

50 PIATTI
5 MINUTI

FRIX AIR

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!





Nemox Russia (ООО «Компания «Немокс»),
127030 г. Москва, ул. Складочная, д. 1 стр. 18
Tel. +7 (800) 301 0620 (бесплатно по РФ)
Tel./Fax. +7 (499) 550-6610
WEB www.nemoxrussia.ru
e-mail: sales@nemoxrussia.ru

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

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

Подавать на ломтиках жареного тосканского хлеба.



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

<p>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</p>	<p>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.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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



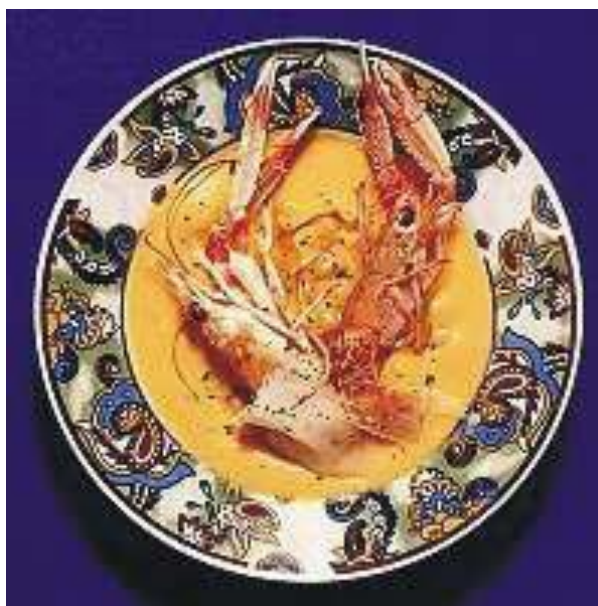
Крем Нут

шеф-повар: Персонал NEMOX

<p>Состав: 450г приготовленный и очищенный горох 20г шалота бекон 20г масла 40мл овощного бульона соль белый перец</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Порубить лук-шалот - Обжарить с беконом лук-шалот и сливочное масло - Охладить - Добавить нут - Смешать ингредиенты с бульоном, заполнить контейнеры. <p>Замораживание при -20°C, а затем пробить во FRIX.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<p>Состав: 450г гороха 20г шалота 4г чеснока бекон 20г масла 40мл овощного бульона соль белый перец</p>	<ul style="list-style-type: none">- Порубить лук-шалот и чеснок- Обжарить бекон, лук-шалот и чеснок с маслом- Охладить- Смешать с подготовленным горохом- Заполнить стаканчики смесью и бульоном <p>Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------





Nemox Russia (ООО «Компания «Немокс»),
127030 г. Москва, ул. Складочная, д. 1 стр. 18
Tel. +7 (800) 301 0620 (бесплатно по РФ)
Tel./Fax. +7 (499) 550-6610
WEB www.nemoxrussia.ru
e-mail: sales@nemoxrussia.ru

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

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



Флан с шоколадом и сорбетом из тыквы и амаретто
шеф-повар Paolo Antuofermo

<p>Состав:</p> <p>Для шоколадного флана:</p> <p>3 яйца 2 яичных желтка 150 г сахара 20 г муки 90г масла 100г шоколада 70%</p> <p>Для сорбета:</p> <p>150 г свежей тыквы 100г сахара 2,5л воды 150 мл ликера "Амаретто"</p>	<p>Растопите шоколад и масло на водяной бане в отдельных контейнерах;</p> <p>Тем временем в миске объединить яйца, яичные желтки и сахар, смешивая по мере соединения.</p> <p>Добавить шоколад, взбивая, потом муки и, наконец, размягченного сливочного масла. Смазать формы маслом и выпекать при температуре 180°C в течение 13-15 минут.</p> <p>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.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Поместите пирог на тарелку и сорбет прямо перед подачей на стол



Мороженое Bagoss с сыром "Пармезан"

