливочное масло со сливками	200 gr
Сушеный тимьян	20 gr

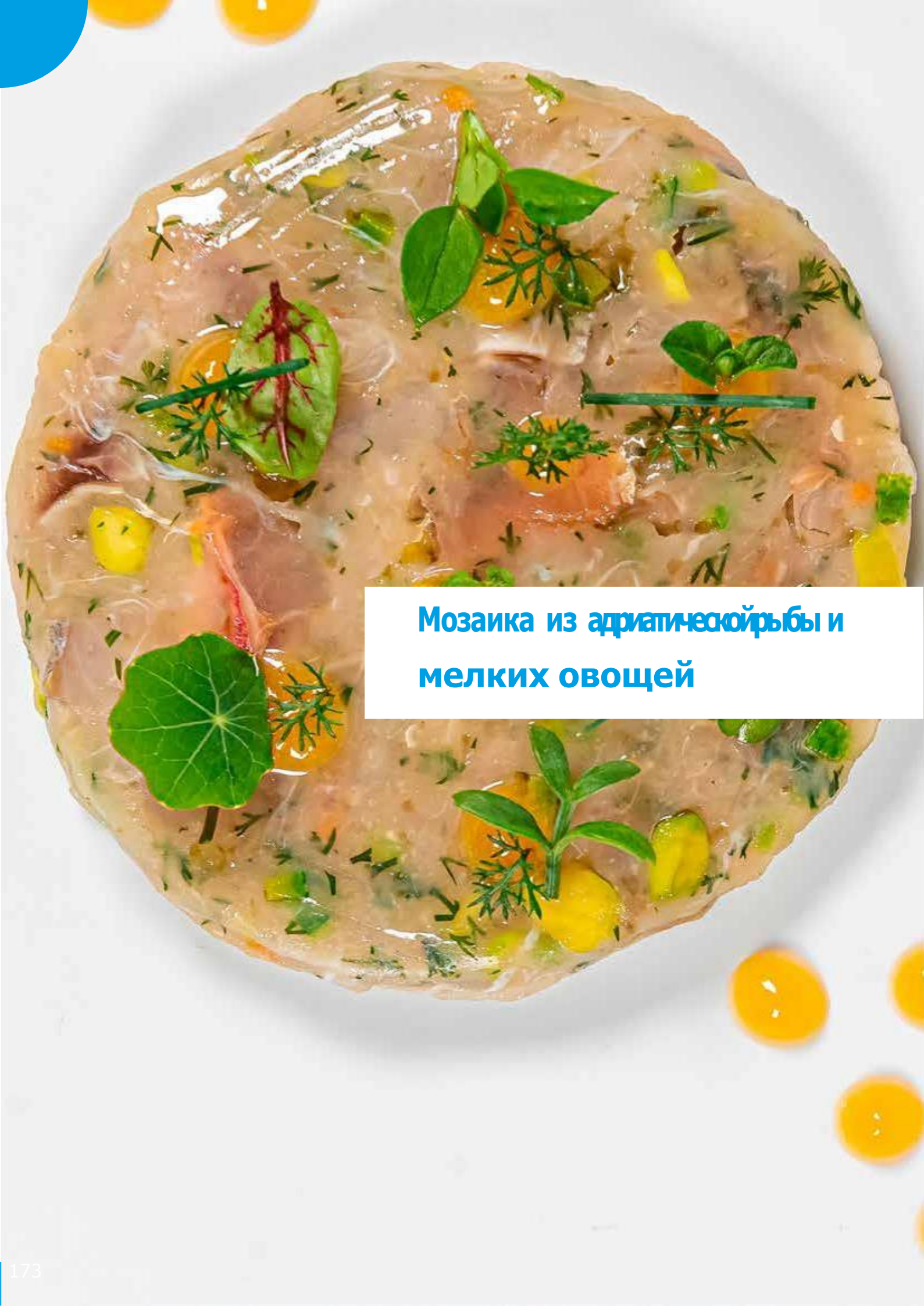
Процедура

В стакане смешайте все ингредиенты. Обработайте с помощью Easy GIAZ. Достаньте смесь и намажьте на силпат толщиной 3 миллиметра. Чертовски холодный. Обмакните мясо и обваляйте его в полученной смеси. Поставьте в духовку при температуре 200 °C на 15/16', пока не получится золотистая корочка.

Украшение

Вы можете приготовить панировочные сухари по своему вкусу, варьируя тип хлеба или разнообразие трав. Подавайте горячими.





