



FRIX AIR

50 PIATTI 5 MINUTI



Frix-Air

FRIX-AIR FRX180



.... на "frix" любая фантазия:
муссы, сорбеты, мороженое,
соусы, супы, паштеты....

Frix•air абсолютно новый бренд
NEMOX профессионального
оборудования для приготовления
муссов, сорбетов, мороженого,
соусов и супов.

Frix•air измельчает, перемешивает
и взбивает все ингредиенты, как
замороженные, так и свежие,
сохраняя натуральный и богатый
вкус продуктов, с бархатной
структурой и идеальной
температурой для потребления!



50 БЛЮД за 5 МИНУТ

50 рецептов, 5 минут кулинарных экспериментов и исследований, приведших международно-известных шеф-поваров, которые были готовы попробовать этот новый метод работы на кухне.

Frix Air, на самом деле, это многоцелевое устройство, с помощью которого можно интерпретировать традиционные рецепты в значительно более короткие сроки.

Повар может заранее подготовить продуктовые базы, которые будут "служить" блюдами на стол и готовятся за 5 минут. Принятие этого нового способа приготовления пищи, может дать любому ресторану широкое и оригинальное меню: легкое, экономичное и гибкое.

Наилучший результат с наименьшими усилиями, но самое главное, без каких-либо отходов.



Брускетта

шеф-повар Андреа Галли

Состав: Тосканский хлеб на гриле 400г помидоров черри 20г базилика Чеснок по вкусу Соль Перец 80г оливкового масла extra virgine	Смешайте помидоры, базилик, чеснок, добавить немного оливкового масла и специи по вкусу. Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX.
---	--

Подавать на ломтиках жареного тосканского хлеба.



Фаршированные кальмары с лобстером и лимонным конфи шеф-повар Paolo Antuofermo

Состав: Для заполнения: 500гр омаров 50г сливок 4 засахаренных лимона Соль Перец Для лимонного конфи: 4 целых лимона 1 л воды 350г сахар семена фенхеля корица звездчатый анис 4 свежих кальмара от 10 см	Комбинацию лимонов, сахара, воды, семян фенхеля, корицы, звездчатого аниса поместить в кастрюлю, довести до кипения и готовить на среднем огне около часа. Заполните 3 стакана с мясом омара, сливками, солью и перцем. Заморозить при температуре -20°C Пробить во FRIX все, и добавить нарезанного лимона. Набить тушки кальмаров, завернуть в фольгу и выпекать при температуре пара 75°C до внутренней температуры 75°C.
--	---

После приготовления кусок кальмара, разместить на ложе из цукатов лимонной цедры, отварной лапши. Опрыскать оливковым маслом.



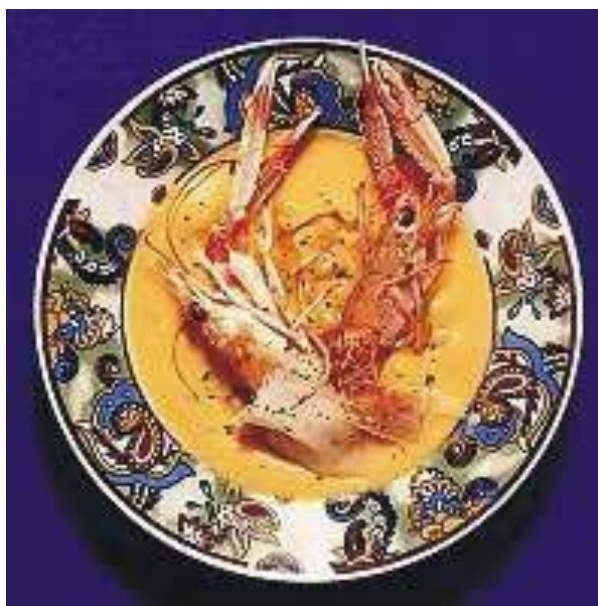
Крем Нут

шеф-повар: Персонал NEMOX

Состав: 450г приготовленный и очищенный горох 20г шалота бекон 20г масла 40мл овощного бульона соль белый перец	- Порубить лук-шалот - Обжарить с беконом лук-шалот и сливочное масло - Охладить - Добавить нут - Смешать ингредиенты с бульоном, заполнить контейнеры. Замораживание при -20°C, а затем пробить во FRIX.
---	--