шеф-повар Паоло Бертолотти

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

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

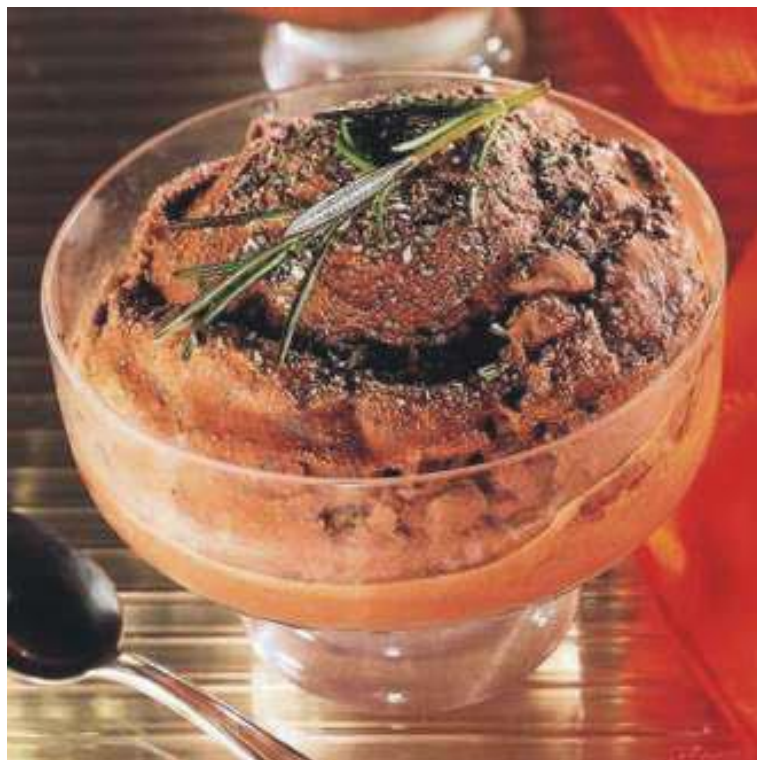
С теплыми высушенными на солнце хлебцами с томатами и орегано.



Шоколадное мороженое

шеф-повар Карло Брешиани

<p>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</p>	<p>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.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Фисташковое мороженое

шеф-повар Roberto Albanese

<p>Состав: 50гр. Фисташки 2 Желтка 90г Сахар 300г Молока ½ пакетика ванильного сахара</p>	<p>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 в стаканчики и охладить. Заморозить при температуре -20°C Затем пробить во FRIX.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<p>Состав: 300г молока 90г сливок 4 яичных желтка 50г сахара 15г меда 5г свежего имбиря</p>	<p>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</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

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

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





Nemox Russia (ООО «Компания «Немокс»),
127030 г. Москва, ул. Складочная, д. 1 стр. 18
Tel. +7 (800) 301 0620 (бесплатно по РФ)
Tel./Fax. +7 (499) 550-6610
WEB www.nemoxrussia.ru
e-mail: sales@nemoxrussia.ru

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

<p>Состав:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>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</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Идеально подходит для сервировки жареной оленины подается в чашках
картофель





Nemox Russia (ООО «Компания «Немокс»),
127030 г. Москва, ул. Складочная, д. 1 стр. 18
Tel. +7 (800) 301 0620 (бесплатно по РФ)
Tel./Fax. +7 (499) 550-6610
WEB www.nemoxrussia.ru
e-mail: sales@nemoxrussia.ru

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

<p>Состав:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>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.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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



Мусс из тунца

шеф-повар Roberto Albanese

<p>Состав: 240г Консервированный тунец 50г Белое вино 60г Сливки 60г Молока 2 ломтика белого хлеба 1 г Желатина 10г Белок Чеснок Приправы</p>	<p>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</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<p>Состав:</p> <p>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</p>	<p>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.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Подавать с гренками и маринованной рыбой
Может быть использован для сопровождения салата из креветок с зеленым луком и картофелем

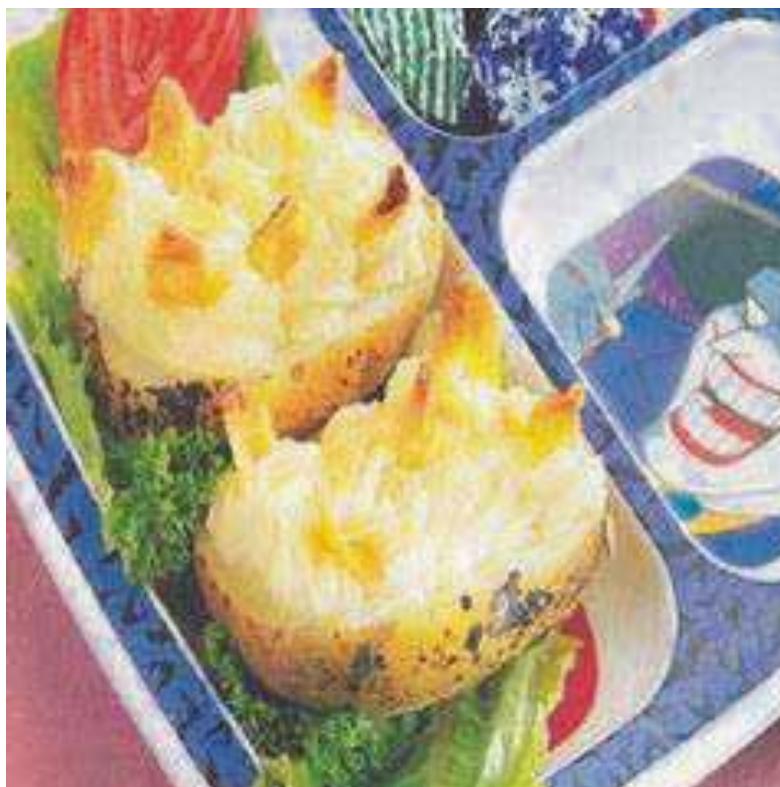


Мусс из картофеля

шеф-повар Roberto Albanese

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

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

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

Для сопровождения жареной рыбы, с вареным мясом



Мусс из лосося и филе камбалы

шеф-повар Roberto Albanese

<p>Состав:</p> <p>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</p>	<p>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</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