**Мозаика из адриатической рыбы и
мелких овощей**

Мозаика из адриатических рыб

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Мякоть сига	400 gr
Хвостики креветок	50 gr
Филе полосатой кефали	50 gr
Хвостики красных креветок	50 gr
Филе кефали	50 gr
Мясной клей	15 gr
Укроп и дикий фенхель	20 gr
Овощи (сельдерей, морковь, кабачки) по-брунаузски	100 gr
Очищенные зеленые фисташки	10 gr
Соль и белый перец по вкусу	

Процедура

Овощи бланшируйте в подсоленной воде, остудите и тщательно обсушите.

В предварительно охлажденный стакан положите рыбную мякоть, зелень, соль, перец и мясной клей. Обрабатывайте с помощью Easy GIAZ. Переложите смесь в миску, добавьте мелкие овощи и всю крупно нарезанную рыбу.

Составьте нашу мозаику. Дайте смеси настояться в течение 12 часов.

Разделите террин на порции и готовьте на пару при температуре 50°C в течение 10 минут.

Мандариновый гель и сухой мартини

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Мандариновый сок	200 gr
Агар	2 gr
Сухой Мартини	10 gr

Процедура

Доведите сок с агаром до кипения, взбивая смесь.

Снимите с огня и добавьте сухой мартини.


Охладите до застывания смеси.

Обрабатывайте с помощью Easy GIAZ.

Украшение

Мы рекомендуем использовать очень свежую рыбу, потому что для создания мозаики она должна быть сухой. Украсьте блюдо небольшим количеством свежей зелени.





Мусс из сыра Кастельманьо и каркмелизированного инжира

Сырный мусс Кастельманьо

Step 1 PROGRAM	Step 2 PROGRAM
CUT	WHIP
CUT	AIR
FINE	AIR PRESS
AIR	REPEAT
NO AIR	1
REPEAT	
2	

Ингредиенты

Кастельманьо	300 gr
Маскарпоне	100 gr
Сливки	200 gr
Изингласс	6 gr
Соль	5 gr
Белый перец	5 gr

Процедура

Разогрейте сливки до 70°C и растопите предварительно замоченное изинглас.

Посолите и поперчите и выложите все в стакан к остальным ингредиентам. Обработайте с помощью Easy GIAZ (шаг 1).

Охладите при температуре +3°C не менее 24 часов.

Обработайте с помощью Easy GIAZ (шаг 2).

Сформируйте смесь.

Бисквит с петрушкой

PROGRAM
CUT
CUT
FINE
AIR
PRESS
REPEAT
3

Ингредиенты

Яйца	150 gr
Желток	25 gr
Листья петрушки, слегка обжаренные и охлажденные	20 gr
Flour	120 gr
Сыр пармезан	30 gr
Соль и перец	по вкусу

Процедура

Поместите все ингредиенты в мензурку. Обработайте с помощью Easy GIAZ. Отфильтруйте смесь в сифон, загрузите 1 порцию.

Перелейте смесь в стеклянный стакан, заполнив его не более чем наполовину, и готовьте в микроволновой печи 50' при максимальной мощности.

Украшение

Используйте формы в форме грибов, воссоздающие лес, с помощью небольшого количества арахиса, нескольких кусочков карамелизованного инжира, нескольких кусочков поджаренного хлеба из муки грубого помола и нескольких ростков диких трав или нескольких кусочков бисквита из петрушки.





Эфирные масла

Масло из петрушки

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Листья петрушки	100 gr
Оливковое масло	200 gr

Процедура

Бланшируйте листья в подсоленной воде и быстро остудите. Хорошо промокните. Выложите в стакан с маслом. Обрабатывайте с помощью Easy GIAZ. При желании отфильтруйте смесь.

Деревенское масло

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Розмари	100 gr
Шалфей	50 gr
Тимьян	50 gr
Ягодоможжевельника	2 nr
Лавровый лист	2 nr
Зубчик чеснока	1 nr
Подсолнечное масло	300 gr

Процедура

Очистите всю зелень и положите все ингредиенты в стакан. Обрабатывайте с помощью Easy GIAZ. Поместите все в стакан HotmixPRO GASTRO и доведите до 82 °C. Процедите и оставьте настаиваться на несколько часов.

Базеликовое масло

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Листья базилика	200 gr
Шпинат	100 gr
Масло из виноградных косточек	200 gr

Процедура

Заморозьте стакан и положите в него все ингредиенты. Обрабатывайте с помощью Easy GIAZ. Отфильтруйте перед использованием.



