

# РЕЦЕПТЫ

успешного бизнеса





# РЕЦЕПТЫ успешного бизнеса

ГК "Дентекс" в 2023 году исполняется 30 лет! Главные ингредиенты успешного развития - команда, партнеры и клиенты!

В книге собраны рецепты для бизнеса, которые помогут идти ПП (правильным путем), возьмите их на вооружение, чтобы Ваше дело развивалось и процветало.

МОСКВА 2023



6

Любимый  
Су-шеф

## БЛИНЧИКИ ПО ЛИПЕЦКИ

Молоко коровье .....	1/2л. (3,2% жирности)
Яйцо куриное. ....	2 шт.
Мука пшеничная 150 .....	150 гр.
Сахарный песок .....	1 ст.л.
Соль 1 щепотка .....	1 щепотка
Сода пищевая .....	1/3 ч.л. (гашеная уксусом)
Рафинированное	2 ст.л. в тесто
подсолнечное масло .....	+ для жарки

Этот рецепт у нас семейный. Меня научила готовить мама Валентина Михайловна, а маму бабушка. Этот рецепт передавался из поколения к поколению. Рецепт простой и вкусный!

### Рецепт:

Смешиваем все ингредиенты до однородной массы и жарим на раскаленной сковороде. После приготовления блинчиков, выкладываем их на раскалённую сковородку и жарим с двух сторон до румяной корочки на сливочном масле. Затем на одну половину блинчика разбиваем яйцо, через 1 минуты закрываем его другой половинкой блинчика. Получается блинчик закрытый и даем еще 1,5 минуты постоять на сковороде, после снимаем его с плиты и выкладываем на тарелку.

Подаем блинчик с листьями свежими и икрой.  
Получается сытный и вкусный завтрак!

Блюдо от Су-шефа



# Лопатка ягнёнка

Лопатка молодого ягнёнка .....	1 шт.
Красный лук .....	1 шт.
Картошка .....	5 шт.
Морковь .....	1 шт.
Чеснок .....	5 зубчиков
Бацети, соль, красный и чёрный перец .....	по вкусу

## Рецепт:

Намереть лопатку специями и посолить по вкусу, на лопатке со всех сторон сделать надрезы и засунуть головки чеснока. Разогреть духовку до 200 °.

Нарезать лук крупными кольцами, морковку и картошку крупными дольками. Противень слегка смазать оливковым маслом и выложить картошку и морковку. Сверху овощей положить лопатку молодого ягнёнка и все посыпать луковыми кольцами.

Поставить в духовку на 1 час 45 минут. Подавать со свежими овощами и прекрасным красным вином!

Блюдо от шефа 



# СИБАС



Сибас	2 шт.
Помидоры черри	10 шт.
Кабачок	1 шт.
Молодой картофель	5 шт.
Лимон	1 шт.
Укроп, петрушка, розмарин, тимьян, соль, перец	по вкусу
Оливковое масло	

#### Рецепт:

Рыбу распотрошить и помыть, после натереть солью, перцем и лимонным соком. Внутрь рыбы положить укроп, петрушку и дольки лимона. Разогреть духовку до 200 °.

Порезать крупными кольцами кабачок и картошку, помидоры черри порезать пополам. Смазать противень оливковым маслом и положить рыбу, вокруг выложить картошку, сверху кабачок и помидоры, посолить и поперчить по вкусу!

Блюдо спрыснуть лимонным соком, положить веточку тимьяна и розмарина. Отправить в разогревенную духовку на 45 минут. Отлично сочетается с белым вином Chardonnay.

Блюдо от шефа 

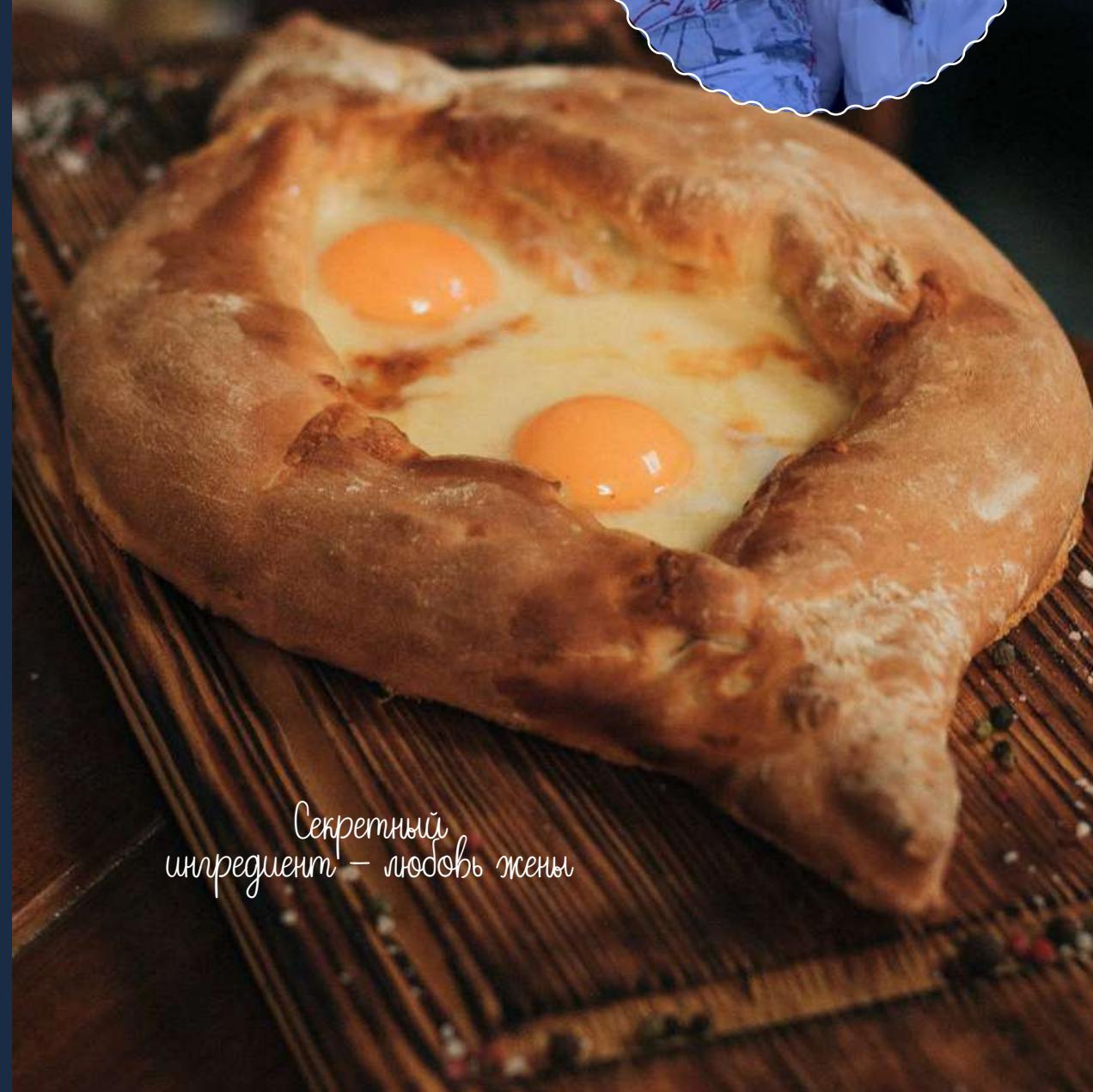


## ЗОЛОТЫЕ ПРАВИЛА УСПЕШНОГО БИЗНЕСА:

1. Объедините свой профессионализм и фантазию, чтобы приготовить основу для бизнеса.
2. Замиксуйте талантливых людей в единую команду, чтобы удовлетворить вкусы клиентов. Не забывайте добавлять по вкусу перчинку, оструинку или пикантную нотку.

# ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Виктор Михайлов с женой  
Руководитель складской  
и транспортной логистики  
ГК "Дентекс"



Молоко (теплое)	125 мл.
Вода (теплая)	125 мл.
Яйца	5-6 шт.
Масло растительное	2 ст.л.
Мука	400 гр.
Дрожжи сухие	7 гр.
Сахар	2 ч.л.
Соль	1 ч.л.
Сыр моцарелла (твёрдый)	200 гр.
Сыр адыгейский	250 гр.
Масло сливочное	100 гр.

## Рецепт:

Теплую воду наливаем в просторную миску, засыпаем соль, сахар, сухие дрожжи. Перемешиваем чтобы все растворилось и начинаем всыпать муку (перед этим просеив ее). Вымешиваем до отлипания от рук. Смаываем руки маслом и обминаем тесто. Прикрываем полотенцем/хлебкой/крышкой и оставляем подниматься в теплом месте на час-два до двукратного увеличения. Духовку разогреваем до 220 °. Натираем оба вида сыра на крупной терке в однушку.

