

Рисовый пудинг

Ингредиенты:

Рис круглозёрный 200 г
Вода 400 мл
Сливки 33% 300 г

Сахар 30-40 г
Ванильная эссенция 3 г
Яйцо куриное 2 шт.

Способ приготовления:

1. Рис хорошо промыть, засыпать в [Зерноварку \(3 л\)](#), залить водой и на 12 минут поставить готовится в микроволновую печь на мощности 600 Вт.
2. В [Турбо-миксере «От Шефа»](#) взбить два яйца с сахаром в пышную, густую пену.
3. В готовый рис добавить сливки, ванильную эссенцию, взбитые яйца, хорошо перемешать, переложить в [силиконовый контейнер Ultimate](#), закрыть оставляя небольшую щель для выхода пара и готовить 5 минут в микроволновой печи при мощности 600 Вт.
4. Подавать, украсив орехами, ягодами или фруктами по вкусу.

Окрошка на курином бульоне

Ингредиенты:

Бульон куриный 1 л
Курица отварная 200 г
Редис 50 г
Огурец 50 г
Картофель отварной 50 г

Картофель отварной 50 г
Яйцо отварное 1 шт.
Укроп 10 г
Лимон 1 шт.
Майонез постный 20 г

Способ приготовления:

1. Картофель, редис, огурец, отварную курицу, яйцо нарезать мелким кубиком в [овощерезке «Пресс-Компакт»](#).
2. Укроп мелко нарезать.
3. Все нарезанные ингредиенты перемешать.
4. Из лимона выжать сок.
5. В небольшую часть холодного, обезжиренного бульона добавить майонез и лимонный сок, хорошо взбить венчиком. Заправить окрошку бульоном, добавить бульон с майонезом.

Приятного аппетита!

Трайфл «Улыбка радости»

Ингредиенты на 6 порций:

Шоколад 150 г

Сливки 33% 300 г

Сыр творожный 200 г

Бисквитное печенье «Савоярди» 12 шт.

Карамель 100 г

Арахис 100 г

Молоко 100 мл

Способ приготовления:

1. Сливки нагреть до пара, залить шоколад, хорошо перемешать, закрыть плёнкой в контакт и убрать в холодильник на 12 часов.
2. Печенье измельчить в крошку в [Измельчителе «SuperSonic» Оптимум \(600 мл\)](#).
3. Арахис измельчить небольшими фракциями в [Измельчителе «SuperSonic» Компакт \(300 мл\)](#).
4. Шоколадную массу переложить в [Турбо-миксер «От Шефа»](#), взбить в течение 2 минут. Добавить творожный сыр и взбивать до образования крема около 2-3 минут.
5. Собрать десерт слоями. В креманку насыпать небольшой слой бисквитной крошки, добавить немного молока, отсадить крем, затем посыпать орешками и добавить карамель, повторить слои до верха креманки так, чтобы верхним слоем были орешки и карамель. Украсить листочками мяты.

Приятного аппетита!



Добавки к попкорну

Ингредиенты

«Соленая карамель»:

Изомальт 50 г

Сливки 11% 20 г

Соль

Способ приготовления:

Растопить изомальт в сотейнике. Разогреть сливки. Добавить сливки в изомальт постоянно помешивая, уварить 2-3 минуты. Приготовить попкорн, полить карамелью, присыпать солью.

Ингредиенты

«Паприка с чесноком»:

Зубчик чеснока

оливковое масло 20 г

паприка 3 г

Способ приготовления:

Измельчить ингредиенты в измельчителе «SuperSonic» Компакт (300 мл), приготовить попкорн полить сверху, хорошо перемешать.

Ингредиенты «Сырный»:

Твёрдый сыр 30 г

оливковое масло 20 г

паприка 3 г

Способ приготовления:

Измельчить ингредиенты в измельчителе «SuperSonic» Компакт (300 мл), приготовить попкорн полить сверху, хорошо перемешать.