Орео из каракатиц

Песочное печенье с сыром и каракатицей

PROGRAM

CUT

CUT

MEDIUM

AIR

PRESS

REPEAT

2

Ингредиенты

Сливочно-маслосливками	140 gr
Яйца	20 gr
Изомальт	8 gr
Мука	200 gr
Сыр пармезан	60 gr
Чернила каракатицы	5 gr
Сушеный тимьян	2 gr

Процедура

Перелейте все в мензурку. Обрабатывайте с помощью Easy GIAZ. Раскатайте, посыпав мукой, до толщины 3 миллиметра. Чашку и оставьте остывать в течение 2 часа. Выпекайте в вентилируемой духовке при температуре 170°C в течение 12/15'.

Начинка из каракатиц

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

PRESS

REPEAT

2

Ингредиенты

Сырая каракатица (только тела)	400 gr
Свежие сливки	10 gr
Соль	15 gr
Белый перец	10 gr

Процедура

Оставьте каракатицу на два часа замачиваться в газированной воде при температуре +3°C. Слейте воду и хорошо промокните. Поместите все ингредиенты в предварительно охлажденный стакан. Обрабатывайте с помощью Easy GIAZ. Разложите начинку по чашкам и заморозьте минимум на 24 часа при температуре -18°C.

Украшение

Очень ароматное песочное печенье, которое следует подавать холодным, при желании можно добавить один листик травы.

Мы рекомендуем использовать самое свежее сырье.





Панцанелласовощами
гороховый соус

Панзанелла

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

3

Ингредиенты

Панировочные сухари	400 gr
Спелые помидоры	200 gr
Анчоус	1 nr
Бasilik	30 gr
Дикий фенхель	10 gr
Уксус	20 gr
Оливковое масло	50 gr
Соль и черный молотый перец	по вкусу

Процедура

Положите все ингредиенты в миску, порезав и отжав помидоры. Оставьте отдыхать на 30 минут. Поместите все в мензурку. Обработайте с помощью Easy GIAZ. Эта смесь должна быть плотной.

Гороховый соус

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

PRESS

REPEAT

2

Ингредиенты

Горох	600 gr
Оливковое масло	100 gr
Мелкая соль	5 gr
Ксантан	2 gr

Процедура

Горошек бланшируйте в подсоленной воде и быстро остудите. Поместите все ингредиенты в мензурку. Предварительно охлажденный. Обработайте с помощью Easy GIAZ.

ОВОЩИ

Процедура

Предпочтительнее использовать сезонные овощи. Мое предложение состоит в том, чтобы использовать разные методы приготовления для получения разной текстуры.

Украшение

Блюдо, которое берет свое начало в традиционной кухне Италии, но в то же время всегда актуально. Различная текстура овощей играет ключевую роль.

A top-down photograph of three bright red, glossy fruits, likely cherry tomatoes, resting on a white plate. Each fruit has a short stem with a small, golden-brown dried leaf or flower remnant at the top. The lighting is soft, creating gentle shadows and highlights on the smooth surface of the fruits.

Паштет из куриной печени
соус из кислой вишни

Паштет из куриной печени

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Куриная печень	500 gr
Шалот	1 nr
Лавровый лист	1 nr
Ягоды можжевельника	2 nr
Сливочное масло	200 gr
Свежие сливки	50 gr
Высушенные кислые вишни	50 gr
Бренди	30 gr

Процедура

Приготовьте основу из масла, лука-шалота, лаврового листа и можжевельника.

Обжарьте печень с обеих сторон, сбрызните коньяком и обжарьте ее.

Обрабатывайте с помощью Easy GIAZ.

Добавьте в смесь сливочное масло и сливки.

Обработайте еще раз таким же образом.

Распределите смесь по сферическим формочкам, поместив в центр кусочек черной вишни. Замерзать.

Глазурь из кислой вишни

Ингредиенты

Кислый вишневый сироп	100 gr
Вода	150 gr
Растительный желатин	6 gr

Процедура

Смешайте смесь (холодную) и доведите до кипения.

Глазируйте печеночные шарики при температуре 30°C.

Украшение

Мы можем обогатить наше приготовление, используя темный шоколад для создания черешка, который можно поместить поверх шариков, имитируя настоящую вишню.