Подготовка гороха

- Довести до кипения с концентрированным бульоном
- Украсить хвостами креветок с бальзамическим уксусом



Крем молочно-мятный MONTATA ALLA

шеф-повар Паоло Бертолотти

Состав: 300г - молока 60г - сливок 40г - мятного сиропа 1 чайную ложку яичного белка	Смешайте все ингредиенты разложить в стаканчики. Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX
---	--

Подходит для:

- Как дополнением к горячему шоколадному торту
- Утоления жажды при добавлении водки



Гороховый суп

шеф-повара Персонал NEMOX

Состав: 450г гороха 20г шалота 4г чеснока бекон 20г масла 40мл овощного бульона соль белый перец	- Порубить лук-шалот и чеснок - Обжарить бекон, лук-шалот и чеснок с маслом - Охладить - Смешать с подготовленным горохом - Заполнить стаканчики смесью и бульоном Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX.
--	--



Свободная Куба (Cuba Libre)

шеф-повар Андреа Галли

Состав: Темный ром Coca cola Лимон	Налейте кока-колы в стаканчики Заморозьте при температуре -20°C Затем пробить во FRIX
---	---

Заполнить Frix'ованной колой стакан, добавить ром темный и подавать с ломтиком лимона.



Начинка для равиоли

шеф-повар Рудольф Зейн

Состав: 300г Филе сига нарезанное кубиками 150г Сливки 2 стебелька зеленого лука ½ стебля нарезанного лука-шалот 30г панировочных сухарей 1 яичный белок	Смешайте в миске все ингредиенты, заполнить стаканчики и заморозить до -18°C. Затем пробить во FRIX
---	---



Флан с шоколадом и сорбетом из тыквы и амаретто

шеф-повар Paolo Antuofermo

Состав: Для шоколадного флана: 3 яйца 2 яичных желтка 150 г сахара 20 г муки 90г масла 100г шоколада 70% Для сорбета: 150 г свежей тыквы 100г сахара 2,5л воды 150 мл ликера "Амаретто"	Растопите шоколад и масло на водяной бане в отдельных контейнерах; Тем временем в миске объединить яйца, яичные желтки и сахар, смешивая по мере соединения. Добавить шоколад, взбивая, потом муки и, наконец, размягченного сливочного масла. Смазать формы маслом и выпекать при температуре 180°C в течение 13-15 минут. Порезать тыкву на мелкие кусочки, уварить в кастрюле с сахаром и водой. Охладить, добавить амаретто, и разложить в стаканчики FRIX-AIR. Заморозить при температуре -20°C. Затем пробить во FRIX.
--	--

Поместите пирог на тарелку и сорбет прямо перед подачей на стол



Мороженое Bagoss с сыром "Пармезан"

шеф-повар Паоло Бертолотти

Состав: 220г молока 80г сливок 150гр тертого сыра 50г йогурт ¼ яйца	Смешать сыр с молоком и сливками, добавить йогурт. Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX
--	--

Рекомендуется как сопровождение к ризотто с шафраном, чтобы сделать его свежим и вкусным.

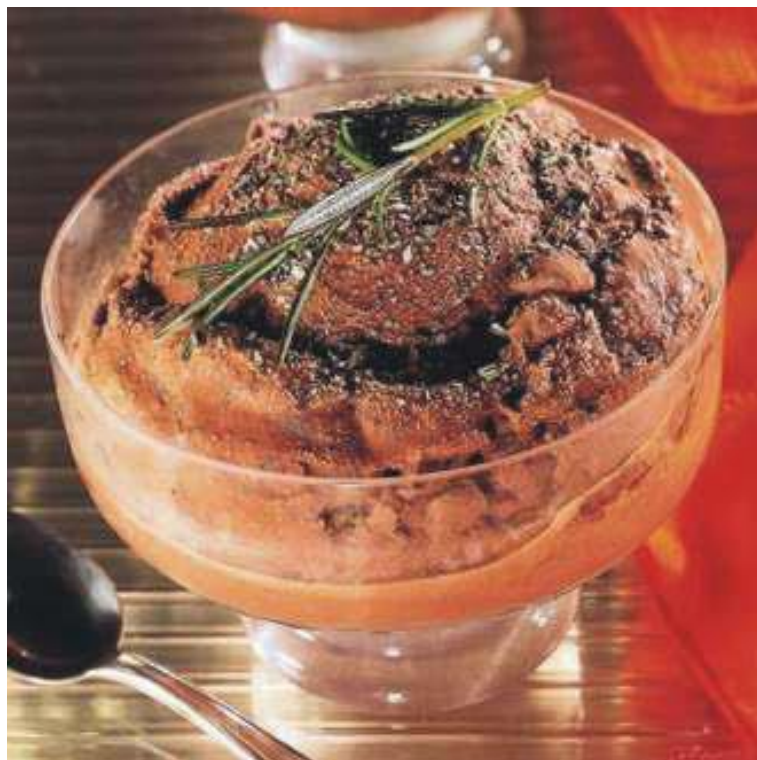
С теплыми высушенными на солнце хлебцами с томатами и орегано.



