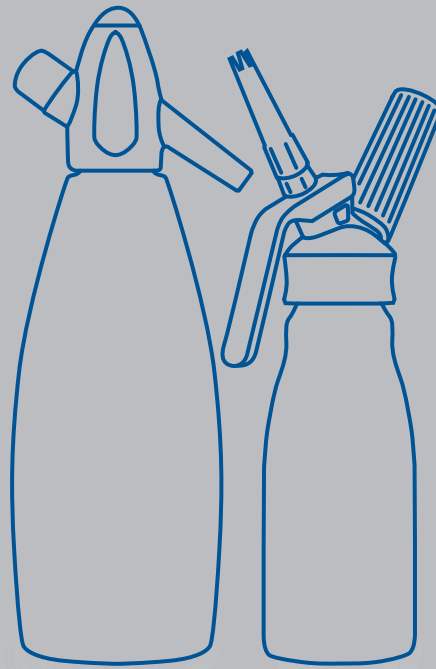


KAYSER



Книга рецептов Kayser



Издание 2018 г.

Наши идеи требуют многообразия и вдохновения

Как в профессиональной кухне, так и современном домашнем хозяйстве востребовано простое и быстрое приготовление изысканных блюд. Мы хотим кулинарных удовольствий. Идеи рецептов должны восхищать.

Поэтому вместе с нашими специалистами по питанию мы разработали для вас ряд рецептов, обогащающих любую кухню и представляющих разнообразные возможности устройств Kayser для дозирования сливок и приготовления содовой. Наши устройства позволяют без труда готовить блюда и напитки и творчески придавать им изысканный вкус – теплым и холодным, сладким или пикантным блюдам, начиная от кремообразного супа и заканчивая очаровательным десертом.

Устройства Kayser для дозирования сливок и приготовления содовой изготовлены из высококачественных материалов, они испытаны и сертифицированы в соответствии с европейскими директивами. Эргономичный дизайн обеспечивает удобство при использовании и доставляет радость при творческом приготовлении блюд и напитков.

Наша кулинарная книга пробудит вашу фантазию, возбудит ваше желание экспериментировать и представит вам новые многообразные вкусовые идеи.

Больше чем лишь сливки и сода – пусть наши рецепты вдохновят вас!

Ваша команда Kayser!

Эти рецепты пригодны для устройств дозирования сливок Kayser WHIPcreamer INOX и WHIPcreamer SYMPHONIE и соответственно для SODAsiphon STANDARD. Пожалуйста, всегда соблюдайте инструкцию по использованию устройств Kayser для дозирования сливок и приготовления содовой, а также – капсул со сливками и для содовой!



Блюда



пикантные

Канопе с острой пенкой из паприки и хрена.....	5
Мусс из копченого лосося с блинами.....	7
Мусс из куриной печени	9
Гаспачо	11
Взбитый суп карри с креветками	13
Голландский соус	15

сладкие

Блинчики, приготовленные с помощью WHIPcreamер	17
Медовый крем.....	17
Фруктовый мусс	19
Взбитые лесные ягоды.....	21
Чизкейк с малиной в стаканчиках.....	23
Воздушное медовое парфе с кумкватами.....	25
Десерт «Павлова» с каштановым рисом	27
Мусс из маскарпоне с сиропом крем-брюле	29
Шоколадный мусс.....	31
Пряный мусс из шоколада и манго.....	33

Напитки



Кофе «макадамия»	35
Пряный шоколад с кокосовой пенкой	37
Яичный ликер из сифона для взбивания сливок.....	39
Коктейль с манго и кокосом	41
Мохито	43
Огуречные брызги.....	45
Коктейль из арбуза	47
Малиново-имбирная шипучка.....	49
Коктейль из джина и розового грейпфрута.....	51
Лимонад с мятой и цитронеллой	53



Канопе с острой пенкой из паприки и хрена

Для пенки из паприки

140 г творожного сыра (20–25 % жирности)
 270 мл сливок (мин. 33 % жирности)
 2 ч. л. молотой паприки
 1 каплежка табаско или щепотка кайенского перца
 Соль и перец при необходимости

Для пенки из хрена

50 г творожного сыра с хреном (20–25 % жирности)
 200 г сметаны
 200 г сливок (мин. 33 % жирности)
 30 г крема из хрена (в стеклянной банке)
 Соль и перец

1 багет (цельнозерновой или классический)

