

IDEAL^{PRO*}

Технологические карты рецептов

ДЕКОРА

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!

Технологическая карта № 1

«Бекон фри с томатами, хлебом и рисовыми чипсами»



Рецептура

Бекон фри с томатами, хлебом и рисовыми чипсами

Наименование продуктов	на 30 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
бекон	40	40
редис	2	2
цветы	2	1
хлеб ржаной со злаками	2	2
микрозелень	2	2
фасоль консервированная	6	6
масло со шпротами п/ф	3	3
пудра из чёрной смородины п/ф	2	2
томаты черри	6	6
крем бальзамик	2	2
чипсы рисовые п/ф	2	2
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
соль	1	1
перец чёрный	1	1

Технология приготовления

Бекон обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1, обсушить на бумажном полотенце. Из кондитерского мешка выдавить масло со шпротами, украсить кусочками ржаного хлеба, слайсами редиса и томатов, фасолью, рисовыми чипсами, на тарелке сделать несколько штрихов из соли и перца. Украсить.

Полуфабрикаты

Масло со шпротами п/ф

Наименование продуктов	на 100 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
масло сливочное	70	70
шпроты	30	30
чеснок	20	15
соль	2	2

Технология приготовления

Все компоненты хорошо измельчить в блендере.

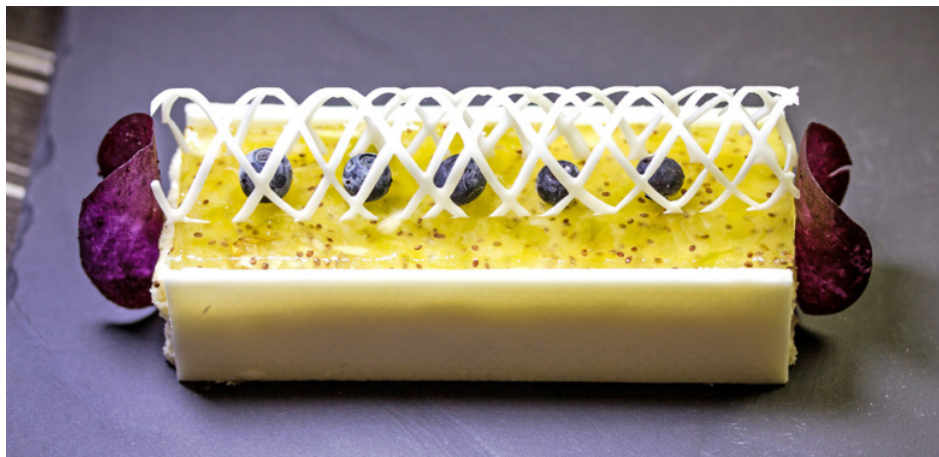
Чипсы рисовые п/ф

Наименование продуктов	на 20 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
рис круглозёрный	30	30
соль	1	1
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
специи	1	1

Технология приготовления

Рис залить холодной водой, подсолить. Хорошо разварить. Измельчить со специями в блендере до однородной массы. Намазать тонким слоем на силиконовый коврик, выпекать в духовке при 70 °С. Разломать на произвольные куски. Обжарить в сильно раскалённом фритюре на масле IDEAL PRO F1.

«Бисквитный торт со сметанным кремом и белым шоколадом»



Рецептура

Бисквитный торт со сметанным кремом и белым шоколадом

Наименование продуктов	на 140 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
бисквит п/ф	33	33
сметана 25%	22	22
сахар	15	15
варенье из актинидии	21	21
желатин	2	2
чипсы из черники п/ф	2 шт.	2 шт.
черника мороженая	16	16
шоколад белый (или глазурь)	33	33

Технология приготовления

Через форму залить тёплое варенье из актинидии с размоченным желатином. Дать остыть. Сверху выложить вырезанный под размер слайс бисквита. Остальной бисквит покрошить и измельчить со сметаной, сахаром, черникой. Выложить в форму. Перевернуть форму и достать торт. Из шоколада сделать две плитки и декор с помощью кондитерской ленты и корнетика. Украсить чипсами.

Бисквит п/ф

Наименование продуктов	на 400 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
яйцо	4 шт.	4 шт.
сахар	100	100
мука	200	200
разрыхлитель	5	5

Технология приготовления

Белки взбить с сахаром, добавить желтки, муку, разрыхлитель. Выпекать при 190 °С 30мин.

Чипсы из черники п/ф

Наименование продуктов	на 10 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
спринг-ролл	33	33
черника	11	11
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		

Технология приготовления

Из теста нарезать круги с помощью пластиковых резак, замочить в черничном соке. Подсушить. Обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1.

