

IDEAL^{PRO*}

Технологические карты рецептов

БАНКЕТНЫХ БЛЮД

во фритюре - готовые решения
для Вашего бизнеса



* - согласно внутренней классификации изготовителя.

IDEAL^{PRO}

IDEAL PRO — это:

- специально разработанный портфель профессиональных решений для шеф-поваров
- бренд масла, вдохновленный идеями и потребностями шеф-поваров
- ингредиент успешного бизнеса наших клиентов

Продуктовая линейка IDEAL PRO включает в себя:

- универсальное подсолнечное масло IDEAL PRO U1
- масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1



IDEAL PRO F1 – наш лучший продукт для длительного жарения!



- Более длительное время жарки – на протяжении 30 часов, в сравнении со 100% подсолнечным
- Не содержит пальмового масла и гидрогенизированных жиров
- Содержит Омега 6
- Меньше пенится во время жарки
- Объем 5 литров

IDEAL PRO U1 – оптимально подходит для всех способов приготовления блюд!



- 100% подсолнечное масло
- Оптимально подходит для всех способов приготовления
- Содержит ненасыщенные жиры, которые благоприятно воздействуют на сердечно-сосудистую систему
- Объем 1 литр и 5 литров

Профессиональный бренд с ассортиментом решений для ресторанного бизнеса и пекарен!

IDEAL PRO - ингредиент успешного бизнеса наших клиентов!

«Запечённое яблоко в хрустящей корочке с кремом патисьер»



Рецептура

Запечённое яблоко в хрустящей корочке с кремом патисьер

Наименование продуктов	на 50 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
крокеты из запечённого яблока п/ф	40	40
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
крем заварной п/ф	7	7
черника	2	2
цветы	1	1
микрозелень	1	1
соус вишнёвый п/ф	2	2

Технология приготовления

Крокеты из яблока обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1 до золотистой корочки. С помощью кондитерского мешка отсадить заварной крем. Украсить ягодами, микрозеленью, цветами. Соус подавать в пипетках.

Крокеты из запечёного яблока п/ф

Наименование продуктов	на 240 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
яблоко	360	180
сахар	20	20
яйцо	30	30
панировочные сухари	20	20
мука	15	15

Технология приготовления

Из яблок вырезать сердцевину, засыпать сахар. Запекать при 160 °С 40 мин. Измельчить блендером. Выложить массу в силиконовый коврик, заморозить. Панировать в муке, льезоне, сухарях.

Крем заварной п/ф

Наименование продуктов	на 870 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
молоко 3,5%	500	500
яйцо куриное	4	4
сахар	180	180
ваниль в стручке	1	1
мука пшеничная	50	50
масло сливочное	110	110

Технология приготовления

Яйца, сахар и муку растереть до белого цвета, влить тонкой стружкой горячее молоко с ванилью. Заварить на медленном огне, интенсивно помешивая. Когда крем остынет, взбить с мягким сливочным маслом.

Соус вишнёвый п/ф

Наименование продуктов	на 40 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
вишня замороженная	40	40
корица	1	1
вода	40	40
гуаровая камедь	1	1

Технология приготовления

Вишню довести до кипения с палочкой корицы, процедить. Загустить камедью.

«Куриная грудка в хрустящей корочке с дрессингом из сельдерея и апельсина»



Рецептура

Куриная грудка в хрустящей корочке с дрессингом из сельдерея и апельсина

Наименование продуктов	на 35 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
мусс из птицы п/ф	10	10
вишня замороженная	8	2
конфи из сельдерея п/ф	15	15
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
микрозелень	1	1
цветы	1	1
яйцо	5	5
мука	2	2
сухари панировочные	3	3

Технология приготовления

Мусс панировать в муке, льезоне, сухарях (двойная панировка), обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1. На ложку выложить конфи, обжаренный крокет, вяленую вишню, украсить.

Мусс из птицы п/ф

Наименование продуктов	на 250 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
куриное филе	140	130
сливки 33%	30	30
сливочный сыр	90	90
соль	1	1
перец белый	1	1

Технология приготовления

Отварное филе измельчить блендером до однородной массы. Довести до вкуса.

Конфи из сельдерея п/ф

Наименование продуктов	на 380 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
сельдерей стебель	360	150
масло сливочное	10	10
сахар	60	60
апельсин	200	100

Технология приготовления

Из 200 гр сельдерея и 200 гр апельсина выжать сок. С апельсина снять цедру и нарезать в крошку. Оставшийся стебель сельдерея нарезать кубиком 4 мм. Обжарить немного на сливочном масле, добавить сок апельсина и сельдерея, сахар. Выпарить до нужной консистенции.