Разделяем тесто на четыре шарика и отправляем на промежуточную расстойку (20-30 мин). Раскатываем заготовки в продолговатую форму, шириной 20 см и длиной 30 см. Толщину регулируйте на свой вкус. Перекладываем лепешки на противень. Равномерно распределяем четвертую часть сыра. Осторожно заправляем края теста внутрь, закручивая в небольшие рулетики с обеих сторон. Защипываем верх и низ.

Яичный желток размешиваем со столовой ложкой воды. Намазываем бортики лодочек яичной жидкостью. Хачапури помещаем в духовку и выпекаем до золотистого цвета. Это должно занять до 10-15 минут. Задираем противень из духовки за 5 минут до готовности. Разбиваем одно яйцо прямо посередине хачапури и донекаем, так чтобы делок затвердел, а желток остался жидким. Готовые хачапури по-аджарски, непосредственно перед подачей, сдабриваем небольшим кусочком сливочного масла.



Зимин Денис  
Генеральный директор ГК "Дентекс"

Главный секретный  
ингредиент – опыт старшего  
поколения



## КВАШЕННАЯ КАПУСТА

Капуста	1 шт.
Морковь	1 шт.
Соль	3 ст.л.
Сахар	2 ст.л.

Семейный рецепт хрустящей квашеной капусты от бабушки Дуси (Евдокия Филипповна Зимина).

### Рецепт:

Необходимо нашинковать поздний осенний сорт капусты, натереть на терке немного морковки и добавить её в капусту (если морковки будет много капуста в итоге пожелтеет!). Далее плотно раскладываем капусту в трехлитровую банку и немного утрамбовываем рукой.

Заранее необходимо приготовить рассол! Готовится он следующим образом: на трехлитровую банку прохладной кипяченой воды добавляем 3 столовые ложки без горки соли и растворяем в воде соль. Внимание, на будущее запомните: сахар хорошо растворяется в горячей воде, соль в холодной!

После того как рассол готов, заливаем им нашу капусту в банке. Далее капуста стоит в теплом месте 7 дней! и не меньше!!! Каждый день капусту в банке необходимо проталкивать длинной вилкой, для того что бы газы со дна банки выходили наверх (если это не делать капуста будет с горчинкой!). Через 7 дней засыпаем в банку 2 столовые ложки сахара, проталкивая сахар немного вниз банки. Закрываем банку крышкой, ставим на 3 дня в холодильник и вуаля, шикарная хрустящая квашеная капуста готова! Такая капуста может храниться в холодильнике до 6 месяцев. Приятного Вам аппетита!

# СВИНИНА В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ



Вера Филиппычева с сыном  
Финансовый директор ГК "Дентекс"

Главный ингредиент –  
интерес к новому



Свиной окорок .....	1 кг.
Тесто слоёное дездрожжевое .....	225 гр.
Соль, перец .....	по вкусу
Белое вино .....	150 мл.
Приправа для мяса .....	по вкусу
Яйцо .....	1 шт.
Чеснок .....	3-4 зубчика

## Рецепт:

Мясо промыть и обсушить салфетками, натереть солью, перцем и приправой для мяса. Поместить в контейнер с крышкой и добавить белое вино. Мариновать свинину несколько часов, лучше всего оставить на ночь. По возможности мясо пару раз перевернуть. По истечении времени мясо хорошо обсушить с помощью бумажных полотенец.

Слоёное тесто выложить на рабочую поверхность и раскатать до нужного размера, так чтоб в тесто можно было завернуть кусок мяса. На одну половину теста выложить свинину, сверху и по бокам разложить нарезанный пластинками чеснок. Свободным концом теста накрыть мясо, края защипать. Со всех сторон наколоть тесто вилкой, для выхода пара.

Противень или форму для запекания застелить пергаментом, выложить мясо в тесте, смазать со всех сторон взбитым яйцом.

Духовку разогреть до 180 градусов и запекать мясо в тесте 1.5 часа. Если кусок большего размера, то запекать до 2-х часов. Готовую свинину в тесте остудить до тёплого состояния, нарезать порциями и подать к столу.

# вишневая наливка

банка 1,5 л. с крышкой	2 шт.
вишня, лучше с косточкой	1,5 кг.
водка или самогон ~40 об.	0,5 л.
сахар	200 г.
вода	по объему

## Рецепт:

Вишню с косточкой положить в банку, залить водкой, закрыть крышкой и поставить в темное и теплое место на 2 недели.

Через 14 дней слить настойку в другую банку, а в банку с ягодами добавить сахар (не мешать, только засыпать верх), закрыть крышкой, вернуть в теплое и темное место еще на 2 недели.

Полученный сироп из сахара добавить в банку с алкоголем, а в банку с ягодами налить воды (до краев), закрыть крышкой и вновь поставить в темное и теплое место на 2 недели.

Через 14 дней морс перелить в банку с наливкой - напиток готов к употреблению, но лучше поставить банку с наливкой в темное и теплое место еще на пару месяцев. Наливку отфильтровать (через несколько слоев марли и ваты) и разлить по бутылкам. Хранить в темных бутылках или темном месте.

Пьяную вишню (ягоды из банки) использовать в кулинарии или для коктейлей. Волшебный напиток подавать званым гостям к прекрасным закускам и ароматным блюдам.

настичваю на своем!



МОСКВА Филиал ГК "ДЕНТЕКС", Хорошевское шоссе, 12к1.  
8 (800) 700-80-58, 8 (495) 974-30-30 | info@dentex.ru



Андрей Алешин с семьей  
коммерческий директор  
ГК "Дентекс"



# МЯТНЫЙ СОРБЕТ

Сахар .....	1,5 стакана
Измельченные листья мяты .....	1 стакан
Лимон .....	1 шт.
Кипяток .....	1 стакан
Лимонный сок .....	1/2 стакана

Рецепт:

Аккуратно срезать цедру лимона и переложить в отдельную миску. Добавить сахар, мяту. Залить все кипятком. Накрыть и оставить настаиваться на 20 минут. После процедить и охладить.

Добавить лимонный сок. Хорошо перемешать.

Поместить сорбет в пластиковый контейнер и убрать в морозильную камеру на 8 часов. Перемешивать десерт каждый 40 минут.

Секретный  
ингредиент – не доиться  
импровизировать



# ТОРТ ИЗ КАБАЧКОВ

Шаров Александр с семьей  
Директор  
ООО "СпецМедПроект"

Секретный  
ингредиент – семья



Кабачок .....	1кг.
Мука .....	250 гр.
Яйца куриные .....	4
Помидор .....	2
Чеснок .....	2-3 зубчика
Майонез .....	200 гр.
Соль и перец .....	по вкусу
Зелень .....	для украшения

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ:

Крем для сма佐ки коржей: 2-3 зубчика чеснока натираем на терке, добавляем 200 грамм майонеза (можно 100 грамм майонеза и 100 грамм сметаны) и перемешиваем. Получившимся кремом сма佐ываем коржи. 2 помидора нарезаем на кружочки.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОРЖЕЙ И СБОРКА ТОРТА:

1 килограмм кабачков натереть на терке предварительно удалив семечки и очистив от кожуры. Солим по вкусу (половина чайной ложки) и оставляем на 10 минут, чтобы отдался сок. После чего отжимаем кабачковую массу. Добавляем черный молотый перец по вкусу, 250 грамм муки, 4 куриных яйца и все перемешиваем.

Обжариваем на сковороде (с одной стороны до появления румяной корочки, потом с другой), на растительном масле равномерно распределив тесто в форме блинна. Готовый корж выкладываем на тарелку. Каждый корж сма佐ываем кремом и выкладываем помидоры. Сверху торт украшаем помидорами и любимой зеленью.

МОСКВА Филиал ГК "ДЕНТЕКС". Хорошевское шоссе, 12к1.  
8 (800) 700-80-58, 8 (495) 974-30-30 | info@dentex.ru



Максим Недобейко  
Руководитель сервисного  
центра ГК "Дентекс"

# ШАШЛЫКИ ИЗ БАРАНИНЫ

Гранатовый сироп.....	1 стакан
Оливковое масло.....	2,5 ст.л.
Соль .....	1 ч.л.
Лимонный сок .....	2 ч.л.
Молотый черный перец.....	щепотка
Чеснок .....	2 зубчика
Филе баранины.....	600 гр.