Шоколадное мороженое

шеф-повар Карло Брешиани

Состав: 240г молока 170г сливок 15г шоколада в калетах 10г какао 2 яичных желтка 80 г. сахара Подавать с соусом из хурмы, какао и корицы	Довести молоко до кипения и добавить все остальные ингредиенты. Поварить при температуре 84° С без кипячения. После охлаждения заполнить стаканчики и заморозить до -20° С Пробить во FRIX, можно дважды при необходимости.
--	--



Фисташковое мороженое

шеф-повар Roberto Albanese

Состав: 50гр. Фисташки 2 Желтка 90г Сахар 300г Молока ½ пакетика ванильного сахара	Вскипятить молоко и ваниль, добавить дробленые фисташки и дать постоять 20 минут. Желтки и сахар добавить в молоко, поставить смесь на маленький огонь на 2 минуты (не кипятить). Вылить смесь и стаканчики и охладить. Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX.
--	---

Украсить свежими фруктами и цукатами.



Мороженое с нугой

шеф-повар Roberto Albanese

Состав: 2 Яичных желтка 100гр. Сахара 60г Нуги 1 Пакетик Ванильного сахара 300г Молока	Нагрейте молоко и ваниль. Растереть яичный желток с сахаром, добавить в молоко и варить при температуре 82° С. Добавить нугу кусочками. Охладить, разлить по стаканчикам и заморозить при температуре -20°С. Затем пробить во FRIX.
--	--



Мороженое с имбирем

Совет шеф-повара Paolo Bertolotti

Состав: 300г молока 90г сливок 4 яичных желтка 50г сахара 15г меда 5г свежего имбиря	Доведите молоко с имбирем до 80°C. Взбейте желтки с сахаром и медом, смешайте с молоком. Охладите и добавьте сливки. Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX
--	--

Хорошо сочетается с теплым яблочным пирогом и изюмом
 Положите мороженое в чашку с карамельным соусом и хрустящими орехами



Мороженое с тушеной каракатицей и горохом

шеф-повара Андреа Галли

Состав: 150г гороха 50г масла 250г Овощного бульона 50г молока Соль Ингредиенты для тушеной каракатицы: Каракатица Чеснок Масло Соль Перец Томатный соус	Готовить горох в подсоленной воде и смешать с другими ингредиентами в миксере. Разложить по стаканчикам. Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX.
---	--

Подогреть гороховый соус перед употреблением и подавать с тушеной каракатицей и полентой



ДЖИН ТОНИК
шеф-повар Андреа Галли

Состав: Тоник Джин Лимон	Налить тоник в стаканчики, заморозить при -20°C , а затем пробить во FRIX
-----------------------------------	---

Подавать с ломтиком лимона.



Кофе по-ирландски

шеф-повар Андреа Галли

Состав: Кофе Виски Взбитые сливки Сахарная пудра	Налейте кофе в стаканчики. Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX
--	---

Положить смесь в стакан и украсить взбитыми сливками и сахарной пудрой



Мусс из ягод с бальзамическим уксусом

шеф-повар Roberto Albanese

Состав: 140г Взбитые сливки 100г Черники 50г Смородина 60г Малина 40г Йогурт 40г Красное вино 40г Сахарный сироп 20г Бальзамический уксус 30г Белок 4г Желатин Корица по вкусу	Смешать ягоды, йогурт, сироп и уксус. Взбить сливки. Размягчить желатин в красном вине Взбейте яичный белок. Смешайте все ингредиенты Добавить щепотку корицы разлить по стаканчикам. Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX
--	---

Идеально подходит для сервировки жареной оленины подается в чашках
картофель



Сырный мусс (для тостов)

