

# IDEAL<sup>PRO</sup>\*

Технологические карты рецептов

## ГАРНИРОВ

во фритюре - готовые решения  
для Вашего бизнеса



\* - согласно внутренней классификации изготовителя.

# IDEAL<sup>PRO</sup>

**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

### «Буженина с пшеничной кашей, соусом тар-тар, огурцами и томатами»



#### Рецептура

#### Буженина с пшеничной кашей, соусом тар-тар, огурцами и томатами

Наименование продуктов	на 300 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
свинина шея	220	160
соус тар-тар п/ф	40	40
пшеничная крупа	40	120
яйцо	30	30
молоко	20	20
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
мука	20	20
огурец свежий	9	7
томаты черри	11	11
цветы	1	1
микрозелень	1	1
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	3	3
соль	2	2
смесь 5 перцев	1	1
чеснок	6	5

### Технология приготовления

Свинину солить, перчить, запекать в фольге с чесноком при 190 °С. Нарезать слайсом, выложить по кругу. В центр выложить соус. Крупу отварить, выложить в формы, сформировать шар, панировать в муке, окунуть в кляр, обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1. Просушить на бумажном полотенце от лишнего масла. Огурец нарезать экономкой, томаты разрезать пополам. В пипетку набрать подсолнечное масло IDEAL PRO U1. Украсить.

## Полуфабрикаты

### 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.

«Картофель фри с куриной грудкой и томатами»



Рецептура

Картофель фри с куриной грудкой и томатами

Наименование продуктов	на 200 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
картофель	110	70
мука	8	8
соль	2	2
смесь 5 перцев	1	1
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
куриное филе	110	90
томаты	15	11
майонез	33	33
чеснок	9	7
микрозелень	1	1

Технология приготовления

Куриное филе солить, перчить вакуумировать с маслом. Готовить в воде 2 часа 70 °С. Нарезать кубиком, заправить майонезом, чесноком. Выложить через форму. Картофель нарезать в виде спирали, солить, перчить, панировать в муке. Обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1. Украсить томатами, микрозеленью.

«Куриная грудка с грушей и апельсином под соусом каркаде»



Рецептура

Куриная грудка с грушей и апельсином под соусом каркаде

Наименование продуктов	на 150 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
куриное филе	75	70
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
соль	1	1
смесь 5 перцев	1	1
апельсин	11	11
груша	44	33
яйцо	24	24
мука	11	11
сухари панировочные	11	11
каркаде	9	9
имбирь	5	5
чёрная соль	1	1
микрозелень	1	1
цветы	1	1
крахмал	8	8

### Технология приготовления

Куриное филе солить, перчить, вакуумировать с маслом и цедрой апельсина. Варить 2 часа при 70 °С. Каркаде заварить с имбирём, загустить крахмалом. Грушу почистить экономкой, вырезать шато, панировать в муке, льезоне, сухарях, обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1. Через трафарет сделать присыпку из чёрной соли, апельсин нарезать слайсом, куриное филе промакнуть и нарезать. Украсить.

«Крокеты из лисичек с индюшачьим паштетом»



Рецептура

Крокеты из лисичек с индюшачьим паштетом

Наименование продуктов	на 145 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
крокеты из лисичек п/ф	45	45
паштет из индейки п/ф	40	40
соус сырный п/ф	60	60
цветы	1	1
микрозелень	2	2

Технология приготовления

Налить соус, выложить кнельку из паштета, крокеты. Украсить.



### Крокеты из лисичек п/ф

Наименование продуктов	на 170 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
лисички мороженые	100	80
лук репчатый	44	39
чеснок	13	11
масло подсолнечное IDEAL PRO U1		
соль	2	2
смесь 5 перцев	1	1
яйцо	30	30
мука	15	15
сухари панировочные	22	22

#### Технология приготовления

Грибы обжарить на подсолнечном масле IDEAL PRO U1 с луком и чесноком, довести до вкуса. Выложить в силиконовую форму, заморозить. Панировать в муке, лезоне, сухарях (двойная панировка). Заморозить.

### 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	52	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.

## Сырный соус п/ф

Наименование продуктов	на 1200 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
сыр «Янтарь»	100	100
картофель	130	78
перец болгарский	117	87
лук репчатый	105	88
сливки 33%	33	30
куриный бульон		

### Технология приготовления

Овощи отварить в курином бульоне до готовности, добавить сыр «Янтарь», измельчить в блендере. В полученную массу добавить сливки и довести до вкуса. Процедить через сито.