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

Подать мороженое на ложе из нарезанной груши



Соус песто с радиккио (красный салатный цикорий)

шеф-повар Карло Брешиани

<p>Состав: 300г. салата Радиккио 30г Анчоусы 5г Чеснок 75г Миндаль 75г Оливковое масло</p>	<p>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.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Используется для пасты с моллюсками



Светлый песто

шеф-повар Зейн Рудольф

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



Мороженное из шоколада и имбиря

шеф-повар Зейн Рудольф

<p>Состав: 150г Горького шоколада 300г Сливки Тертый имбирь по вкусу</p>	<p>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.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Должен быть в виде хлопьев.



Пюре из маслин

шеф-повар Карло Брешиани

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

Подавать на крекерах для аперитива



Сальса апельсиновая

шеф-повар Карло Брешиани

<p>Состав: Мякоть 3 апельсинов 3 листа желатина 3 столовые ложки йогурта 200гр. Сахара</p>	<p>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.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Подавать с ананасовым карпаччо, сыром и кокосовым печеньем





Nemox Russia (ООО «Компания «Немокс»),
127030 г. Москва, ул. Складочная, д. 1 стр. 18
Tel. +7 (800) 301 0620 (бесплатно по РФ)
Tel./Fax. +7 (499) 550-6610
WEB www.nemoxrussia.ru
e-mail: sales@nemoxrussia.ru

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

<p>Состав: 3 яичных желтка 170г сахара 30г мятный сироп 10 г белого рома 300г молока</p>	<p>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</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<p>Состав: 200 г Оранжевый сок 150г Лимонный сок 150г Сироп ½ яйца 2г Кориандр</p>	<p>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</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Подавать с кусочками бисквита и горьким шоколадом на десерт



Сорбет с фенхелем

шеф-повар Roberto Albanese

<p>Состав:</p> <p>250г Фенхель 150г Молоко 50г Сироп 50г Йогурт 25г Воды ¼ листа желатина Лимон по вкусу Соль Перец</p>	<p>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.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<p>Состав: 250г Кокосовое молоко 100г Сливки 100г Молоко 30г Сироп 20г Белок 1г Желатин Карри по вкусу</p>	<p>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</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Отлично рыбы или куриных блюд





Nemox Russia (ООО «Компания «Немокс»),
127030 г. Москва, ул. Складочная, д. 1 стр. 18
Tel. +7 (800) 301 0620 (бесплатно по РФ)
Tel./Fax. +7 (499) 550-6610
WEB www.nemoxrussia.ru
e-mail: sales@nemoxrussia.ru

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 сорбетамы, печеньем, фруктами и соусами



Сорбет из зеленого яблока

шеф-повар Паоло Бертолотти

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



Сорбет из базилика

шеф-повар Roberto Albanese

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

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

<p>Состав: 250г молока 150г сладкого горгонзола 50г сливок 50г Фонтина творожный 1 столовая ложка меда</p>	<p>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</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<p>Состав:</p> <p>Для террин:</p> <p>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</p> <p>Для сорбета:</p> <p>10 розовых грейпфрутов</p>	<p>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.</p> <p>Рыбу очистить от кожи и костей. Тунца и анчоусы готовить в кислой воде, креветки – в чистой</p> <p>Извлеките сока из грейпфрутов и разлейте в стаканчики на 1/4</p> <p>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.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

На тарелке выложить с сорбетом.



Шоколадный торт с морковью, шоколадным соусом и имбирным сорбетом

шеф Paolo Antuofermo

<p>Состав:</p> <p>Торт:</p> <p>100г слоеного теста 400г моркови 200г сахара 400мл воды 4 яйца 30г белой муки</p> <p>Сорбет:</p> <p>100г имбиря 300мл воды 100г сахара</p> <p>Шоколадный соус:</p> <p>250г воды 50г какао 100г сахара 150г горького шоколада</p>	<p>Очистить морковь и сварить. Смешать давленую 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</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Телятина с соусом из тунца

Шеф-повар Андреа Галли

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

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



Суп из кукурузы с паприкой

Шеф-повар Персонал NEMOX

<p>Состав:</p> <p>450г Кукурузной муки 10г Лук 20г масло 4г нарезанный чеснок 10г Паприка порошок 10г Мед 400 мл Бульон 200мл сливок 35% жирности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

