



Сувенирная КУХНЯ



Картофельные розочки

С СЫРОМ

Оригинальная альтернатива картофельному пюре – быстро, просто, вкусно и красиво.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА ЧЕТЫРЕ ПОРЦИИ:

- * картофель 600 г
- * масло сливочное 70 г
- * твердый или полутвердый сыр 70 г
- * 1 яичный желток
- * соль и молотый мускатный орех по вкусу

Способ приготовления:

Картофель отвариваем, делаем пюре любым удобным для вас способом. За время протирания пюре успело немного остыть до теплого состояния. Добавляем к нему сырой яичный желток, сливочное масло, соль и измельченный на мелкой терке сыр, хорошо взбиваем пюре, чтобы желток, масло и сыр полностью соединились с картофелем. Также в пюре можно добавить щепотку мускатного ореха (по желанию). Для однородности пюре можно воспользоваться картофельным прессом или блендером.

Переключаем пюре в кондитерский мешок с подходящей насадкой (в нашем случае – в виде звездочки) и отсаживаем через нее порционные розочки на противень, предварительно смазанный маслом или застеленный бумагой для выпечки. Готовим 10–15 минут под грилем, чтобы сыр и масло расплавились, а сами розочки зарумянились.

Приятного аппетита!

**АННА КОСЫРЕВА,
КОММЕРЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР
«LEDD COMPANY» (МОСКВА)
WWW.USB2B.RU**



Салат «Primavera»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- * Слабосоленая форель
- * Салат айсберг
- * Помидоры черри или кумато
- * Оливки без косточек
- * Каперсы
- * Пармезан
- * Оливковое масло
- * Хорошее настроение

Способ приготовления:

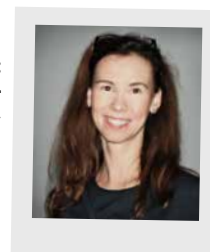
В красивую салатную мисочку высыпаем листочки айсберга, добавляем разрезанные пополам томаты, каперсы и творчески нарезанные оливки. Затем добавляем нежную красную рыбку, нарезанную небольшими кусочками, посыпаем сверху тертым на крупной терке пармезаном и поливаем оливковым маслом!

Не забываем, что все ингредиенты имеют свой яркий вкус, потому этот салат в соли не нуждается.

Buon appetito!

**ИРИНА ИЛЬНИЦКАЯ:
«КОЛЛЕКТИВ КОМПАНИИ «ОРАНЖ» –
ЗА ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ»
(МОСКВА)**

WWW.ORANGE.MSK.RU





Секретная корочка для яблочного пирога

Люди делятся на две группы: одни любят яблочный пирог несмотря ни на что, а другие вообще не считают его достойным внимания. Я отношусь к первой. Если вы приверженец второй, поверьте, попробовав этот пирог, вы тоже перейдете в первую группу. Речь пойдет о яблочном пироге с прекрасной розовой корочкой, немного похожей на бэзе. В ней вся изюминка.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- * Яйца – 6–7 штук
- * Мука – 3 стакана
- * Сахар – 3 стакана
- * Яблоки – 10–12 штук
(среднего размера яблоки, желательны кислые, как антоновка)
- * Манная крупа (для посыпки противня)
- * Немного сливочного масла или маргарина

Способ приготовления:

1. Взбиваем яйца миксером.
2. Добавляем сахар и взбиваем вместе с сахаром в течение 7 мин – от этого зависит, удастся ли нам корочка. Должен получиться гоголь-моголь.
3. Добавляем муку и тщательно перемешиваем до консистенции густой сметаны.
4. Готовим противень: смазываем маргарином или сливочным маслом, посыпаем манкой и распределяем ее по всему противню равномерно тонким слоем.
5. На подготовленный противень режем предварительно помытые и порезанные на кусочки яблоки (сердцевину и семечки удаляем). Рекомендую эту работу поручить ассистенту.)
6. Яблок должно быть много!
7. Аккуратно выливаем тесто на яблоки. Тесто должно быть такой консистенции, что течет не быстро, примерно, как лава, и его удобно выливать, постепенно заполняя весь противень.
8. Ставим противень в холодную духовку и устанавливаем температуру 150–170 градусов, чтобы пирог поднялся, и сформировалась корочка.
9. Через некоторое время, когда пирог поднялся, температуру духовки можно слегка увеличить.
10. Выпекать примерно 1,5 часа. Готовность проверять деревянной зубочисткой.

**ИЛЬЯ ЦИГЕЛЬНИЦКИЙ,
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
«ВИКИ ВОСТОК» (МОСКВА)
WWW.VIKIVOSTOK.RU**



Имбирное печенье с фотопечатью



Индивидуальная разработка подарков



Мёд в восковой упаковке