«Моцарелла фри с персиком и пшёнкой»



Рецептура

Моцарелла фри с персиком и пшёнкой

Наименование продуктов	на 220 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
сыр моцарелла в рассоле (Россия)	60	60
мука	11	11
яйцо	22	22
сухари панировочные	15	15
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
персик консервированный	88	88
пшёнка	31	88
микрозелень	1	1
цветы	1	1
пудра чёрной смородины п/ф	1	1

Технология приготовления

Сыр панировать, обжарить в масле для жарения во фритюре IDEAL PRO F1. Пшёнку отварить, измельчить с персиком. Украсить микрозеленью.

«Наггетсы из щуки с соусом тар-тар и морской капустой»



Рецептура

Наггетсы из щуки с соусом тар-тар и морской капустой

Наименование продуктов	на 40 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
наггетсы из щуки п/ф	17	17
соус тар-тар п/ф	10	10
морская капуста	10	10
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
морковь	1	1
микروزелень	1	1
цветы	1	1

Технология приготовления

Наггетсы обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1 до золотистой корочки. Морковь нарезать нитью с помощью дайконорезки. Украсить морковной нитью, микروزеленью, цветами. Подавать на круглом блюде. Налить тёплую воду, эфирное масло мяты, жидкий азот.

Наггетсы из щуки п/ф

Наименование продуктов	на 150 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
щука тушка потрошёная	100	90
соль	2	2
белый перец	1	1
яйцо	30	30
мука	12	12
сухари панировачные	20	20

Технология приготовления

Щуку измельчить в мясорубке, довести до вкуса, формировать в ролл с помощью пищевой плёнки и бамбукового коврика для суши. Готовить на пару 100 °С 6 минут. Разрезать на кусочки по 15 гр. Панировать в муке, лезоне, сухарях.

Соус тар-тар п/ф

Наименование продуктов	на 200 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
майонез	80	80
чеснок	8	6
огурцы солёные	50	50
лимон	30	15
яйцо	50	50
укроп	10	8

Технология приготовления

Отварное яйцо, огурцы нарезать мелким кубиком, смешать с тёртым чесноком, лимонным соком, шинкованным укропом, майонезом.

«Рыбное фондю на растительном масле»



Рецептура

Рыбное фондю на растительном масле

Наименование продуктов	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	1л	1л
сом	100	100
яйцо	60	60
зубатка	100	100
пенгасиус	100	100
специи	10	10
мука	100	100
соль	3	3
молоко	50	50

Технология приготовления

Из подсолнечного масла IDEAL PRO U1, яйца, молока и части муки сделать кляр консистенции густой сметаны. Подавать по отдельности специи, рыбу, муку, кляр.

«Свекольный «Severen» со шпротами, хрустящим карпом и чесночным кремом»



Рецептура

Свекольный «Severen» со шпротами, хрустящим карпом и чесночным кремом

Наименование продуктов	на 34 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
свекольный «Severen» п/ф	18	18
крокет из карпа п/ф	12	12
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
чесночный крем п/ф	2	2
микروزель, цветы		
хлеб	3	2

Технология приготовления

Крокет обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1 до золотистой корочки, выложить на свекольный «Severen», с помощью кондитерского мешка выдавить сверху чесночный крем. Выложить на слайс хлеба, украсить.

Свекольный «Severen» п/ф

Наименование продуктов	на 18 гр		на 10 порций в гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
свекла	14	12	140	120
шпроты	5	4	50	40
чеснок	1	1	10	10
лимон	1	1	10	10
соль			2	2
смесь 5 перцев			1	1
масло подсолнечное IDEAL PRO U1			2	2

Технология приготовления

Форму силиконовую смазать тонким слоем подсолнечного масла IDEAL PRO U1. Свеклу запечь в мундире до готовности. Натереть на мелкой тёрке. Шпроты промакнуть бумажным полотенцем, чтобы избавиться от масла, помять вилкой. Смешать свеклу, шпроты, добавить тёртый чеснок, сок лимона. Довести до вкуса. Массу выложить в силиконовый коврик, охладить.

Крокет из карпа п/ф

Наименование продуктов	на 12 гр		на 10 порций в гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
каrp тушка	14	8		80
яйцо	3	3		30
мука	2	2		20
сухари	2	2		20
соль				2
смесь 5 перцев				1

Технология приготовления

Мясо карпа прокрутить несколько раз через мясорубку, солить, перчить. Скатать шарики, панировать в муке, лезоне, сухарях.