## Рецепт:

В большой миске смешайте гранатовый сироп, оливковое масло, лимонный сок, соль, перец и измельченный чеснок. Добавьте нарезанное небольшими кусками мясо, перемешайте, накройте пленкой и отправьте на 6 часов в холодильник.

Разогрейте гриль или мангал.

Наденьте мясо на шампуры и жарьте, переворачивая и смазывая маринадом, примерно 10-15 минут до готовности.

Секретный  
ингредиент – вдохновение

# Сырники



Картышов Артем с семьей  
Руководитель юридического  
отдела ГК "Дентекс"



Творог .....	500 гр.
Сахар .....	100 гр.
Куриное яйцо .....	1 шт.
Пшеничная мука .....	150 гр.
Растительное масло .....	50 мл.
Ванилин .....	1 гр.
Сметана .....	по вкусу

## Рецепт:

Творог нужно брать обязательно сухой и рассыпчатый, из мягкого не получится. Чем выше процент жирности, тем вкуснее будут сырники. Размять творог вилкой, смешать с яйцом, сахаром и ванилином. Затем добавить 90 г муки и перемешать.

Сырная масса не должна быть ни слишком сухой, ни слишком влажной. Смоченными в воде руками взять немного массы и скатать из нее шарик, затем сдавить шарик ладонями и придать сырнику плоскую форму. Обвалять сформованные сырники в муке.

На сковороде разогреть масло и на среднем огне обжарить сырники с обеих сторон до золотистой корочки. Готовые сырники выложить на бумажные полотенца, чтобы избавиться от лишнего жира. Подавать со сметаной.

Секретный  
ингредиент – улыбка

# ФОРЕЛЬ ПОД ШУБОЙ



Дмитрий Синицкий  
Заместитель руководителя  
складской и транспортной  
логистики ГК "Дентекс"



Репчатый лук	6 шт.
среднего размера	.....
Сладосоленая форель	150 гр.
Помидоры черри.	100 гр.
Соль, смесь молотых перцев	по вкусу
Майонез	

## Рецепт:

Лук почистите, промойте и нарежьте кубиком 4-5 мм. Далее лук необходимо обжарить на подсолнечном рафинированном масле до темно-золотистого цвета. После обжарки дождитесь пока лук остывает до комнатной температуры и уберите его на 10 минут в холодильник.

Форель\* нарежьте небольшими кубиками 5 мм, предварительно извлечите имеющиеся косточки.

Помидоры черри разрежьте пополам или на четыре дольки, в зависимости от их размера.

Все подготовленные ингредиенты выкладываем слоями на индивидуальную тарелку промазывая небольшим количеством майонеза, соль и перец по вкусу. Бервируем блюдо и подаём гостям.

\* Форель можно заменить сладосоленой семгой или консервированной горбушей.

Секретный  
ингредиент – интерес



Мария Сударикова  
Директор по маркетингу  
и рекламе ГК "Дентекс"

Секретный  
ингредиент – терпение



# МЯСО В ГОРШОЧКЕ

Картошка .....	2-3 шт.
Мясо (мякоть) говядина/телятина .....	300 гр.
Помидоры .....	2-3 шт.
Томатная паста .....	1,5 ст.л.
Аджика .....	1 ст.л.
Морковь .....	2-3 шт.
Лук .....	2-3 шт.
Чеснок .....	3-4 зубчика
Болгарский перец .....	2-3 шт.
Соль .....	по вкусу
Сахар .....	1 ч.л.
Кинза, петрушка, зеленый лук, укроп, черный перец, семена кинзы .....	по вкусу
Лавровый лист .....	

## Рецепт:

Луковичи нарезаем дольками крупно (если не любите, когда лук чувствуется, то нарезайте мелко) и отправляем жариться в масле. Как только подрумянился лук добавляем 1 ст.л. томатной пасты и аджики по вкусу, 2 минуты жарим и добавляем нарезанные помидоры, желательно без кожуры, добавляем чеснок, нарезанную зелень, перчик и солим. Если масса густая, добавляем бульон или воду. Даем закипеть и выключаем.

Готовим горшочки, на дно заливаем нашу заправку. Картофель нарезаем на половинки или четвертинки, укладываем в горшочки. Сверху выкладываем нарезанное на кубики мясо, чуть солим, морковку, сладкий перец, заливаем заправку, накрываем крышкой и отправляем в духовку при 180 °C на 1:40-2 часа.

Олег Илюшин с дочкой  
Руководитель направления  
рентгеновского оборудования  
ГК "Дентекс"



Секретный  
ингредиент – дети



## ШТРУДЕЛЬ

Тесто слоеное .....	500 гр.
Яблоки .....	2 шт.
Орехи грецкие .....	100 гр.
Сахар .....	7 ст.л.
Корица .....	0,5 ч.л.
Мука .....	2 ст.л.
Сухари панировочные .....	2 ст.л.
Яйцо .....	1 шт.

### Рецепт:

Яблоки вымойте, очистите от кожуры сверху, удалите внутреннюю часть. Нарежьте маленькими кусочками, поместите в глубокую емкость. Яблоки присыпьте сахаром (2 ст. л.), корицей и мукой. Смесь тщательно перемешайте. Оставьте на время в сторону, чтобы яблоки пустили сок, на это уйдет примерно 20 минут.

Ядра орехов нарежьте мелко ножом, получая кусочки разных размеров. Соедините их с панировочными сухарями и остальной порцией сахара в отдельной миске.

Размороженное готовое тесто сверху присыпьте мукой. Раскатайте скалкой, получая тонкий лист прямоугольной формы. С одной стороны полотна сделайте вертикальную дорожку из сыпучей смеси, оставляя с края пустой участок теста, сверху уложите кусочки яблок.

Начинку прикройте тестом, с одной стороны, после чего сформируйте рулет. Сворачивайте его как можно плотнее, при этом максимально аккуратно, чтобы не повредить целостность изделия. Рулет уложите на противень, предварительно покрыв пергаментной бумагой. Сверху будущий штрудель смажьте яичной смесью. Заготовку загрузите в нагревенную духовку. Выпекайте примерно 30 минут при температуре 180 градусов. Готовность яблочного рулета можно определить по румянной поверхности. Штрудель с яблоками и орехами щедро присыпьте сахарной пудрой.



Крымова Маргарита  
Начальник отдела международных  
перевозок ГК "Дентекс"



Секретный  
ингредиент – хорошее  
настроение

# КИСЛЫЕ ЩИ С БЕЛЬМИ ГРИБАМИ

бульон.....	3 л.
Говяжья грудка .....	700-900 гр.
Лук репчатый .....	1 шт.
Морковь .....	1 шт.
Черный перец .....	5-6 горошин
Перловая крупа .....	1/2 стакан
Квашеная капуста.....	500-700 гр.
Белые грибы .....	500 гр.
Картофель .....	2 шт.
Лавровый лист .....	2 шт.
Соль, перец .....	по вкусу

#### Рецепт:

Варим бульон на говяжьей грудинке или голышке, с добавлением репчатого лука и морковки, добавляем черный перец. Варив, процедите бульон и отставить в сторону. Мясо разобрать и порезать на мелкие кусочки. 1/2 стакана предварительно замоченной перловкой крупы сварить, промыть и отставить. Потушить 40 минут квашеную капусту на сковородке со сваренным бульоном, до полной мягкости капусты. Отставить.

#### Делаем зажарку:

Жарим нарезную на крупной терке морковку и лук до золотистого цвета. Отставить. В процеженный бульон положить, порезанные кубиками, размороженные белые грибы и картофель. Проварить на среднем огне при медленном кипении 15 минут.

#### Собираем суп:

В кастрюлю с грибами и картошкой добавляем порезанное мясо, капусту, зажарку, перловку и 2 лавровых листа. Солим и перчим по вкусу. Варим еще 15 минут. Подаем суп с рубленной зеленью и сметаной, а также с черным хлебом. На следующий день щи вкуснее.

P.S. Если есть – используйте сущеные белые грибы, их надо замочить на ночь, затем отварить, вынуть и порезать, а бульон процедить от песка.



## ЗОЛОТЫЕ ПРАВИЛА УСПЕШНОГО БИЗНЕСА:

3. Включите в ежедневный рацион отслеживание цифр бизнеса, это позволит увидеть динамику развития.
4. Не переживайте, если всё вываливается из рук или горит, выходите из зоны комфорта - это расширит ваши границы, а возможно родится новый кулинарный шедевр.