«Бутербродики со шпротами»



Рецептура

Бутербродики со шпротами

Наименование продуктов	на 100 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
хлеб ржаной со злаками	60	30
масло со шпротами п/ф	30	30
крем-бальзамик	30	30
бисквитная крошка	12	12
петрушка	1	1
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		

Технология приготовления

Хлеб тонко нарезать, с помощью кольца вырезать ровные круги. Через корнетик отсадить по кругу на один круг хлеба, масло со шпротами, приложить шпажку, накрыть второй половинкой хлеба. Кисточкой смазать крем-бальзамиком, панировать бисквитной крошкой. Украсить листиком петрушки фри, обжаренной во фритюре на масле IDEAL PRO F1.

Масло со шпротами п/ф

Наименование продуктов	на 100 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
масло сливочное	70	70
шпроты	30	30
чеснок	20	15
соль	2	2

Технология приготовления

Все компоненты хорошо измельчить в блендере.

«Комплимент от шефа: салат из маринованных овощей»



Рецептура

Комплимент от шефа: салат из маринованных овощей

Наименование продуктов	на 25 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
спринг-ролл	3	3
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
перец болгарский	6	5
редька чёрная	5	5
редис	4	4
имбирь	3	3
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	2	2
лимон	2	2
мёд	2	2
соль	1	1

Технология приготовления

Перец нарезать тонкой соломкой, редьку и редис – слайсом, мариновать в подсолнечном масле IDEAL PRO U1, лимонном соке, мёде, имбире. Из спринг-ролла сделать корзинку, опустив во фритюр на масле IDEAL PRO F1 и придав форму.

«Креветочные чипсы с печенью индейки и винегретом»



Рецептура

Креветочные чипсы с печенью индейки и винегретом

Наименование продуктов	на 125 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
креветочные чипсы п/ф	10	10
паштет индейки п/ф	45	45
винегрет п/ф	60	60
соус из свеклы п/ф	5	5
горошек зелёный замороженный	4	4
попкорн	3	3

Технология приготовления

Сделать мазок соусом, на кнельки из паштета установить креветочные чипсы с винегретом. Украсить бланшированным горошком, попкорном.

Полуфабрикаты

Креветочные чипсы п/ф

Наименование продуктов	на 10 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
креветочные чипсы	3	10
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		

Технология приготовления

Опустить в сильно раскалённое масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1.

Паштет из индейки п/ф

Наименование продуктов	на 300 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
печень индейки	240	240
лук репчатый	102	84
морковь	41	40
масло сливочное	25	25
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	20	20
соль	2	2
смесь 5 перцев	1	1
чеснок	11	8

Технология приготовления

Печень обжарить на подсолнечном масле IDEAL PRO U1 с луком, морковью, довести до вкуса, измельчить со сливочным маслом.

Винегрет п/ф

Наименование продуктов	на 300 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
свекла	120	110
огурец солёный	100	100
картофель	120	110
морковь	44	40
капуста квашеная	100	100
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	22	22

Технология приготовления

Свеклу, картофель, морковь отварить в мундире, очистить, нарезать все продукты кубиком. Смешать, заправить подсолнечным маслом IDEAL PRO U1.

«Комплимент от шефа: Острый морковный салат с фунчозой»



Рецептура

Комплимент от шефа: Острый морковный салат с фунчозой

Наименование продуктов	на 15 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
морковь	13	10
чеснок	2	2
сыр сливочный	2	2
соль		
микروزель		
цветы		
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
фунчоза	1	1
смесь 5 перцев		
пудра из чёрной смородины п/ф	1	1
эфирное масло мелисы	1	1

Технология приготовления

Морковь натереть на мелкой тёрке с чесноком, добавить сыр, выложить в силиконовую форму. В заварочное ситичко выложить фунчозу, опустить в сильно разогретое масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1. Украсить. На блюдечко капнуть эфирное масло, закрыть стеклянной сферой.

Пудра из чёрной смородины п/ф

Наименование продуктов	на 10 (гр)	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
чёрная смородина замороженная	100	10

Технология приготовления

Замороженную чёрную смородину подсушить на силиконовом коврикe при 80 °С. Измельчить в кофемолке.