шеф-повар Рудольф Зейн

Состав: Козий сыр Тертый пармезан Лук и другие травы и т.д.	Смешать с использованием пластикового ножа Не замораживать!
---	--



Лимонный мусс

шеф-повар Roberto Albanese

Состав:

170 г Лимонный сок
20 г Сахар
10г Желатин листовой
300г Свежих сливок
2 капли желтого красителя
80г Меренги (25 г белка, 10 г Сахара,
40г сахарной пудры, 20г воды)

Приготовьте Меренги

Тем временем положить в миску с лимонным соком сахар, добавить желатин без предварительного размягчения в холодной воде и растворить в лимонном соке с подогревом 2 капли красителя, а затем добавить Меренги и, наконец, взбитые сливки (предварительно охладив смесь).

Разделите массу в стаканчики, заморозить при -20°C, а затем пробить во FRIX.

Подавать мусс со свежей клубникой



Мусс из лосося

шеф-повар Паоло Бертолотти

Состав:

80г копченого лосося
120г филе камбалы
20г белого вина
100г молока
50г сливок
2 столовые ложки йогурта
перец и специи
10г масла
¼ нарезанный лук-шалот

Обжарить лук-шалот со сливочным маслом, добавить кусочки рыбы, с вином, а затем варить 3 минуты. Когда остынет, добавить другие ингредиенты. Заморозить при температуре -20°C. Затем пробить во FRIX. Если вы хотите более бархатистый мусс, пробить во FRIX его второй раз, добавив 1 столовую ложку молока.

Рекомендуется для тостов в сочетании с соусом из йогурта и приготовленном на гриле тосканским хлебом с укропом



Мусс из тунца

шеф-повар Roberto Albanese

Состав: 240г Консервированный тунец 50г Белое вино 60г Сливки 60г Молока 2 ломтика белого хлеба 1 г Желатина 10г Белок Чеснок Приправы	Обжарить тунца с чесноком и зеленью в небольшом количестве масла, влить белое вино и выпарить, добавить молоко и размягченный желатин. Добавить сухарики из белого хлеба Взбить сливки, белок и добавить в смесь. Положить в стаканчики, заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX
--	---

Отлично, как закуска с салатом и гренками, заправленные оливковым маслом, помидорами черри.



Мусс чесночный

шеф-повара Roberto Albanese

Состав:

300г Чеснока
 100г Сливки
 4 ломтика белого хлеба
 1 яичный белок
 20г Сироп
 2г Желатин
 Имбирь по вкусу
 Соль
 Перец

Чеснок вымочить в молоке, по крайней мере, 12 часов. Отварить чеснок в воде, продавить через сито, добавить размягченный желатин и сироп, сливки, хлеб и яичные белки. Наполнить стаканчики. Заморозить при температуре -20°C. Затем пробить во FRIX.



Мусс из артишоков и креветок

шеф-повар Roberto Albanese

Состав: 125 г Артишоков 80 г Креветки 25г Белый хлеб 75г Молоко 125г Сливки 1 лук шалот 1 зубчик чеснока 1 мл Лимонный сок Соль Перец Белое вино по вкусу 3 столовые ложки воды 25г Оливковое масло	Отварить артишоки. Креветки и артишоки обжарить в сковороде с маслом, луком-шалот и чесноком. Добавить соль и перец, залить белым вином. Дать остыть и смешать в миксере со всеми другими ингредиентами, добавив воду. Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX.
---	--

Подавать с гренками и маринованной рыбой

Может быть использован для сопровождения салата из креветок с зеленым луком и картофелем



Мусс из картофеля

шеф-повар Roberto Albanese

Состав: 220г Отварной картофель 90г. Сливки 90г. Йогурт 50г молока 30г белого хлеба 30г Белок 1 г Желатин Соль Перец	Кусочки отварного картофеля и хлеба без корки нарезать на мелкие кусочки. Размягчить желатина в холодной воде и растворить в сливках. Смешайте все ингредиенты и положить их в очки Заморозить в стаканчиках при температуре -20°C Затем пробить во FRIX.
--	--

Вы можете добавить различных специй: карри, паприка, перец, кориандр зеленый или розовый. Использовать в качестве гарнира к жареному мясу или рыбе