Для украшения

Листья салата, Маленькие огурчики салатных сортов, Красный перец, Сырокопченый или отварной окорок, Свежая зелень

Для приготовления канопе с пенкой из паприки необходимо смешать творожный сыр, 1/3 сливок и молотую паприку до однородной массы. Вмешать оставшиеся сливки, приправить солью, перцем и табаско. Процедить через сито и налить в сифон для взбивания сливок от **Kayser**. Плотно закрутить крышку на колбе **Kayser**, вставить газовый баллончик от **Kayser** и охладить. Багет нарезать ломтиками, выложить на них листья салата. Колбу **Kayser** энергично встряхнуть 3 - 4 раза и выдавить пенку в виде небольших розеточек. Украсить огурчиками, перцем и зеленью.

Для приготовления канопе с пенкой из хрена необходимо смешать творожный сыр со сметаной и кремом из хрена до однородной массы. Медленно вмешать сливки, приправить солью и перцем. Процедить через сито и налить в сифон для взбивания сливок от **Kayser**. Плотно закрутить крышку на колбе **Kayser**, вставить газовый баллончик от **Kayser** и охладить. Багет нарезать ломтиками, выложить на них кусочки окорока. Колбу **Kayser** энергично встряхнуть 3 – 4 раза и выдавить пенку в виде небольших розеточек рядом с кусочками окорока. Украсить свежей зеленью.

Наш совет

Канопе можно украсить иначе. Кроме того, второй вариант пенки можно приготовить, заменив крем из хрена на 1 ч. л. чесночной пасты.





Мусс из копченого лосося с блинами

Для лососевого мусса

150 г копченого лосося
 70 мл концентрированного овощного или
 рыбного бульона
 300 мл сливок (мин. 33 % жирности)
 Соль и перец

Для блинов

35 г мягкого сливочного масла
 2 яичных желтка
 80 г гречневой муки
 40 г пшеничной муки тонкого помола
 1 ч. л. сухих дрожжей
 200 мл молока
 2 взбитых добела яичных белка
 1 щепотка тертого мускатного ореха
 Соль и перец
 Растительное масло для жарки

Для украшения

Авокадо, Икра лосося или форели, Петрушка

Для приготовления мусса рыбу нужно пюрировать в блендере с овощным бульоном и процедить через сито. Полученную массу смешать с 1/3 сливок и приправить солью и перцем, затем добавить оставшиеся сливки и перемешать до однородного состояния, налить в охлажденный сифон для взбивания сливок от **Kayser** и плотно закрутить крышку. Вставить газовый баллончик от **Kayser** и охладить. Перед употреблением энергично встряхнуть 3 - 4 раза.

Для приготовления блинов необходимо взбить масло с яичным желтком до появления пенки. Объединить муку с дрожжами, добавить молоко и масляную массу, смешать до однородного состояния. Затем добавить взбитый белок, приправить солью, перцем и мускатным орехом. Оставить примерно на 30 минут при комнатной температуре. Пожарить маленькие блинчики на нагретой, смазанной маслом порционной сковороде или сковороде с антипригарным покрытием, остудить. Не наливайте в сковороду слишком много теста, так как во время жарки оно поднимется.

Перед подачей выдавить на блины мусс из копченого лосося, украсить авокадо, икрой и петрушкой.





Мусс из куриной печени

Для мусса из куриной печени:

Концентрированный соус из:

50 мл красного вина
50 мл портвейна красного
1 ст. ложек меда
сердцевины 1 стручка ванили

100 г нежного парфе из куриной печени
250 мл сливок (мин. 33 % жирности)
2 ст. ложек виски или коньяка
Соль и перец

Нарезанное кубиками яблоко: 1 яблоко

Соус из:

200 мл воды
50 мл белого вина
2 ст. ложек сахара
1 гвоздики
1 маленького кусочка палочки корицы
сока 1/2 лимона

Для украшения: майоран

Для мусса из куриной печени сначала уварить на 1/4 ингредиенты для концентрированного соуса путем медленного кипячения и дать остыть. Парфе из куриной печени смешать с прибл. 1/3 сливок и концентрированного соуса до получения однородной массы. Постепенно подмешать оставшиеся сливки и приправить солью и перцем, добавить по вкусу виски, пассеровать через мелкое сито, залить в охлажденный сифон для взбивания сливок **Kayser** и навинтить головку. Вставить газовый баллончик **Kayser** и поставить в холодное место. Перед использованием энергично встряхнуть 3 - 4 раза.