«Салат с крабовыми палочками и маринованной редькой»



Рецептура

Салат с крабовыми палочками и маринованной редькой

Наименование продуктов	на 120 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
крабовые палочки	14	14
кукуруза	9	9
майонез	16	16
рис	8	24
укроп	5	5
яйцо	17	17
редька чёрная	40	24
имбирь	11	11
лимон	13	13
мёд	15	15
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	33	22
попкорн	2 шт.	2 шт.
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
микрозелень	1	1
черника мороженая	22	22
соевый лецитин	2	2

крахмал	5	5
редис	5	5
соль	2	2

Технология приготовления

Рис отварить, смешать с нарезанными крабовыми палочками, шинкованным укропом, отварным яйцом, майонезом, кукурузой. Редьку нарезать слайсом, мариновать с имбирём, лимоном, мёдом, подсолнечным маслом IDEAL PRO U1. Выложить через кольцо, с салатом. Часть кукурузы измельчить с крахмалом в пасту, намазать тонким слоем на силиконовый коврик. Высушить при 70 °С, затем обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1. В сок замороженной черники добавить лицетин, взбить в пену. Украсить попкорном, слайсом редиса, микрозеленью.

«Соус цезарь с креветками, чесночными чипсами и огурцом»



Рецептура

Соус цезарь с креветками, чесночными чипсами и огурцом

Наименование продуктов	на 60 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
соус анчоусно-чесночный п/ф	20	20
креветка тигровая	1шт	1шт
чипсы чесночные п/ф	5	5
огурец свежий	15	11
редис	2	2
томаты черри	6	6
микروزелень	1	1
цветы	1	1
масло подсолнечное IDEAL PRO U1		

Технология приготовления

Креветку разрезать вдоль, обжарить обе половинки. С помощью кондитерского мешка сделать полосу из соуса, выложить сверху все компоненты.

Соус анчоусно-чесочный

Наименование продуктов	на 280 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
соус майонез п/ф	0.15	0.15
анчоусы	0.01	0.007
чеснок	0.006	0.004
пармезан	0.016	0.015
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	0.08	0.08
яйцо желток	2шт.	0.05

Технология приготовления

Желток взбить венчиком, постепенно добавляя смесь, взбитую блендером, из анчоусов, чеснока, пармезана, подсолнечного масла IDEAL PRO U1. Смешать с майонезом.

Чипсы чесночные п/ф

Наименование продуктов	на 20 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
рис круглозёрный	30	30
соль	1	1
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
чеснок	7	6

Технология приготовления

Рис залить холодной водой, подсолить. Хорошо разварить. Измельчить с чесноком в блендере до однородной массы. Намазать тонким слоем на силиконовый коврик, выпекать в духовке при 70 °С. Разломать на произвольные куски. Обжарить в сильно раскалённом фритюре на масле IDEAL PRO F1.

«Хрустящая меренга с заварным кремом, чипсами из пшёнки и персиком»



Рецептура

Хрустящая меренга с заварным кремом, чипсами из пшёнки и персиком

Наименование продуктов	на 130 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
яичный белок	30	30
сахар	60	60
персик консервированный	50	50
вишня мороженый	30	30
соус вишнёвый	2	2
бисквитная крошка	1	1
заварной крем п/ф	35	35
чипсы из пшёнки п/ф	5	5
микрозелень	1	1
цветы	1	1

Технология приготовления

Яичный белок взбить с сахаром, отсадить на силиконовый коврик с помощью кондитерского мешка, выпекать при 100 °С. Персик нарезать ломтиками, выложить рядом вишню, немного заварного крема, меренгу. Сверху отсадить остатки заварного крема, украсить чипсами, крошкой, соусом.

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.

Чипсы из пшёнки п/ф

Наименование продуктов	на 870 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
пшёнка	30	30
соль	1	1
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		

Технология приготовления

Пшёнку залить холодной водой, подсолить. Хорошо разварить. Измельчить в блендере до однородной массы. Намазать тонким слоем на силиконовый коврик, выпекать в духовке при 70 °С. Обжарить в сильно раскалённом фритюре на масле IDEAL PRO F1.

«Чипсы из моркови с имбирным киселём»



Рецептура

Чипсы из моркови с имбирным киселём

Наименование продуктов	на 40 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
морковь	10	5
имбирный кисель п/ф	3	3
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
мука	2	2
фасоль консервированная красная	2	2
перец болгарский красный	2	1
апельсин	28	25
земля из маслин п/ф	1	1
микрозелень	1шт	1шт

Технология приготовления

Морковь нарезать слайсом. Панировать в муке, наколоть в виде бантика на шпажку. Обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1. Установить шпажку в апельсин и на тарелку, сверху украсить фасолью, перцем. Подать с соусом.

Имбирный кисель п/ф

Наименование продуктов	на 500 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
имбирь свежий	50	50
сахар	50	50
лимон	50	50
крахмал	10	10
краситель золото	1	1
соль	1	1
вода	500	500

Технология приготовления

Имбирь протереть на тёрке, добавить сахар, сок лимона, воду. Прокипятить, загустить крахмалом, процедить. Добавить золото.

Земля из маслин п/ф

Наименование продуктов	на 500 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
маслины без косточек	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.

IDEAL^{PRO}

www.idealpro-oil.com