Соус Песто

шеф-повар Паоло Бертолотти

Состав: 300г базилика 100г оливкового масла 50г кедровых орешков 50г кешью чеснок по вкусу соль перец	Нарезать базилик и добавить другие ингредиенты. Заморозить при -20°C. Затем пробить во FRIX, добавив 1 столовую ложку воды
--	--

Для сопровождения жареной рыбы, с вареным мясом



Мусс из лосося и филе камбалы

шеф-повар Roberto Albanese

Состав: 100г Лосось 100г Камбалы 25г Белый хлеб 100г Молока 125г Взбитые сливки 10г Лук-шалот 10г Сливочное масло 50г Рыбный бульон Соль Перец Белое вино по вкусу	Жарить нарезанную рыбу с маслом, луком, солью и перцем. Влить холодного белого вина, затем добавить все другие ингредиенты. Порубить в блендере, разложить по стаканчикам. Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX
--	--

Используйте для бутербродов или как мусс для сопровождения карпаччо из осьминога, тунца и рыбы меч

Примечание: Для получения пены различной плотности можно пробить во FRIX второй раз, добавив 2 столовые ложки молока. Вы можете использовать эту технику для всех рецептов.



Мусс из сельдерея

шеф-повар Карло Брешиани

Состав: 300г Корня сельдерея 150г Сливки 50г Сливочное масло Соль и перец по вкусу	Очистить корень сельдерея и варить со сметаной, маслом, солью и перцем. Охладить и заморозить -20°C пробить во FRIX для получения пены мягкой и белой.
---	--

Подавать мусс на ложе из краснокочанной капусты и желе сопровождать все копченым лососем.



Груша в белом вине с мороженым

шеф-повар Paolo Antuofermo

Состав: Для груш: 4 груши Вильямс 1 л белого вина 1 пакетик шафрана 300г сахара 1 стручок ванили Мороженое: 250г молока 250г сливок 15г молотой корицы	Мороженое с корицей Груши очистить и удалить семена снизу; Положить груши в кастрюлю, все ингредиенты и выпекать в течение 15-20 минут. Растворить сахар в молоке в сочетании со сливками и корицей и нагреть до 82°C Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX.
---	---

Подать мороженое на ложе из нарезанной груши



Соус песто с радиккио (красный салатный цикорий)

шеф-повар Карло Брешиани

Состав: 300г. салата Радиккио 30г Анчоусы 5г Чеснок 75г Миндаль 75г Оливковое масло	Порезать салат радиккио грубо и жарить с маслом анчоусами и чесноком. Поместить в стаканчики, добавить части миндаля. Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX.
---	---

Используется для пасты с моллюсками



Светлый песто

шеф-повар Зейн Рудольф

Состав: 150г Оливковое масло 220г Базилик 80г Тертый пармезан 50г кедровых орешков	Собираем все вместе в стаканчиках Замораживаем при температуре - 20°C. Пробиваем во FRIX.
--	--



Мороженное из шоколада и имбиря

шеф-повар Зейн Рудольф

Состав: 150г Горького шоколада 300г Сливки Тертый имбирь по вкусу	Вскипятить сливки, а затем распустить шоколада и добавить тертого имбиря. Разложить по стаканчикам и заморозить до -14°C Взбивать пластиковым ножом Вернуть в морозильник и заморозить до -18°C.
---	--

Должен быть в виде хлопьев.



Пюре из маслин

шеф-повар Карло Брешиани

Состав: 350г Маслины без косточек 45г Анчоус 30г Каперсы 10г Чеснок Лимонный сок по вкусу 60г оливкового масла	Порезать ингредиенты грубо. Разложить по стаканчикам и охладить до -22°C Пробить во FRIX 2 раза для получения пюре.
---	--

Подавать на крекерах для аперитива



Сальса апельсиновая

шеф-повар Карло Брешиани

Состав: Мякоть 3 апельсинов 3 листа желатина 3 столовые ложки йогурта 200гр. Сахара	Мякоть цитрусовых разделить по стаканам и заморозить при температуре -20°C. Пробить во FRIX 2 раза, во второй раз добавить йогурт с сахаром Размягчить желатин, добавить в немного подогретую смесь.
--	---

Подавать с ананасовым карпаччо, сыром и кокосовым печеньем



Сальса клубничная

шеф-повар Roberto Albanese

Состав: 250г Клубника 125г Сиропа 125г Воды Половина лимона	Порезать клубнику на мелкие кусочки и хорошо смешать с остальными ингредиентами. Положите в стаканчики. Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX
---	---