Шяргулов Тимур  
Руководитель филиала  
в г. Екатеринбург  
ГК "Дентекс"



# ОБЛЕПИХОВАЯ НАЛИВКА

Самогон 50% ..... 2,5 л.  
Облепиха ..... 2 стакана по 250 мл.  
Сахар ..... 5 ст.л. (по вкусу)

## Рецепт:

Как правильно приготовить настойку? За основу можно взять свежие, замороженные или сушёные ягоды (сухих надо в 2 раза меньше). Облепиху не нужно перетирать, пусть ягоды останутся целые.

Засыпаем в банку сахар и заливаем всё это дело самогоном. Крышку плотно закрываем, ёмкость встряхиваем и ставим в тёмное место на 2 недели.

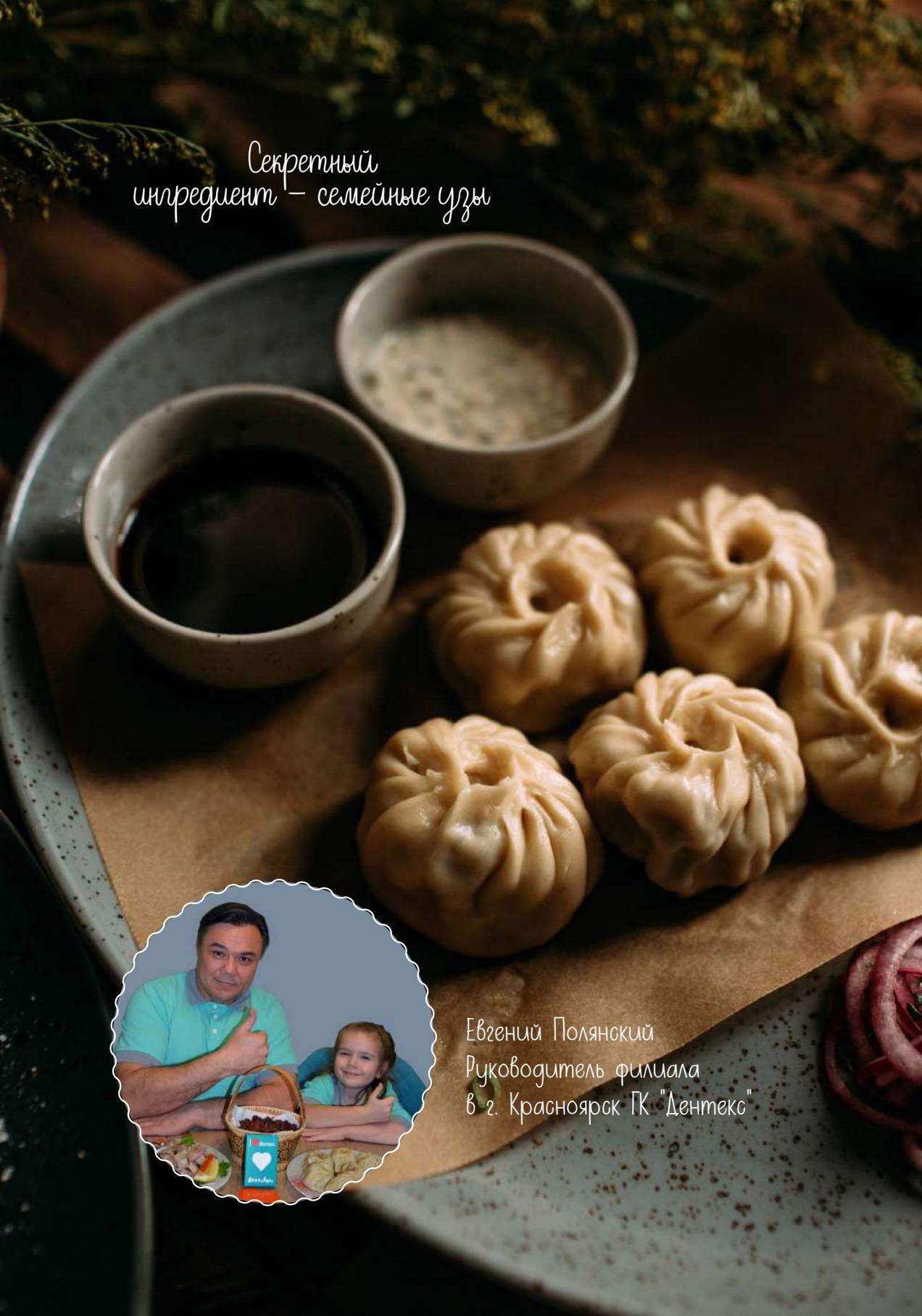
Сколько настаивать по времени? Более 10 дней откройте банку и попробуйте рюмочку на вкус. Если вы почувствуете, что облепиха уже чувствуется, то можно смело отфильтровывать на фильтрацию.

В любом случае дольше 15–20 дней держать ягоды смысла нет.

Профессиональный  
дегустатор



Секретный  
ингредиент – семейные узы



Евгений Полянский  
Руководитель филиала  
в г. Красноярск ГК "Дентекс"

## БУРЯТСКИЕ БУЗЫ

Вода	200 мл.
Растительное масло	1 ст.л.
Яйца	1 шт.
Мука	500 гр.
Жирная говядина (мякоть)	700 гр.
Лук	3 шт.
Черный молотый перец	по вкусу
Соль	по вкусу

### Тесто:

В глубокой миске соедините яйцо, соль, воду и растительное масло. Частями добавьте муку, ее может быть чуть больше или меньше, чем указано в рецепте, готовое тесто должно быть плотное, но эластичное. Соберите его в шар, накройте полотенцем и дайте отдохнуть.

### Начинка:

Лук нарежьте мелкими кубиками. Говядину мелко порубите ножом или пропустите через мясорубку. Добавьте соль, перец или любые другие специи, влейте примерно 50 мл. холодной воды для сочности и все тщательно перемешайте до однородности.

От теста отрежьте кусок и скатайте колбаску. Нарежьте колбаску кусочками, шириной около 2,5-3 см. Каждый кусочек обвалийте с двух сторон в муке, приминая руками и раскатайте в форме круга. Выложите на середину раскатанного круга мясной фарш. Делайте защипы на тесте по кругу, собирая его складочками. В центре должна получиться вырочка. Готовые буузы выложите на смазанные маслом ярусы мантоварки. Варите их нужно на пару от 20 до 45 минут.

КРАСНОЯРСК Филиал ГК "ДЕНТЕКС", ул. Регамная, 4, пом. 323  
8 (391) 275-56-27, 8 (800) 700-80-58 | krsk@dentex.ru



Секретный  
ингредиент – семейные  
ценности

Илья Метляев с семьей  
Руководитель филиала  
в г. Санкт-Петербург  
ГК "Дентекс"

## ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА

Корюшка .....	1 кг.
Мука .....	для обсыпания
Соль .....	по вкусу
Растительное масло .....	для жарки

### Рецепт:

У рыб отрезать головы и очистить от внутренностей, тщательно промыть под проточной водой, положить на тарелку. В плотном пакете смешать муку и соль, затем положить туда корюшку, завязать пакет и хорошо потрясти, чтобы вся рыбка покрылась слоем муки.

Разогреть сковородку и в горячем масле обжарить корюшку с каждой стороны до румяной корочки. Добавить к рыбке репчатый или поджаренные кольца лука. Наслаждайтесь ароматной и таящей во рту корюшкой. Готовая рыбка украсит любое застолье и по праву заслуживает центральное царское место.

\*Санкт-Петербургский «Праздник корюшки» входит в ТОП-10 гастро событий страны и ежегодно отмечается в один из майских дней города на Неве. Безоном корюшки считается весна.



«Корюшка – царь-рыба!»

Пётр I



САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Филиал ГК "ДЕНТЕКС", ул. Радищева, 39д, оф. 306  
8 (812) 348-03-79, 8 (800) 700-80-58 | spb@dentex.ru



Ольга Пронина  
Руководитель филиала  
в г. Самара ГК "Дентекс"

Главный секретный  
ингредиент – уверенность



# КАРП В ВИНЕ С ГРИБАМИ

Карп .....	1 шт.
Грибы .....	600 гр.
Лук .....	150 гр.
Лимон .....	1/2
Вино .....	100 мл.
Сливочного масла .....	80 гр.
Пучок петрушки .....	1 шт.
Веточка тимьяна .....	1 шт.
Специи .....	по вкусу

Рецепт:

Разделайте карпа, сбрызните лимонным соком и натрите специями.

В брюхе вложите петрушку и тимьян. Нарежьте лук с грибами, и обжарьте на сливочном масле. Влейте вино, добавьте приправы и жарьте до выпаривания алкоголя.