**Пралине из рыбьей печени,
злаков и восточных семян**

Печеночное пралине

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Смешанная рыба печень (без голубой рыбы)	500 gr
Шалот	20 gr
Бренди	20 gr
Сливочное масло	200 gr
Свежие сливки	50 gr
Лавровый лист	50 gr
Ягоды можжевельника	1 gr 2 gr
Масло, соль и черный перец	по вкусу

Процедура

Приготовьте основу из лука-шалота, масла, лаврового листа и можжевельника.

Быстро обжарьте печень с обеих сторон и сбрызните коньяком. Перелейте смесь в мензурку.

Обрабатывайте с помощью Easy GIAZ. Добавьте сливочное масло и сливки в стакан. Обработайте еще раз таким же образом.

Разложите смесь по формочкам и охладите.

Breadcrumbs

Ингредиенты

Рыбный фумет	100 gr
Изингласс	2 gr
Жареные тыквенные семечки	50 gr
Вспученные семена киноа	50 gr
Слоеный рис	50 gr
Puffed spelt	50 gr

Процедура

Нагрейте фюмет и гидратированный изингласс до 45°C.

Глазируйте печень при температуре около 30°C и быстро обваляйте в смеси семян.

Украшение

Мы можем обогатить это блюдо ложкой майонеза и кусочком обезвоженного лука-шалота.





Ароматические соли

Розмариновая соль

PROGRAM

CUT

CUT

COARSE

AIR

NO AIR

REPEAT

1

Ингредиенты

Червяя соль	400 gr
Розмарин	100 gr
Черный перец горошком	20 gr

Процедура

Поместите все ингредиенты в стакан и обработайте их с помощью Easy GIAZ.

Соль с шалфеем и розовым перцем

PROGRAM

CUT

CUT

MEDIUM

AIR

NO AIR

REPEAT

1

Ингредиенты

Соль из червии	400 gr
Шалфей	100 gr
Розовый перец	30 gr

Процедура

Поместите все ингредиенты в стакан и обработайте их с помощью Easy GIAZ.

Цитрусовая соль

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

1

Ингредиенты

Соль из червии	500 gr
Кожура лимона, апельсина, лайма	60 gr
Белый перец горошком	20 gr

Процедура

Поместите все ингредиенты в стакан и обработайте их с помощью Easy GIAZ.

Соль с куркумой

PROGRAM

CUT

CUT

MEDIUM

AIR

AIR

REPEAT

1

Ингредиенты

Соль из червии	400 gr
Очищенный тимьян	50 gr
Зеленый перец горошком	50 gr
Куркума	20 gr
Семена фенхеля	20 gr


Процедура

Поместите все ингредиенты в стакан и обработайте их с помощью Easy GIAZ.

Украшение

Возможность балансировки соли и размера ее зерен по вашему желанию позволяет получить продукт, который можно использовать как в качестве отделочного элемента, так и в качестве приправы.



A top-down view of a white plate. In the upper right, there is a smooth, elongated pool of bright yellow sauce. In the lower left, there is a small, shallow, light-colored bowl containing a mixture of finely chopped green and white ingredients, topped with several fresh green leaves. The background is a plain white surface.

Полуфреддо с белым перцем, маринованным в джине огурцом и тартаром из мяты

Молочный настой

Ингредиенты

Молоко	300 gr
Ягоды белого перца	20 gr
Листья мяты	3 gr

Процедура

Приготовьте настой, доведя все ингредиенты до 80°C.
Дать постоять при +3°C не менее 12 часов.

Полуфабрикаты с белым перцем

PROGRAM

P3

AIR

PRESS

SPEED

5

Ингредиенты

Сливки	300 gr
Молочный настой	200 gr
Маскарпоне	100 gr
Сок лайма	20 gr
Желатин	6 gr

Процедура

Доведите все ингредиенты до 82 °C.
Добавьте предварительно замоченный желатин и остудите.
Обрабатывайте в легком ГИАЗЕ.
Разложите смесь по формочкам и заморозьте.

Тартар из маринованных в джине огурцов

Ингредиенты

Тартар из огурцов безкосточек	200 gr
Экстракт зеленого яблока	50 gr
Мед	20 gr
Листья мяты	2 gr
Кусочек бадьяна	1 gr
Измельченный белый перец	По вкусу
Джин	20 gr

Процедура

Все упакуйте в вакуумную упаковку и оставьте мариноваться на 12 часов.

Украшение

Чрезвычайно ароматное блюдо, не требующее никаких особых добавок, кроме свежего листика мяты и сбрызгивания оливковым маслом.