Нарезать яблоко с кожурой на небольшие кубики. Закипятить все ингредиенты для соуса. Добавить кубики яблока, довести до кипения и дать остыть в соусе.

Для украшения мусс из куриной печени набрызгать на декоративную ложку и гарнировать кубиками яблока и майораном.





Гаспачо

250 г	спелых помидоров
1/4	огурца салатных сортов
1	красный перец
1	зубчик чеснока
2	стрелки зеленого лука
500 г	протертых помидоров / пассированных помидоров
125 мл	холодного овощного бульона или воды
60 мл	оливкового масла
30 мл	белого бальзамического уксуса
1 ст. л.	сахара
1 капля	табаско
Соль и перец	

Бasilik для украшения

Все ингредиенты мелко нарезать, поместить в стакан для смешивания и крупно перемолоть блендером. Приправить солью, перцем и табаско. В случае очень густого гаспачо его можно разбавить небольшим количеством овощного бульона. Половину смеси вылить из стакана и охладить. Оставшуюся часть очень мелко перемолоть, процедить через сито и налить в сифон для взбивания сливок от **Kayser**. Плотно закрутить крышку, вставить газовый баллончик от **Kayser** и охладить. Затем энергично встряхнуть 3 - 4 раза. Перед подачей массу с крупномолотыми ингредиентами налить в стакан и покрыть гаспачо-пенкой. Украсить базиликом.

Подавать очень холодным.

Наш совет:

К этому блюду можно подать хрустящий чесночный багет или багет с зеленью.





Взбитый суп карри с креветками

Для супа:

1 ст. ложка	растительного масла
2 шт.	лука-шалота
1	зубок чеснока
1	небольшое яблоко, очищенное и с удаленными семенами
1/3	банана
1 стебель	лемонграса
1 чайн. ложка	мелко нарезанного имбиря
1 чайн. ложка	порошка карри
1/2 чайн. ложки	зеленой пасты карри
300 мл	кокосового молока (прибл. 18 % жирности)
300 мл	овощного бульона или воды
Соль и перец	

Для украшения:

8 шт.	королевских креветок
8 шт.	шпажек из лемонграса
2 ст. ложки	растительного масла для жарки
Соль	
Тайский базилик или кориандр	

13

Для супа мелко нарезать шалот, чеснок и лемонграс и поджарить в растительном масле в течение непродолжительного времени. Яблоко и банан нарезать небольшими кусочками, добавить имбирь и также поджарить, не допуская изменения цвета. Добавить порошок карри и пасту карри, коротко перемешать и залить кокосовым молоком и овощным соусом. Варить на слабом огне в течение прибл. 5 минут и добавить соль и перец по вкусу. Привести в пюреобразное состояние в блендере и пассеровать через мелкое сито. Залить в охлажденный сифон для взбивания сливок **Kayser**, навинтить головку, вставить газовый баллончик **Kayser** и поставить в паровую баню при 80 - 90°C (170 - 190°F) тепла. Перед использованием энергично встряхнуть 3 - 4 раза.

Королевские креветки почистить и удалить кишечник. Надеть на шпажку из лемонграса и посолить. Поджарить в горячем масле несколько минут с обеих сторон.

Для украшения горячий суп набрызгать осторожно в стакан, королевскую креветку на шпажке положить на край стакана и гарнировать свежей зеленью.

Наш совет:

Чтобы сделать суп более кремообразным, вы можете добавить в горячий суп чайную ложку соевого лецитина, прежде чем заливать суп в устройство для дозирования сливок **Kayser**.





Голландский соус

Для медового парфе:

350 г	масла в кубиках (получается около 280 мл топленого масла)
2	яичных желтка
1	целое яйцо
1	нарезанный шалот
100 мл	сухого белого вина
1 чайн. ложка	лимонного сока
1/2	лаврового листа
4	растолченных зерна черного перца
2 веточки	эстрагона
1 щепотка	сахара
Соль	

15

Кубики масла растопить в кастрюле и довести до кипения (топить прибл. 5 минут). Снять пену с поверхности масла. Доведите до кипения белое вино с нарезанным шалотом, растолченными зернами перца, лавровым листом, эстрагоном, сахаром и лимонным соком на слабом огне и уваривайте его в течение прибл. 3 - 5 минут.