Выложите грибы и карпа в форму, и отправьте в духовку на 40 минут при 180 градусах.

Рыба твоей мечты!



# ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ

Антон Яцыков  
Руководитель филиала  
в г. Краснодар ГК "Дентекс"

Секретный  
ингредиент – легкость

## Для теста:

Мука .....	300 гр.
Кипяток .....	250 гр.
Соль .....	1 ч.л.

## Для начинки:

Свинина .....	200 гр.
Говядина .....	200 гр.
Лук репчатый .....	1 шт.
Черный перец .....	1 щепотка
Соль .....	1-2 ч.л.
Молоко или вода .....	0,5 стакана

## Тесто:

Для начала просеиваем муку.

В миску насыпать соль и добавить 1 стакан кипятка. Посыпая просеянную муку, быстро замесить мягкое тесто. Переложить тесто для пельменей на посыпанную мукой доску, хорошо обмять так, чтобы тесто не приставало к рукам. Тесто накрыть полотенцем. Дать постоять 20 минут.

## Начинка:

Лук репчатый очистить и мелко нарезать. Мясо разрезать на кусочки и пропустить через мясорубку. Посолить и поперчить. Добавить репчатый лук. добавить столько воды или молока, чтобы фарш был не густым, но и не слишком жидким. Хорошенько перемешать. Фарш готов.

Тесто для пельменей разделить на 4 части. Скатать каждый кусочек в колбаску. Каждую колбаску разрезать на 15-16 кусочков. Каждый кусочек раскатать скалкой в кружок.

На каждый кружочек теста положить неполную чайную ложку фарша. Сложить заготовку вдвое и тщательно защипнуть края, ушки соединить.

Вскипятить 2,5 л воды. Посолить. Выложить одну порцию пельменей. Помешать, чтобы не слиплись. Дать вскипеть до всыпания пельменей и убавить огонь до среднего. Варить пельмени домашние до готовности, 4-5 минут.

Филиал ГК "ДЕНТЕКС", ул. Бадушина, 119/1  
8 (861) 298-17-03, 8 (800) 700-80-58 | krasnodar@dentex.ru

# КЫСТЫБЫЙ

Игорь Палаткин с семьей  
Руководитель филиала в г. Казань  
ГК "Дентекс"



Мука	300 гр.
Вода	50 мл.
Масло	40 мл.
Картофель	800 гр.
Молоко	50 мл.

Татарское блюдо из теста и картошки безумно питательно и вкусно. Кыстыбый состоящий из тонкой лепешки, начиненной картофельным пюре, согнутый пополам – вкуснятина!

Рецепт:

Замесите тесто на воде и молоке.

Отварите картошку и сделайте картофельное пюре.

Раскатайте тесто в лепешки и обжарьте их на сухой сковороде примерно по 30 секунд с каждой стороны.

Горячие лепешки начинить теплым картофельным пюре. Сложите пополам, смажьте маслом.

Количество порций – 4

Время приготовления – 30 минут.



Секретный  
ингредиент – любовь



## ЗОЛОТЫЕ ПРАВИЛА УСПЕШНОГО БИЗНЕСА:

5. Чтобы вкусно готовить, не обязательно проводить бесконечные часы на кухне – делегируйте, останется время на отдых, развлечения и семью.
6. Заказывайте ингредиенты для стоматологической клиники у проверенных поставщиков, от качества продуктов зависит финальное блюдо.



ROSON



# БИТЫЕ ОГУРЦЫ

Огурцы .....	500 гр.
Чеснок .....	3 зубчика
Острый перец чили .....	0,5-1 шт.
Рисовый уксус .....	1,5 ст.л.
Кунжутное масло .....	1 ст.л.
Соевый соус .....	1,5 ст.л.
Сахар .....	0,5 ст.л.
Соль .....	2-3 щепотки
Кунжутные семечки .....	1-1,5 ст.л.

#### Рецепт:

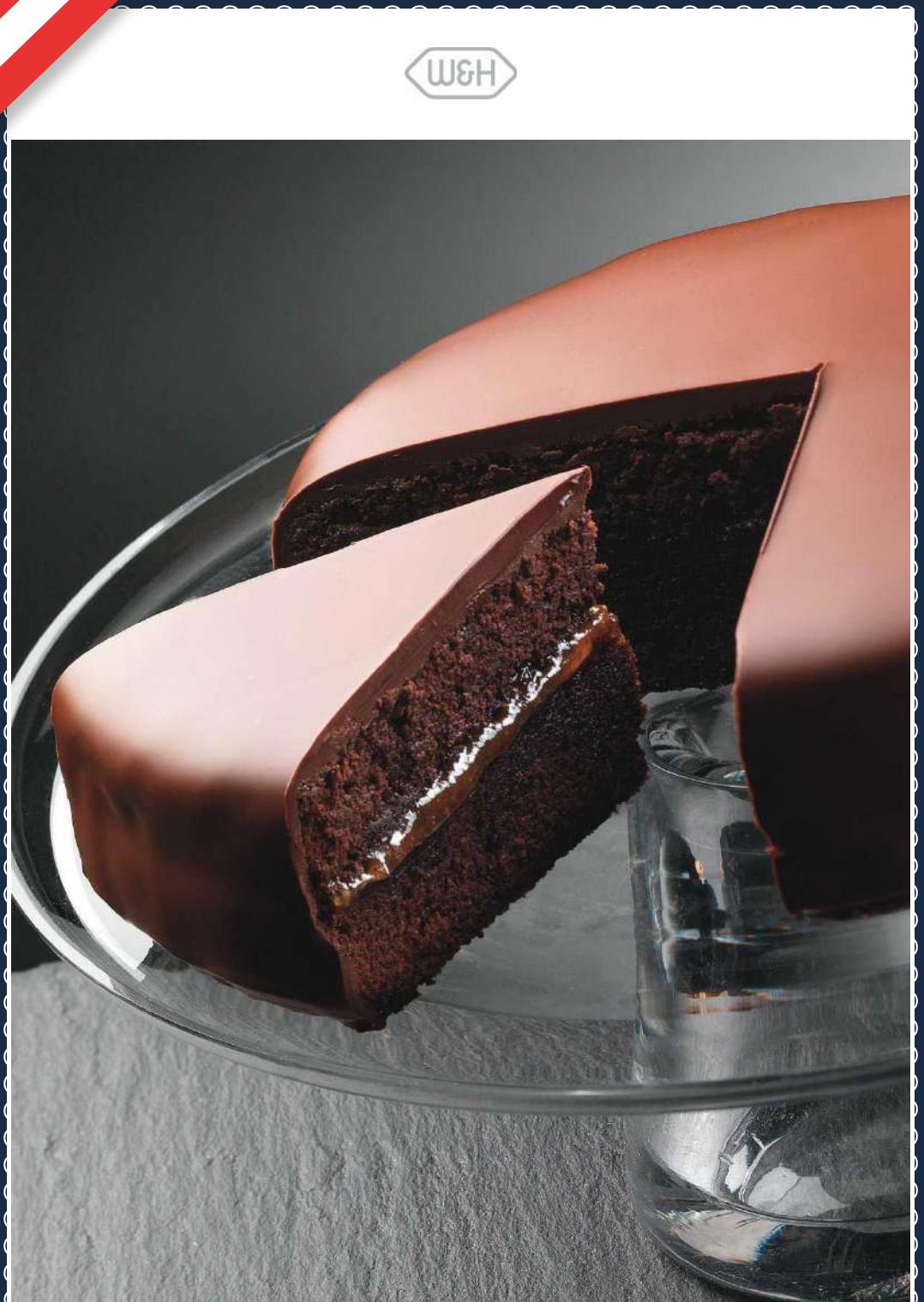
Раздавите плоской стороной ножа чеснок и измельчите его. Из перца чили удалите семена и тоже измельчите. Залейте сахар уксусом и размешайте до растворения.

На сухой сковороде обжарьте кунжут 2 минуты, чтобы он не подгорел, иначе, будет горчить.

Слегка "подейте" огурцы, например, скалкой, чтобы они треснули. Нарежьте огурцы на кусочки примерно по 2 см. Выложите в дуршлаг, посолите, оставьте на 10 минут, после чего встряхните, чтобы слить образовавшийся сок.

Выложите в чашу чеснок, перец чили, добавьте смесь сахара с уксусом, влейте соевый соус и кунжутное масло. Выложите в остро-пряную смесь огурцы и хорошо встряхните. Огурцы следует промариновать от нескольких часов до трех суток. А можно подать их практически сразу же, так как они уже достаточно ароматные и вкусные, только не забудьте посыпать их кунжутом перед подачей.