Спойя каракатицы

Каракатица и артишок споја

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Свежая каракатица	1 Kg
Артишоки	2 nr
Зубчик чеснока	1 nr
Лавровый лист	1 nr
веточка петрушки	1 nr
Масло, соль, белый перец	По вкусу

Процедура

Разрежьте каракатицу, отделив туловище от головы и сохранив печень. Очистите и разделите на волокна тела, разрежьте их на куски и поместите в предварительно охлажденный химический стакан. Приправьте солью и перцем. Процесс с Easy GIAZ. Распределите смесь между двумя очень тонкими нейлоновыми листами, нарежьте их на диски и заморозьте. Пропарьте наши диски при температуре 50°C в течение 5 минут. Очистите головы и грубо обрежьте их. Создайте основу из лаврового листа и зубчика чеснока. Обжарьте предварительно очищенные артишоки с головами каракатицы. Приправьте солью и перцем.

Печеночный соус

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

2

Ингредиенты

Печень каракатицы	200 gr
Соевый соус	20 gr
Вода	100 gr
Лавровый лист	1 nr
Масло, соль и перец	По вкусу


Процедура

Обжарьте печень на сковороде с обеих сторон в масле, посолите и поперчите. Сбрызните соевым соусом и водой. Дайте ему остыть и перелейте смесь в стакан. Обрабатывайте с помощью Easy GIAZ. Просейте смесь и подавайте горячей.

Украшение

Используйте печеночный соус в качестве приправы, не переборщив с ним. Каждая отдельная часть каракатицы подвергается обработке. Подавайте спойю горячей.





**Другой Минестроне. Дань
уважения Боттуре**

Минестроне

PROGRAM

CUT

CUT

FINE

AIR

NO AIR

REPEAT

3

Ингредиенты

Овощи бобовые
(морковь, сельдерей,
савойская капуста, кале,
цветная капуста, брюссельская
капуста, шпинат, мангольд,
картофель, лук-шалот,
нут, фасоль борлотти)
Оливковое масло, соль
и белый перец

1 Kg

по вкусу

Процедура

Приготовьте минестроне, начав с красивой основы из сельдерея, моркови и лука-шалота.

Начните с приготовления бобовых (замоченных накануне вечером), добавьте их в основу и залейте водой.

Примерно через 30 минут приготовления на сильном огне добавьте остальные овощи и завершите приготовление. В результате должно получиться рагу, не слишком насыщенное бульоном. Смешайте с легким жиасом (если смесь слишком жидкая, можно добавить отварной картофель).

Порошки

Процедура

Тщательно вымойте все остатки овощей и разделите их по видам.

Поместите все в HotmixPRO и высушите при температуре 60°C до полного обезвоживания.

Смешайте по отдельности и держите порошки разделенными.

Украшение

Блюдо, которое отдает дань уважения одному из величайших шеф-поваров Италии, оставляя простор для воображения каждого.



Вариация с тыквой и сыром Фосса



Тыквенное мороженое

Step 1 PROGRAM	Step 2 PROGRAM
CUT	P2
CUT	AIR
FINE	AIR PRESS
AIR	SPEED
AIR PRESS	4
REPEAT	REPEAT
2	1

Ингредиенты

Нарезанная кубиками тыква	300 gr
Вода	200 gr
Мед из полевых цветов	50 gr
Ароматизатор корицей и лавровым листом	8 gr
Изингласс	150 gr
Свежие сливки	150 gr
Маскарпоне	100 gr
Тертый сыр Фосса	50 gr

Процедура

Приготовьте тыкву с водой, корицей и лавровым листом. После приготовления добавьте мед и предварительно замоченный айсберг.

Переложите в стакан и остудите.

Добавьте все остальные ингредиенты.

Обработайте с помощью Easy GIAZ (шаг 1).

Замерзать.

Обработайте с помощью Easy GIAZ (шаг 2).

Разлейте смесь по формочкам и заморозьте.

Тыквенная приправа

Ингредиенты

Ломтики тыквы	4 gr
Зубчик чеснока	1 gr
Соль, черный перец и оливковое масло	По вкусу
Лавровый лист	1 gr

Процедура

Посолите ломтики тыквы и запекайте в вентилируемой духовке при температуре 180°C в течение 40 минут.

Жаренные тыквенные семечки

Ингредиенты

Тыквенные семечки	100 gr
Вода и соль	по вкусу
Лимонная цедра	1 gr

Процедура

Слегка смочите семена водой, посолите и разломайте на кусочки лимонную цедру. Запекайте в духовке при температуре 160°C в течение 7/8 минут.