Семифредо мятное с ромом

шеф-повар Paolo Antuofermo

Состав: 3 яичных желтка 170г сахара 30г мятный сироп 10 г белого рома 300г молока	Взбейте яичные желтки с сахаром до пены. Добавить мяты, рома и молока, довести до 82°C Положите все в стаканчики Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX
---	--

После "Frix'a" смесь поместить в стакан, украсить карамелью



Семифредо из банана

шеф-повар Зейн Рудольф

Состав: 300г. Банан 90г Сахарный сироп 150г Свежих сливок 30г Сахара	Смешайте мякоть банана с сахарным сиропом. Взбить сливки с сахаром. Собрать все вместе, хорошо перемешать, заполните стаканы и заморозить. Пробить во FRIX
---	--

На дно тарелки налить Мартини с шафрановым желе, приправленным ромом.



Сорбет из цитрусовых и кориандра

шеф-повар Roberto Albanese

Состав: 200 г Оранжевый сок 150г Лимонный сок 150г Сироп ½ яйца 2г Кориандр	Очистить апельсины и лимоны, удалить семена, нарезать кубиками и добавить другие ингредиенты. Положите в стаканчики. Заморозьте при температуре -20°C. Затем пробить во FRIX. Чтобы получить освежающий сорбет, когда вы добавляете 1 столовую ложку водки и 2 столовые ложки воды
---	---

Подавать с кусочками бисквита и горьким шоколадом на десерт



Сорбет с фенхелем

шеф-повар Roberto Albanese

Состав: 250г Фенхель 150г Молоко 50г Сироп 50г Йогурт 25г Воды ¼ листа желатина Лимон по вкусу Соль Перец	Готовить фенхель в подкисленной воде, процедите через сито, объединить все другие ингредиенты, приправить по вкусу. Добавить в смесь 25г. воды с желатином. Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX.
---	--

Подавать с фруктами или как сорбет с базиликом, сорбет с апельсинами и карамелью на десерт из свежих овощей

Вы можете также использовать для сопровождения теплого карпаччо из сезонных овощей



Сорбет из Хурмы

шеф-повар Roberto Albanese

Состав: 400г мякоти хурмы 20г Воды 50г Сахар 20г Глюкоза 10г Лимонный сок	Сварить хурму с водой, сахаром и лимонным соком Остудите и добавьте краситель и глюкозу. Налейте в стаканчики, а затем заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX
---	---

Подавать шариком сорбет с засахаренными ломтиками свежего лайма.



Сорбет кокосовый с карри

шеф-повар Roberto Albanese

Состав: 250г Кокосовое молоко 100г Сливки 100г Молоко 30г Сироп 20г Белок 1г Желатин Карри по вкусу	Размягчить желатин, растворить в теплом сиропе. Взбейте сливки и белок Смешайте все ингредиенты, добавив щепотку карри. Заморозьте при температуре -20°C Затем пробить во FRIX
---	---

Отлично рыбы или куриных блюд



Сорбет из Киви

шеф-повар Roberto Albanese

Состав: 300 г мякоти Киви 180гр. Сиропа 1 яичный белок Лимонный сок по вкусу	Протереть Киви через сито удалить семена и объединить с другими ингредиентами. Положить в стаканчики. Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX.
---	--

Подавать в миске с другими сорбетами, печеньем, фруктами и соусами



Сорбет из зеленого яблока

шеф-повар Паоло Бертолотти

Состав: 300г мякоти зеленого яблока 180г сиропа ½ лимона ¼ яйца добавить водку и газированную воду, в стакан с сорбетом.	Смешать зеленое яблоко с сиропом и лимонным соком. Положить в стаканчики, заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX.
--	---



Сорбет из базилика

шеф-повар Roberto Albanese

Состав: 350г Молоко 50г Сливки 50г Сироп 50г Свежие листья базилика чистые и сухие 10г яичный белок Лимонный сок по вкусу Соль Перец	Залить базилик холодным сиропом, добавить несколько капель лимона. Смешайте все прочие ингредиенты, и положить в стаканчики. Заморозить при температуре -20°C пробить во FRIX
---	---

Вы можете комбинировать сорбет с фруктами, чтобы придать новый вкус мороженого, а еще добавить печенье и мед.