Просто и вкусно!



W&H

## ТОРТ "ЗАХЕР"

Яйца .....	6 шт.
Сливочное масло .....	130 гр.
Сахарная пудра .....	110 гр.
Сахар .....	110 гр.
Шоколад с содержанием, более 60% какао .....	130 гр.
Мука .....	130 гр.
Ваниль .....	половина стручка
Густой абрикосовый конфитюр .....	200 гр.
Сахар для глазури .....	200 гр.
Вода .....	125 мл.
Шоколад с максимальным % какао .....	150 гр.

### Рецепт:

Смешайте мягкое сливочное масло, сахарную пудру и ваниль, хорошо взбейте. Постепенно добавьте в смесь желтки, продолжая взбивать.

Растопите на водяной бане шоколад. Смешайте шоколад с масляно-желтковой массой. Взбейте белки, в конце взбивания начинайте добавлять сахар. Масса должна получиться плотной, чтобы ее можно было резать ножом. Выложите белки в миску с желтками, а сверху просейте муку. Осторожно перемешайте ингредиенты, сохраняя пышность и воздушность теста.

Разогрейте духовку до 170 °. Постелите на дно разъемной формы диаметром около 25 см бумагу для выпечки и смажьте ее маслом. Выложите тесто в форму и выпекайте в духовке в течение часа. Первые 15 минут духовка должна быть приоткрыта. Дайте бисквиту остывть в форме.

Выньте бисквит из формы и разрежьте на два коржа. Разогрейте абрикосовый конфитюр на водяной бане и протрите его через сито. Смажьте джемом коржи, выложите их друг на друга и обмажьте бока. Оставьте торт на 6 часов или на ночь.

Для глазури сварите сироп из воды и сахара. Кипятите его в течение 5 минут и дайте остывть. Растопите шоколад на водяной бане. Влейте в шоколад тонкой струей сироп и перемешайте. Сначала глазурь будет густой, но потом станет жидкой. Покройте глазурью торт и дайте ей застыть.



# Сашими

Лосось свежий .....	100 гр.
Тунец свежий .....	100 гр.
<u>Для подачи:</u>	
Редька дайкон .....	1 шт.
Листья салата .....	несколько шт.
Соус соевый .....	по вкусу
Васаби .....	по вкусу

## Рецепт:

Начнём с дайкона, его используют для сервировки блюда. При помощи овощечистки нам необходимо избавить дайкон от жёсткой кожуры. Натираем дайкон на тёрке, так, чтобы дайкон приобрел форму тонкой длинной соломки.

Для приготовления сашими необходимо снять с лосося кожу. Делается это достаточно просто при помощи специального филейного ножа, но можно воспользоваться обыкновенным шеф-ножом. Для приготовления сашими лучше всего подходит верхняя нежирная часть рыбы, поэтому смело отрезаем тушу и часть брюшины. Для достижения максимального эстетического эффекта при необходимости снимаем слой рыбы с той стороны лосося, где была кожа, чтобы цвет был равномерным.

Нарезаем лосось поперек волокон, чтобы подчеркнуть его великолепную текстуру. Размер кусочков выбирайте на своё усмотрение. Главное, учтите, что кусочки должны быть недельшого размера, чтобы их удобно было есть.

Переходим к приготовлению сашими из тунца. Важно отметить, что при приготовлении сашими из тунца, в отличие от лосося, резать рыбу необходимо строго по направлению волокон. Связано это с тем, что мясо тунца очень нежное, поэтому если резать поперек волокон, то его легко можно повредить.

Подаём сашими из лосося и тунца вместе с дайконом, листьями салата, соевым соусом и васаби.



# СВИНАЯ РУЛЬКА

Свиная ножка .....	1 шт.
Мёд .....	1 ст.л.
Оливкового масла .....	1 ст.л.
Кусочек корня имбиря .....	примерно 2 см
Лимон .....	1 шт.
Молотый чёрный перец, тимьян, орегано, хлопья перца чили .....	по вкусу

## Рецепт:

Перед приготовлением свиную ножку поскоблить, вымыть, обсушить бумажным полотенцем и аккуратно удалить кость, сделав продольный разрез с одной стороны.

Рульку развернуть, посолить и поперчить мякоть и кожурку. Переложить на плоскую тарелку, накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник. В небольшую миску натереть корень имбиря, цедру лимона и чеснок. Добавить к полученной смеси приправы, масло и мёд, хорошо перемешать. Натереть соусом рульку со всех сторон и отправить в холодильник мариноваться на 2 часа.

Аккуратно свернуть мясо кожурой вверх в рулет, уложить в фольгу швом вниз и плотно закрыть.

Запекать в духовке при температуре 200 ° в течение часа, затем раскрыть фольгу и оставить рулет в духовке ещё на 15-20 минут до появления корочки.

Guten Appetit



# ЛОСОСЬ ПОД МАРИНАДОМ

Филе лосося ..... 750 гр.

Для маринада:

Соль ..... 1 ст.л.

Сахар ..... 1 ст.л.

Бренди ..... 1 ч.л.

Черный молотый перец ..... 1 небольшой пучок

Нарезанный укроп

В Финляндии практически ни один кулинарный рецепт не обходится без рыбы. Морских или речных обитателей здесь жарят, варят, коптят, добавляют в суп или салат. Для тех, кто не хочет особо стоять у плиты, существует маринование – легкий, не требующий особых усилий способ. Для этой цели лучше всего подойдет лосось – рыба с потрясающим вкусом и нежнейшим филе.

Рецепт:

Для начала соедините все ингредиенты для маринада в миске и вылейте одну четверть в невысокое блюдо. Возьмите филе лосося (хвостовую часть) и разрежьте на две равные половины. Первую часть положите в маринад кожей вниз. Верхнюю, срезанную часть филе смажьте оставшимся маринадом и дайте постоять 15 минут.

Вторую половину лосося положите на первую, кожей вверх. Оставшуюся часть маринада вылейте сверху и слегка вбрызгите в филе. Прикройте блюдо фольгой и придавите чем-нибудь тяжелым, например, доской, чтобы рыба лучше пропиталась. Перед употреблением лосось должен постоять в холоде не менее 12 часов, а хранить его следует не более пяти дней.

Вы можете подавать маринованную рыбку в чистом виде, на бутербродах, в качестве дополнения к различным блюдам типа жареного картофеля или спагетти. В любом случае, его нежный вкус станет украшением для любого стола.



еком



## ТРДЕЛЬНИК

Мука .....	3 стакана
Молоко .....	1 стакан
Желтки .....	2 шт.
Масло сливочное .....	70 гр.
Дрожжи свежие .....	15 гр.
Сахар .....	2 ст.л.
Соль .....	по вкусу
Грецкие орехи .....	1 стакан
Сахар .....	5 ст.л.
Корица .....	1 ч.л.

### Рецепт:

Растираем желки с сахаром и дрожжами. Добавляем теплое молоко, растопленное сливочное масло, соль, муку и замешиваем мягкое эластичное тесто. Количество молока может быть немного больше, это зависит от вашей муки. Тесто перекладываем в миску, накрываем полотенцем и ставим в теплое место, оно должно увеличиться в 2 раза.

Берем старые журналы, скручиваем их в трубочки и перевязываем нитью, а сверху обматываем фольгой. Формы для выпекания трубочек готовы!

Пока тесто подходит, готовим обсыпку - орехи измельчаем в крошку, добавляем корицу и сахар, перемешиваем.

Когда тесто подошло, обминаем его, берем кусок и раскачиваем в прямоугольный пласт толщиной 3-4 мм. Тесто нарезаем на длинные полосы, шириной прибл. 4-5 см. Далее берем наши формы-цилиндры для выпечки, смазываем из растительным маслом, и накручиваем по спирали тесто так, что бы один виток заходил на второй.

Немного сдеваем делок, смазываем со всех сторон тесто. Одильно обкатываем трубочки в смеси орехов, корицы и сахара.

Берем прямоугольную форму для выпекания, и ставим на борты формы наши цилиндры с булочками, они должны выпекаться на весу (вися в воздухе), не опираться на дно формы. Выпекаем 15-20 минут при темп. 190 гр. Далее немного охлаждаем, и снимаем трдельники с цилиндром. Вкусно сразу есть теплыми!