«Маринованная чёрная редька с ананасом и сливками»



Рецептура

Маринованная чёрная редька с ананасом и сливками

Наименование продуктов	на 90 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
чёрная редька маринованная п/ф	15	15
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
ананас фри п/ф	60	60
сливки с ароматом розы п/ф	5	5
микрозелень	1	1
цветы	1	1
фасоль консервированная	11	11
роза	1	1

Технология приготовления

Слайс редьки с фасолью выложить по кругу. Ананас обжарить во фритюре на масле DEAL PRO F1, порезать, выложить по центру. Отсадить сливки, украсить чипсовым лепестком розы, микрозеленью.

**Чёрная редька маринованная п/ф**

Наименование продуктов	на 100 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
чёрная редька	110	100
лимон	44	44
мёд	33	33
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	33	33
имбирь	33	33
соль	2	2

Технология приготовления

Редьку нарезать слайсом, отварить, мариновать в подсолнечном масле IDEAL PRO U1.

**Ананас фри п/ф**

Наименование продуктов	на 60 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
ананас консервированный кольцами	55	55
мука	11	11
яйцо	11	11
сухари панировочные	11	11

Технология приготовления

Ананас панировать в муке, льезоне, сухарях.

**Сливки с ароматом вербены п/ф**

Наименование продуктов	на 230 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
сливки 35%	250	250
эфирное масло розы	1	1

Технология приготовления

Сливки и масло залить в сифон, вкрутить балон газа N<sub>2</sub>O.

«Палочки из корня сельдерея с томатным соусом»



Рецептура

Палочки из корня сельдерея с томатным соусом

Наименование продуктов	на 120 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
палочки из корня сельдерея п/ф	85	85
соус томатный п/ф	35	35
микрозелень	1	1

Технология приготовления

Соус подать отдельно, украсить микрозеленью.

Полуфабрикаты

Палочки из корня сельдерея п/ф

Наименование продуктов	на 350 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
корень сельдерея	325	225
соль	3	3
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
яйцо	50	50
мука	20	20
сухари панировочные	30	30

### Технология приготовления

Корень сельдерея отварить до готовности в подсоленной воде. Измельчить блендером до однородной массы. Сформировать с помощью силиконового коврика. Заморозить. Панировать в муке, льезоне, сухарях (двойная панировка). Заморозить. Обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1.

### Соус томатный п/ф

Наименование продуктов	на 120 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
томатная паста	100	100
чеснок	6	5
кинза	5	4
смесь 5 перцев	1	1
соль	1	1
сахар	2	2
лимон	7	7
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	11	11

### Технология приготовления

Чеснок и зелень мелко нашинковать, добавить томатную пасту, сок лимона, подсолнечное масло IDEAL PRO U1, довести до вкуса.

## Технологическая карта № 7

### «Печень индейки с палочками из цветной капусты и томатным соусом»



#### Рецептура

#### Печень индейки с палочками из цветной капусты и томатным соусом

Наименование продуктов	на 200 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
печень индейки	80	70
палочки из цветной капусты п/ф	80	80
соус томатный п/ф	30	30
чёрная редька	10	9
вишнёвый соус п/ф	2	2
цветы	1	1
зелёный горошек замороженный	3	3
паштет из индейки п/ф	15	15
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
соль	2	2
смесь 5 перцев	1	1

#### Технология приготовления

Печень индейки отварить в вакууме с маслом и специями при 70 °С в течение 15 минут. Палочки из цветной капусты обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1, обсушить на бумажном полотенце. Редьку нарезать слайсом, припустить с горошком в подсоленной воде.

### Палочки из цветной капусты п/ф

Наименование продуктов	на 220 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
цветная капуста замороженная	200	200
соль	2	2
белый перец	1	1
яйцо	30	30
сухари панировочные	20	20
мука	15	15

#### Технология приготовления

Капусту отварить, слить воду, просушить, измельчить, довести до вкуса. С помощью кондитерского мешка и силиконовой формы сформировать. Заморозить. Панировать в муке, льезоне, сухарях (двойная панировка) Заморозить.

### Соус томатный п/ф

Наименование продуктов	на 120 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
томатная паста	100	100
чеснок	6	5
кинза	5	4
смесь 5 перцев	1	1
соль	1	1
сахар	2	2
лимон	7	7
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	11	11

#### Технология приготовления

Чеснок и зелень мелко нашинковать, добавить томатную пасту, сок лимона, подсолнечное масло IDEAL PRO U1, довести до вкуса.