Подходит для сопровождения салат из креветок



Пена из горгонзолы и меда

шеф-повар Паоло Бертолотти

Состав: 250г молока 150г сладкого горгонзола 50г сливок 50г Фонтина творожный 1 столовая ложка меда	Смешать сыры с молоком и сливками на слабом огне, добавить мед. Когда смесь станет холодной, разложить по стаканам. Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX
---	---

Рекомендуется как аперитив с канапе, как "сыр" в состав сыра с вареньем в качестве аккомпанемента для свиной вырезки на гриле, в качестве аккомпанемента для овощей гриль, как закуска с хлебом и свежим салатом



Террин из рыбы и овощей с сорбетом из грейпфрута

шеф-повар Paolo Antuofermo

Состав: Для террин: 2 филе морского окуня, 400г 500 гр свежих анчоусов 15 креветками 500 гр свежего тунца чистой 2 больших баклажана 2 красных перца 2 желтых перца 3 цуккини 4 моркови 6 спаржей 50мл рыбного бульона 6 листов желатина Для сорбета: 10 розовых грейпфрутов	Перец и баклажаны запекать в духовке, очистить, выложить слоями в форму. Продолжить чередовать слои с толщиной до 5 мм гриллированных овощей и рыбы. Повторить с цуккини, бланшированной морковью, сложенной вдвое бланшированной спаржей. Рыбу очистить от кожи и костей. Тунца и анчоусы готовить в кислой воде, креветки – в чистой Извлеките сока из грейпфрутов и разлейте в стаканчики на 1/4 Замочите желатин, растворите и залейте в формы террин. Пусть стоят в ночь в холодильнике. Достать террин из формы и нарезать ломтиками 1,5 см толщиной.
--	---

На тарелке выложить с сорбетом.



Шоколадный торт с морковью, шоколадным соусом и имбирным сорбетом

шеф Paolo Antuofermo

Состав: Торт: 100г слоеного теста 400г моркови 200г сахара 400мл воды 4 яйца 30г белой муки Сорбет: 100г имбиря 300мл воды 100г сахара Шоколадный соус: 250г воды 50г какао 100г сахара 150г горького шоколада	Очистить морковь и сварить. Смешать давленную морковь и добавить яйца, ранее взбитые с сахаром. Добавить муку. Сделать слоеное тесто, вырезать в соответствии с формой и сделать конверт. Выпекать при температуре 160°C в течение 35 минут. Подготовить сироп с сахаром, имбирем и водой; После того как сироп уварен, охладить и залить в стаканчики. В кастрюлю объединить шоколад, сахар, какао и воду, довести до кипения 3 раза, а для коагуляции. Заморозить до -20 и пробить во FRIX
---	--



Телятина с соусом из тунца

Шеф-повар Андреа Галли

Состав: 120г тунца в масле 20г Каперсов 350г Майонеза Соль Масло Соевый соус	Смешать тунец, майонез и каперсы, положить в стаканчики. Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX
---	--

Подавать на ломтики сырой говядины, подается с соевым соусом, солью, перцем и оливковым маслом.



Суп из кукурузы с паприкой

Шеф-повар Персонал NEMOX

Состав: 450г Кукурузной муки 10г Лук 20г масло 4г нарезанный чеснок 10г Паприка порошок 10г Мед 400 мл Бульон 200мл сливок 35% жирности	- Смягчить нарезанный лук и чеснок в масле на слабом огне - Добавить кукурузную муку, перец и мед - Добавить бульон и довести до кипения - Соль и перец - Охладить - Заполнить стаканчики - Заморозить при -20°C, а затем пробить во FRIX.
---	--

Подготовка

- Доведите муку до кипения с бульоном
- Добавить сливки в конце
- На гарнир подать хрустящий бекон



СУП ИЗ КАРТОФЕЛЯ и лука-порей

Шеф-повар Персонал NEMOX

Состав: 250г белого лука 20г масло 1 ложка сахара Очищенный картофель 300г 120г сыра соль и белый перец 120мл. овощного бульона сливки 35% соль и перец	- Слегка обжарить лук на сливочном масле - Добавить сахар и дать ему остыть - Вареный картофель нарезать - Хорошо перемешайте лук и картофель - Смешать ингредиенты и положить в стаканчики - Замораживать при -20°C, а затем пробить во FRIX - Пробить во FRIX продукт довести до кипения с бульоном - Добавить сливки и украсить
---	---