## КИМПАБ

Рис круглозерный .....	400 гр.
Листы нори .....	5 шт.
Крабовые палочки .....	150 гр.
Курица запеченная .....	100 гр.
Колбаски копченые .....	3-4 шт.
Огурец (крупный) .....	2 шт.
Морковь (крупная) .....	1 шт.
Перец болгарский .....	40 гр.
Яйца куриные .....	2 шт.
Масло кунжутное .....	1,5-2 ст.л.
Масло растительное .....	0,5 ч.л.
Уксус винный .....	1 ч.л.
Соль и сахар .....	щепотка
<u>Для подачи:</u>	
Соус соевый .....	3 ст.л.
Соус соевый сладкий .....	0,5 ст.л.
Соус чили острый .....	0,5 ч.л.
Масло кунжутное .....	0,5 ч.л.

### Рецепт:

Рис промойте несколько раз, отварите до готовности. Заправьте кунжутным маслом, дайте рису остить.

Взбейте яйца венчиком, добавьте немного воды, сахара и щепотку соли. Приготовьте омлет, сверните его рулетом, остудите, нарежьте вдоль на тонкие ломтики. Предварительно запеченную и охлажденную курицу нарежьте тонкими ломтиками.

Подготовьте копченые колбаски. Очистите крабовые палочки от упаковки. Огурец и болгарский перец нарежьте тонкими полосками (сердцевину с семечками удалите). Морковь натрите на терке для корейской моркови. Переложите морковь в глубокую миску, ссыпьте белым винным уксусом, добавьте чуть сахара, соли, оставьте на пару минут мариноваться. Остывший заправленный рис выложите на лист нори. С помощью циновки сворачиваем ролл. Второй кимбап готовим с запеченной курицей, маринованной морковью, омлетом и огурцом. Третий кимбап готовим с копченой колбаской, маринованной морковью, омлетом и болгарским перцем.

Для соуса нужно смешайте соевый соус, сладкий соевый соус, соус чили и кунжутное масло. Готовые кимбапы нарежьте острым ножом на порционные кусочки и подавайте с приготовленным соусом.



# ЭСКАРГО

Улитки .....	24 шт.
Вино белое .....	250 мл.
Морковь .....	1/2 шт.
Лук репчатый .....	1/2 головки
Корень петрушки .....	1/2 шт
Зелень сельдерея .....	1 веточка
Лук зеленый .....	2 пера
Уксус 3% .....	50 мл
Лавровый лист .....	1 шт.
Тимьян .....	по вкусу
Соль .....	1/2 ч.л.

<u>Для чесночного масла:</u>	
Масло сливочное .....	175 гр.
Лук репчатый .....	1/2 головки
Чеснок .....	1 зубчик
Зелень петрушки .....	20 гр.
Перец черный молотый .....	по вкусу
Соль .....	1/2 ч.л.

**Рецепт:**

Улиток тщательно промойте, залейте холодной водой, доведите ее до кипения. Варите улиток 5–6 минут, затем промойте холодной водой, обсушите. С помощью булавки или чайной ложки выньте мясо улиток из раковин и отрежьте у них черные кончики.

Подготовленных улиток промойте, залейте вином и таким же количеством воды так, чтобы жидкость полностью покрывала их. Добавьте уксус, нарезанные морковь, репчатый лук и корень петрушки, тимьян, зелень сельдерея, зеленый лук. Посолите и варите в течение часа. В конце приготовления положите лавровый лист. Улиток снимите с огня и охладите в бульоне.

Для чесночного масла мелко нарежьте лук и чеснок, добавьте мелко рубленную петрушку, посолите, поперчите. Полученную массу тщательно перемешайте с размягченным при комнатной температуре маслом.

Раковины тщательно промойте и прокиняйте в воде с добавлением пищевой соды. После этого раковины промойте свежей водой и обсушите. В каждую раковину положите немного чесночного масла, затем мясо улитки и снова масло. Фаршированные раковины уложите отверстием вверх на сковороду-эскаржотницу или на жаропрочное блюдо, прогрейте в духовке 7–8 минут и сразу подавайте. Можно оформить улиток крупной морской солью.



## ЗОЛОТЫЕ ПРАВИЛА УСПЕШНОГО БИЗНЕСА:

7. Не пренебрегайте новыми технологиями и инновациями  
- они по-настоящему делают блюдо вкусным и ароматным.
8. Радуйте клиентов сладкими предложениями.



# РИЗОТТО С УТКОЙ

Утка .....	500 гр.
Рис для ризотто .....	150 гр.
Бульон .....	500 мл.
Лук репчатый .....	1 шт.
Чеснок .....	1 зубчик
Вино белое .....	30 мл.
Сыр твёрдый .....	50 гр.
Масло сливочное .....	50 гр.
Растительное масло .....	2 ст.л.
Соль .....	1 ч.л.

## Рецепт:

Утку предварительно лучше потушить, если её добавлять сырую, она не успеет приготовиться вместе с рисом и будет жёсткой. Можно также её отварить, тогда будет и бульон для ризотто, или запечь.

Утку помойте и обсушите. В сковороде разогрейте ложку растительного масла и обжарьте утку со всех сторон. Добавьте горячей воды, чтобы она чуть не прикрывала мясо, закройте крышкой и тушите утку 1-1.5 часа. В конце посолите мясо.

В сковороде разогрейте растительное масло и половину сливочного. Выложите нарезанные репчатый лук и чеснок. Обжарьте их до прозрачности, не допуская пригорания. Добавьте к луку и чесноку сухой белый рис и обжарьте его, чтобы он впитал в себя масло. Влейте белого вина и выпарите его полностью. Из-за невыпаренного вина рис может горчить.

Готовую утку разберите на волокна и добавьте в рис. Влейте горячий бульон, так, чтобы он не полностью прикрывал рис, и тушите на среднем огне до выпаривания жидкости, постоянно помешивая ризотто. Как только бульон выпарится, подлейте ещё немного (горячего), снова дождитесь его выпаривания, и так до готовности риса. Готовый рис в ризотто мягкий снаружи и чуть твердый внутри (но не жёсткий). Не забывайте постоянно перемешивать ризотто. Добавьте соль и перец по вкусу.

В готовое ризотто добавьте сливочное масло и половину натёртого сыра, перемешайте. Должна получиться у блюда кремообразная консистенция. Подавайте ризотто с уткой сразу после его приготовления. В каждую тарелку добавляйте натёртый сыр и нарубленную свежую зелень.



# БЛИНЧИКИ С СИРОПОМ

Мука	4 ст.
Яйца	2 шт.
Жирное молоко	2 ст.
Сахар	2 ст.л.
Растительное масло	1/4 ст.
Соль	1 ч.л.
Погашенная сода	1 ч.л.
Кленовый сироп	по вкусу

#### Рецепт:

Взбейте хорошенько яйца, добавьте к ним сахар и соль и еще раз взбейте. Добавьте к яичной массе один стакан молока, половину муки и все тщательно перемешайте. Когда почувствуете, что тесто становится гладким без комочеков, влейте еще один стакан молока, всыпьте оставшуюся муку и еще раз тщательно перемешайте. Влейте в тесто растительное масло, добавьте соду, погашенную лимонным соком или уксусом и перемешайте.

Разогрейте сковороду, смажьте ее растительным маслом и жарьте блинчики.

Если у вас нет специальной сковороды для американских блинчиков или оладий (с небольшими углублениями), используйте кулинарную металлическую круглую форму, заливая в середину тесто.

Перед подачей полейте блинчики кленовым сиропом.



GLOBAL  
SURGICAL CORPORATION

a<sup>+</sup>dec  
reliable creative solutions



# ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ

Хлеб для тостов .....	1 ломтик
Бекон .....	2 ломтика
Яйцо .....	1 шт.
Лук зеленый .....	по вкусу
Петрушка .....	по вкусу
Масло сливочное .....	50 гр.
Желтки .....	1 шт.
Соль .....	по вкусу
Уксус .....	по вкусу
Сок лимонный .....	

## Рецепт:

Приготовим соус. Расстилаем сливочное масло в сотейнике. Отделяем желток от белка, взбиваем желток, отжимаем лимонный сок, добавляем к желтку вместе с щепоткой соли, хорошо перемешиваем и постепенно вводим масло.

Из хлеба вырезаем кружок, подпекаем с двух сторон. Бекон разрезаем пополам, обжариваем.

Наливаем в сотейник воду, добавляем немного уксуса, солим и доводим воду до кипения. Яйцо разбиваем в миску, в кипящей воде делаем воронку, аккуратно вводим яйцо и варим 2-3 минуты.

Мелко нарезаем лук и петрушку. На тост выкладываем бекон, следом выкладываем яйцо, поливаем соусом и украшаем зеленью.