### Соус вишневый 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.

### 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	52	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.

«Шашлычки из сердечек, риса и запечёного перца с соусом тар-тар»



Рецептура

Шашлычки из сердечек, риса и запечёного перца

Наименование продуктов	на 170 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
сердечки куриные	44	44
томаты	22	22
перец болгарский	16	13
огурец	24	21
лук салатный	8	8
соус тар-тар п/ф	44	44
рис	9	25
соль	2	2
смесь 5 перцев	1	1
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
мука	11	11
сухари панировочные	11	11
уксус яблочный	4	4
яйцо	11	11

Технология приготовления

Сердечки солить, перчить, вакуумировать с маслом. Готовить при 70 °С 3 часа. Перец болгарский запечь, очистить от кожицы и семян. Рис отварить, довести до вкуса солью, перцем, уксусом. Скатать шарики, панировать в муке, льезоне,

сухарях. Обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1. Наколоть компоненты на шпажку, разогреть в духовке. Выложить на огурец и соус.

## Полуфабрикаты

### 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.

«Запечённая свинина с хрустящей тушёной капустой»



Рецептура

Запечённая свинина с хрустящей тушёной капустой

Наименование продуктов	на 180 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
хрустящая тушёная капуста п/ф	75	75
свинина окорок	100	80
соль	2	2
смесь 5 перцев	1	1
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
соус бешамель п/ф	22	22
чеснок	6	5
земля из маслин п/ф	1	1
зелёный горошек	2	2
цветы	1	1
редис	1	1

Технология приготовления

Свинину солить, перчить, запечь в фольге с чесноком при 190 °С 15 минут, вытащить из духовки, дать ещё 5 минут отдохнуть под тепловой лампой. Разрезать пополам. Капусту обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1. Украсить.

**Хрустящая тушёная капуста п/ф**

Наименование продуктов	на 200 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
капуста белокочанная	200	190
томатная паста	30	30
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	20	20
соль	3	3
смесь 5 перцев	1	1
мука	15	15
яйцо	25	25
сухари панировочные	20	20

**Технология приготовления**

Капусту нашинковать соломкой, тушить на подсолнечном масле IDEAL PRO U1 с добавлением томатной пасты до готовности. Довести до вкуса. Выложить в форму, заморозить. Панировать в муке, льезоне, сухарях (двойная панировка). Заморозить.

**Соус бешамель п/ф**

Наименование продуктов	на 630 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
масло сливочное	44	44
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	22	22
мука пшеничная	15	15
молоко 3.5%	600	600
мускатный орех	1	1
соль	2	2
белый перец	1	1

**Технология приготовления**

На смеси сливочного масла и подсолнечного масла IDEAL PRO U1 пассеровать муку, ввести постепенно молоко, натереть мускатный орех.

**Земля из маслин п/ф**

Наименование продуктов	на 60 порций	
	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.

«Бренуаз из курицы с чесночным соусом репой и каркаде»



Рецептура

Бренуаз из курицы с чесночным соусом репой и каркаде

Наименование продуктов	на 150 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
куриное филе	111	100
соус чесночно-анчоусный п/ф	33	33
лимон	11	11
мёд	11	11
репа	18	18
яйцо	22	22
масло подсолнечное IDEAL PRO U1		
мука	11	11
сухари панировочные	11	11
огурец	7	3
редис	11	11
цветы	1	1
микрозелень	6	6
пармезан	13	13
земля из маслин п/ф	1	1

Технология приготовления

Куриное филе солить, перчить, вакуумировать с подсолнечным маслом IDEAL PRO U1 готовить в воде 2 часа при 70 °С. Нарезать бренуаз, смешать

с чесночно-анчоусным соусом. Выложить через кольцо. Из репы вырезать шато, отварить, мариновать с мёдом и лимоном. Панировать, обжарить на подсолнечном масле IDEAL PRO U1. Сливочный сыр смешать с фрешем зелени, отсадить через кондитерский мешок. Украсить.

## Полуфабрикаты

### Соус анчоусно-чесночный п/ф

Наименование продуктов	на 280 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
соус майонез п/ф	150	150
анчоусы	10	7
чеснок	6	4
пармезан	16	15
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	80	80
яйцо желток	2 шт.	50

#### Технология приготовления

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

### Земля из маслин п/ф

Наименование продуктов	на 60 порций	
	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<sup>PRO</sup>**

[www.idealpro-oil.com](http://www.idealpro-oil.com)