Пропустите концентрированный соус с приправами через мелкое сито. Добавьте желток, целое яйцо и 30 мл концентрированного соуса в металлическую миску и взбейте над кастрюлей с кипящей водой (на водяном пару) (прибл. 70 °C / 160 °F), пока он не увеличится в объеме в два раза (прибл. 2 - 3 минуты). Затем тщательно взбейте теплое, жидкое масло (прибл. 50 °C / 120 °F) венчиком для взбивания. Сначала каплями, а затем постепенно добавьте остальное масло. Смесь должна эмульгировать (образовать комбинацию из яйца и масла). Наконец соус приправить солью.

Пассеровать через мелкое сито в сифон для взбивания сливок **Kayser**. Навинтить головку, вставить газовый баллончик **Kayser** и энергично встряхнуть 3 - 4 раза. Заполненный сифон для взбивания сливок **Kayser** держать на паровой бане при температуре до 65 °C / 150 °F. Перед употреблением еще раз коротко встряхнуть и сервировать со спаржей.

Наш совет:

Вы можете делать концентрированный соус также с лемонграссом и имбирем или другими приправами и пряностями по Вашему вкусу. Подавайте голландский соус к яйцам Бенедикт, мясу, рыбе или различным овощным блюдам.





Блинчики, приготовленные с помощью WHIPcreamer

140 г	муки тонкого помола
2 ст. л. (30 г)	сахарной пудры
1 ч. л.	разрыхлителя теста
1/2 ч. л.	пищевой соды
1/2 ч. л.	соли
1 ч. л.	корицы
1 щепотка	мускатного ореха
180 мл	пахты или молока, смешанного с ложкой пищевого уксуса
40 мл	сливок (мин. 33 % жирности)
1	яйцо
Растительное масло для жарки	

Для украшения: медовый крем, мед, кленовый сироп или сахарная пудра, черника, мята или лимон

17

Объединить сухие ингредиенты, смешать с пахтой и сливками до получения однородной массы, добавить яйцо и процедить через сито. Налить в сифон для взбивания сливок от **Kayser**, плотно закрыть, вставить баллончик от **Kayser** и несколько раз встряхнуть. Остудить в холодильнике (примерно 15 минут). Налить тесто в нагретую, смазанную маслом порционную сковороду или сковороду с антипригарным покрытием и обжарить до золотистого цвета с обеих сторон. Не наливайте слишком много теста, так как во время жарки оно поднимется. Подавать с медовым кремом (см. рецепт) и черникой. Украсить лимонной мятой, при желании полить небольшим количеством меда или кленового сиропа либо посыпать сахарной пудрой.

Наш совет: На следующий день тесто становится лучше.

Медовый крем

400 мл	сливок (мин. 33 % жирности)
4 - 6 ст. л.	меда

Смешать сливки с медом и налить в сифон для взбивания сливок от **Kayser**. Плотно закрутить крышку, вставить газовый баллончик от **Kayser** и несколько раз встряхнуть. Крем можно подавать к любым десертам, например блинчикам, а также к горячему шоколаду или кофе.





Фруктовый мусс

150 мл хорошо подслащенного плодово-ягодного пюре
 100 мл йогурта
 240 мл сливок (мин. 33 % жирности)
 1 ч. л. лимонного сока

19

Все ингредиенты смешать и налить в сифон для взбивания сливок от **Kayser**. Плотнo закрутить крышку, вставить газовый баллончик от **Kayser** и несколько раз встряхнуть.

Наш совет

Для приготовления фруктового мусса можно использовать пюре из любых фруктов. Важно то, насколько насыщенный у него вкус.





Взбитые лесные ягоды

400 мл пюре лесных ягод
 100 мл малинового сиропа (или сиропа лесных ягод)
 30 г сахарной пудры
 3 листа желатина

Для украшения: свежие лесные ягоды

Размягчить листья желатина в холодной воде, отжать и нагреть с малиновым сиропом. При этом желатин должен раствориться. Перемешать вместе все компоненты, просеять через мелкое сито, налить в устройство дозирования сливок **Kayser** и завернуть головку устройства. Вставить капсулу для сливок **Kayser**. Энергично встряхнуть 3 - 4 раза и поставить в холодильник (мин. на 4 часа). Украсить свежими лесными ягодами, подавать холодным.

Наш совет:

Если у вас нет лесных ягод, то подойдет также малина.