Тыквенные чипсы

Процедура

Нарежьте тыкву ломтиками толщиной около 3 мм и высушите в HotmixPRO Dry при температуре 50°C в течение 18 часов.

Украшение

Украйте несколькими каплями ароматического растительного масла.

Эту монотематическую идею также можно применить к другим овощам, создавая различные текстуры.



Зеленый васаби

Мороженое с васаби

PROGRAM

P3

AIR

PRESS

SPEED

6

REPEAT

2

Ингредиенты

Свежие сливки	300 gr
Вода	360 gr
Сахар	210 gr
Глюкоза	120 gr
Лимонный сок	150 gr
Желатин	3 gr
Шпинат	100 gr
Укроп	50 gr
Мятный коктейль	20 gr
Васаби	6 gr

Процедура

Разогрейте сливки, воду, сахар, глюкозу и лимонный сок в кастрюле.

Добавьте предварительно замоченный желатин и дайте смеси остыть.

Как только зелень остынет, смешайте ее и поместите в морозильную камеру.

Обрабатывайте с помощью Easy GIAZ.

Зеленый порошок

Ингредиенты

Дикий зеленый радикио	200 gr
Листья зеленого чая	50 gr

Процедура

Высушите травы в HotmixPRO. Высушите при 80°C в течение 6 часов, измельчите листья до измельчения.

Украшение

Используйте жареные рисовые вафли в качестве декоративного элемента. Дополните блюдо свежей полевой зеленью.





Йогурт с медом и луком-шалот



Йогуртовое мороженое

Step 1 PROGRAM	Step 2 PROGRAM
CUT	P2
CUT	AIR
FINE	AIR PRESS
AIR	SPEED
NO AIR	5
REPEAT	REPEAT
1	1

Ингредиенты

Йогурт с низким содержанием жира	500 gr
Жидкость для приготовления лука-шалота	100 gr
Маскарпоне	150 gr
Цельное молоко	100 gr
Стабилизатор для мороженого	8 gr

Процедура

Обработайте все ингредиенты с помощью Easy GIAZ (см. шаг 1). Поместите в шоковый охладитель. Обработайте легкой ГЛАЗУРЬЮ (шаг 2). Разлейте продукт по формочкам и храните при температуре -18°C.

Лук-шалот конфи

Ингредиенты

Очищенный лук-шалот (средне-мелкий)	200 gr
Мед	200 gr
Вода	300 gr
Веточкатимьяна	1 pr
Ягоды зеленого перца	5 pr

Процедура

Бланшируйте очищенный лук-шалот в подсоленной воде. Переложите в сироп, приготовленный из меда, воды, тимьяна и зеленого перца. Продолжайте готовить в течение одного часа на слабом огне.

Батончик мюсли

Ингредиенты

Мюсли	200 gr
Белый шоколад	50 gr
Какао-масло	20 gr

Процедура

Растопите какао-масло в микроволновой печи, добавьте белый шоколад и растопите. Затем смешайте с мюсли и распределите на высоту 1 см. Порцию потом.

Украшение

Мы можем обогатить ваше блюдо жемчужинами бальзамического уксуса (Модена).





Супиз клубней

Хлебный мусс

PROGRAM

P3

AIR

PRESS

SPEED

5

REPEAT

1

Ингредиенты

Панировочные сухари	200 gr
Овощной бульон	200 ml
Свежие сливки	100 gr
Вареный картофель	100 gr
Сливочное масло	100 gr
Нарезанный лук-шалот	30 gr
Соль, перец, мускатный орех	по вкусу

Процедура

На сковороде обжарьте лук-шалот с маслом, подрумяньте хлеб и полейте бульоном.

Продолжайте, добавляя сливки, сливочное масло и наполовину сваренный картофель.

Тушите на медленном огне в течение 10 минут, а затем перелейте смесь в стакан. Чертовски холодный.

Обрабатывайте с помощью Easy GIAZ.

Клубни

Процедура

Бланшируйте 300 г тонко нарезанных клубней (по вкусу) в подсоленной воде. Промокните их, а затем высушите в HotmixPRO Dry при температуре 65°C в течение 12 часов. В качестве альтернативы чипсы можно обжарить в растительном масле при температуре 145°/150°C.

Украшение

Это монотематическое блюдо становится очень интересным, если соблюдать сезонность овощей. Для полноты блюда сбрызните оливковым маслом ево.



Hotmix[®] **PRO**
THE CHEFS' CHOICE

Hotmix[®] **PRO EASYGIAZ**
THE CHEFS' CHOICE