Чесночный крем п/ф

Наименование продуктов	на 200 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
майонез	140	140
чеснок	13	10
сыр плавленый	50	50

Технология приготовления

Тёртый чеснок смешать с майонезом и сыром до однородной массы. Выложить в кондитерский мешок со звёздочкой.

«Сырные шарики с соусом тар-тар»



Рецептура

Сырные шарики с соусом тар-тар

Наименование продуктов	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
сырные шарики п/ф	140	140
соус тар-тар п/ф	50	50
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
микروزель	1	1
цветы	1	1
эфирное масло розмарина	1	1
лук-рязанец	1	1

Технология приготовления

Сырные шарики обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1, обсушить на бумажном полотенце. В банку капнуть несколько капель эфирного масла, выложить шарики. Подавать с деревянными шпажками и луком-рязанец.

Сырные шарики п/ф

Наименование продуктов	на 200 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
сыр моцарелла (для пиццы)	140	140
чеснок	8	6
майонез	33	33
соль	2	2
смесь 5 перцев	1	1
укроп свежий	10	8
мука	20	20
яйцо	20	20
сухари	30	30

Технология приготовления

Сыр натереть, добавить майонез, тёртый чеснок, мелко нарезанный укроп, довести до вкуса солью, перцем. Скатать шарики, панировать в муке, льезоне, сухарях. Двойная панировка.

Соус тар-тар п/ф

Наименование продуктов	на 265 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
майонез	150	150
чеснок	20	15
огурцы солёные	50	35
лимон	15	7
яйцо	50	50
зелень (лук-ризанец, укроп)	10	8

Технология приготовления

Отварное яйцо, огурцы нарезать мелким кубиком, смешать с тёртым чесноком, лимонным соком, шинкованной зеленью, майонезом.

«Террин из сома»



Рецептура

Террин из сома

Наименование продуктов	на 250 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
сом тушка потрошённый	400	200
соль	1	1
белый перец	1	1
нори	1шт	1шт
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
яйцо	30	30
мука	20	20
сухари панировочные	30	30
сливочный сыр	10	10
черника	5	5
микрозелень	1	1

Технология приготовления

Мясо измельчить в кутере, довести до вкуса, сформировать с помощью пищевой плёнки в террин. Отварить, просушить, обернуть нори. Панировать в муке, льезоне, сухарях, обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1. Украсить.

«Хрустящая морковь с муссом из птицы»



Рецептура

Хрустящая морковь с муссом из птицы

Наименование продуктов	на 50 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
морковь	30	15
сухари панировочные	5	5
яйцо	10	10
земля из маслин п/ф	1	1
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
мусс из птицы п/ф	20	20
микрозелень	1	1
цветы	1	1

Технология приготовления

Отварную морковь вырезать кольцом, в центре сделать отверстие с помощью выемки, снять кольцо, панировать в муке, льезоне, панировать в сухарях, обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1. Вынуть сердцевину. Заполнить отверстие муссом. Украсить микрозеленью, маслинами, цветами.

Мусс из птицы п/ф

Наименование продуктов	на 250 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
куриное филе	140	130
сливки 33%	30	30
сливочный сыр	90	90
соль	1	1
перец белый	1	1

Технология приготовления

Отварное филе измельчить блендером до однородной массы. Довести до вкуса.

Земля из маслин п/ф

Наименование продуктов	на 60 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
маслины б/к	600	240
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	10	10

Технология приготовления

Маслины измельчить в кутере до состояния крупной крошки. Выложить на силиконовый коврик, подсушить при температуре 80 °С. Ещё раз измельчить в кутере, заправить подсолнечным маслом IDEAL PRO U1.

«Хрустящий сливочный сыр с вяленой вишней и мёдом»



Рецептура

Хрустящий сливочный сыр с вяленой вишней и мёдом

Наименование продуктов	на 35 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
сливочный сыр	18	18
панировочные сухари	5	5
мука	2	2
яйцо	3	3
вишня замороженная	2	2
мёд	3	3
микروزелень	1	1
цветы	1	1
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		

Технология приготовления

Сыр панировать в муке, льезоне, сухарях (двойная панировка). Обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1. Вишню подсушить на силиконовом коврикe при 80 °С. Украсить.

IDEAL^{PRO}

www.idealpro-oil.com