Enjoy your meal





## ГЛЁГ

Бутылка красного сухого вина .....	1 шт.
Коричневый или белый сахар .....	100 гр.
Изюм .....	60 гр.
Палочка корицы .....	1-2 палочки
Звездочка аниса .....	по вкусу
Гвоздика .....	по вкусу
Цедра одного апельсина .....	по вкусу
Очищенный молченый миндаль .....	50 гр.
Водка/коньяк/ром .....	50-100 мл
<u>Для украшения:</u>	
Апельсин или грейпфрут .....	2 шт.
Лимон .....	1 шт.
Клубника .....	по вкусу
Свежая мята .....	по вкусу

### Рецепт:

Налейте вино в кастрюлю, добавьте специи, изюм, цедру. Подогрейте до 60-70 °, добавьте сахар, перемешайте и держите на медленном огне 20-30 минут, после чего дайте настояться еще как минимум полчаса.

Перед подачей на стол подогрейте наниток еще раз, добавьте нарезанные тонкими кружками фрукты и пару рюмок крепкого алкоголя. Разлейте глинтвейн по стаканам или керамическим чашкам и подайте на стол горячим.



Bien Air<sup>®</sup>  
Dental

ivoclar



# ФОНДЮ

Смесь сыров:

Грюйер, швейцарский, гауда	450 гр.
Кукурузный крахмал	2 ст.л.
Сухое белое вино	1 стакан
Лимонный сок	1 ст.л.
Мускатный орех	1/8 ч.л.
Чеснок	1 зубчик

Рецепт:

Поместить тертый сыр и кукурузный крахмал в пластиковый пакет на молнии. Закрыть, встряхнуть, чтобы сыр весь равномерно покрылся кукурузным крахмалом. Отложить.

Посуду для фондю или большую тяжелую кастрюлю натереть изнутри чесноком. Наполнить вином, туда же добавить сок лимона. Дождаться, пока закипит, на среднем огне.

Постепенно, порциями вмешивать сыр в вино. Помешивать зигзагами, напоминающими восьмерку, чтобы сыр не схватился и не слился. Готовить только до тех пор, пока сыр не расплавится и не станет однородным. Не давать кипеть.

Когда смесь станет гладкой, добавить мускатный орех. Для дополнительной вкусной нотки добавить 1 ст. л. крепленого коньяка или ликера.

Переложить сыр в кастрюлю для фондю, поставить на слабый огонь, чтобы он оставался теплым.

Если фондю становится слишком густым, добавить от 1/4 до 1/2 стакана подогревшего вина.

Подавать с кусочками французского багета, яблоками Грэни Смит, грушей, бланшированными брокколи, цветной капустой, морковью и спаржей.



## ЗОЛОТЫЕ ПРАВИЛА УСПЕШНОГО БИЗНЕСА:

9. Чтобы незваные гости не беспокоили и не приходили без приглашения, ведите бизнес честно и своевременно предоставляйте порции отчетов.

10. Смакуйте вкус жизни!



# ШОКОЛАДНО-МАЛИНОВЫЙ ТОРТ

Яичный. белок.....	8 шт.
Какао-порошок .....	60 гр.
Сахар .....	130 гр.
Малина .....	200 гр.
Малина. замороженная.....	15 гр.
Крахмал .....	400 мл.
Йогурт .....	1,5 ч.л.
Агар-агар .....	.щепотка
Кислота лимонная .....	.щепотка
Молотый. кайенский. перец.....	.щепотка
Соль	

## Рецепт:

Нагреть духовку до 160 градусов. Корж выпекается на водяной бане: в сковородку налить воды до середины, разъемную форму, которая легко в нее помещается, обернуть двумя слоями фольги.

Какао просеять, чтобы не было комочеков. Взбить в пену белки с лимонной кислотой и солью. Постепенно добавить 100 грамм сахара, перец и крахмал, взбивать до устойчивых пиков.

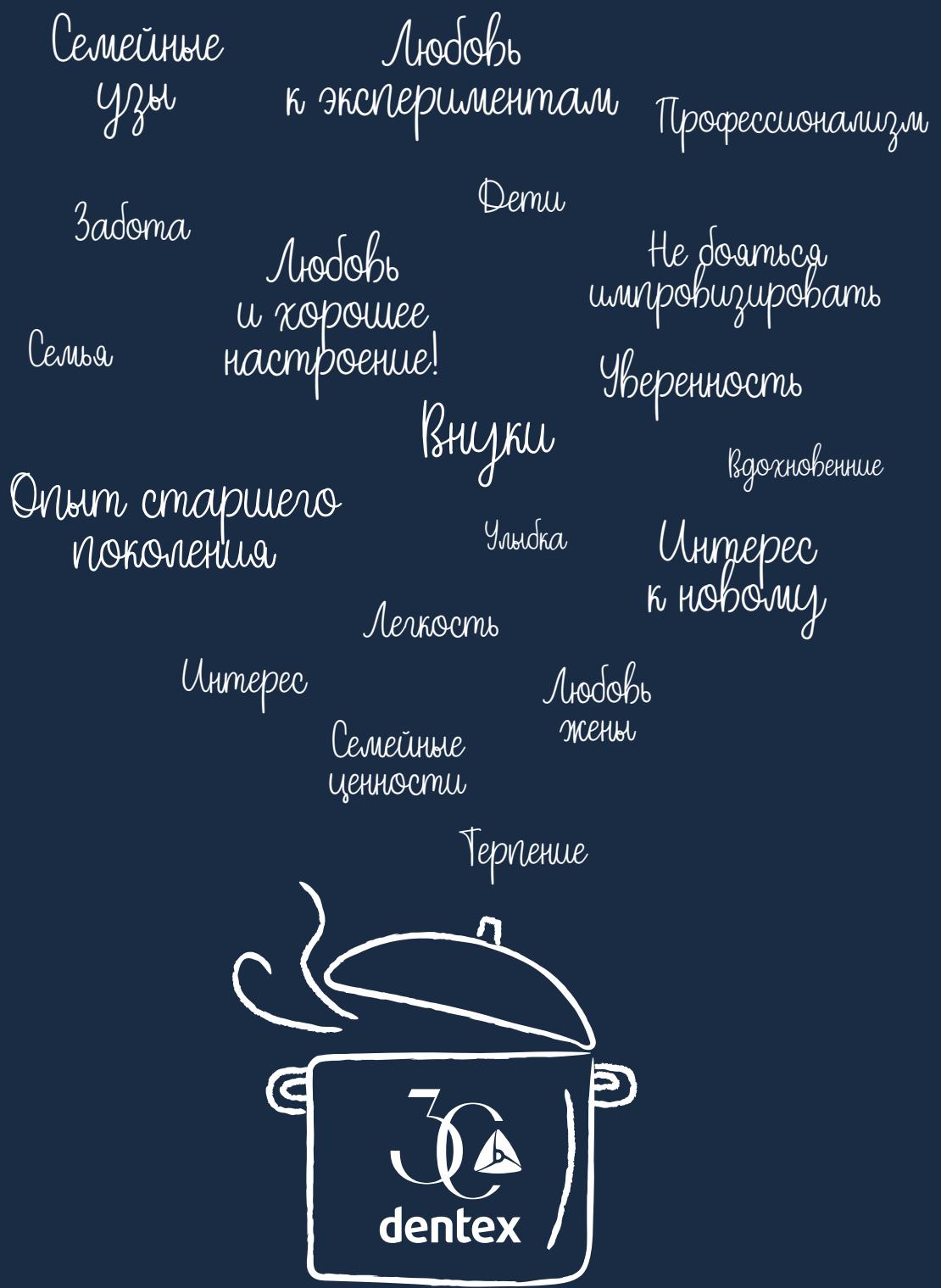
Быстро, рассеивающими движениями добавить какао, размешать миксером в режиме пульсации. Очень важно вмешать какао так, чтобы пена минимально осела: для этого миксер должен работать недолго и прерывисто.

Выложить взбитые белки в форму, выпекать минут двадцать, чтобы корж стал почти твердым в центре. При нажатии должна чувствоваться мягкая серединка, как у суфле. Вынуть форму из воды и минут на двадцать оставить корж в форме на решетке.

Измельчить в блендере размороженную малину, протереть через сито, половину смешать в сотейнике с агар-агаром (его надо развесисти в части пюре, чтобы не было комочеков) и остатками сахара.

Сотейник поставить на слабый огонь, помешивая, довести до кипения и через минуту снять с огня. Добавить оставшееся пюре и йогурт, размешать и дать муссу постоять пять минут, чтобы он немного загустел.

Вылить мусс на корж, через пять минут украсить свежей малиной. Еще через десять минут торт будет готов.



## ГЛАВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



СПАСИБО ВАМ!

86

87

88

89