Чизкейк с малиной в стаканчиках

- 250 г печенье (например, спекулос)
- 80 г растопленного сливочного масла
- 100 г творожного сыра
- 150 г сыра маскарпоне
- 200 мл молока
- 50 мл сливок (мин. 30 % жирности)
- 1 ст. л. сахарной пудры
- 300 г свежемороженой малины
- 80 г малинового джема
- Свежие ягоды малины для украшения

23

Смешать измельченное печенье с теплым маслом и охладить. К творожному сыру добавить маскарпоне, сахар и половину молока, смешать до однородной массы, затем вмешать оставшееся молоко и сливки. Через сито влить в сифон для взбивания сливок от **Kayser**, плотно закрыть и вставить газовый баллончик от **Kayser**. Охладить (примерно 15 минут) и энергично встряхнуть 3 – 4 раза.

Подогреть и смешать джем с частью малины, добавить оставшиеся ягоды и отложить. На дно стаканов выложить печенье, сверху – массу из сифона для взбивания сливок от **Kayser**, покрыть холодной малиной.

Украсить свежими ягодами.





Воздушное медовое парфе с кумкватами

Для медового парфе:

200 г меда
 300 мл сливок (мин. 33 % жирности)
 100 г молока
 160 г взбитого яичного белка
 2 листка желатина

Для кумкватов:

200 г кумкватов
 200 мл воды
 100 г желирующего сахара
 Сердцевина 1 стручка ванили
 Сок 1/2 лимона
 1 чайн. ложка крахмала для скрепления

Для «павлова»: смотри рецепт «павлова» с рисом «марони»

Для украшения: мята

25

Для медового парфе смазать сначала растительным маслом металлический противень глубиной прибл. 4 см размером 20 x 25 см, выложить пищевой пленкой и предварительно охладить в морозильнике. Дать листкам желатина набухнуть в холодной воде и растворить в 50 мл теплого молока. Смешать с остальными ингредиентами парфе, пассеровать через мелкое сито, залить в охлажденный сифон для взбивания сливок **Kayser** и навинтить головку. Вставить газовый баллончик **Kayser** и поставить в холодное место на прибл. 1 час. Перед использованием энергично встряхнуть 4 - 5 раза, набрызгать на охлажденный противень, поверхность выгладить с помощью лопатки и заморозить на ночь.

Кумкваты помыть, нарезать толстыми дольками или только разрезать пополам и удалить семена. Закипятить воду с желирующим сахаром, выскобленным стручком ванили и соком лимона. Поварить кумкваты в ней прибл. 2 минуты на слабом огне и вынуть. Замешать крахмал с небольшим количеством холодной воды и слегка загустить им кипящий сок. Еще раз покипятить в течение прибл. 2 минут, вновь добавить кумкваты и дать остыть.

Изготовить «павлова» в соответствии с рецептом. При этом Вы можете сами решать в отношении размера и формы.

Для украшения парфе Вы можете вырезать по желаемой форме и выложить на тарелке с верхним и нижним слоем «павлова», украсить кумкватами и гарнировать мятой.





Десерт «Павлова» с каштановым рисом

Для десерта «Павлова»

- 4 яичных белка (150 г)
- 220 г мелкокристаллического сахарного песка
- 10 г кукурузного крахмала
- 20 г сахарной пудры
- 2 ч. л. лимонного сока

Для каштанового риса

- 300 г пюре из каштанов (марони)
- 1 ст. л. сахарной пудры
- 2 ст. л. рома или вишневого шнапса

Сливки для украшения

Для приготовления десерта «Павлова» необходимо смешать мелкокристаллический сахар с кукурузным крахмалом и взбить яичные белки, медленно добавляя к ним сахарную смесь и лимонный сок, до образования устойчивой пены, затем вмешать венчиком сахарную пудру. Получившуюся массу выложить в форме круга на бумагу для выпечки и разровнять. В центре сделать углубление. Разогреть духовку до 150 °C / 300 °F, затем убавить температуру до 120 °C / 250 °F и выпекать десерт в духовом шкафу 20 минут. Убавить температуру до 100 °C / 210 °F и выпекать еще 60 минут. Выключить духовой шкаф и оставить десерт внутри до полного остывания. Можно приоткрыть дверцу, чтобы выпустить влагу.

Перед подачей смешать пюре из каштанов с сахарной пудрой и алкоголем до получения однородной массы и выдавить ее с помощью пресса для каштанов (или картофельного пресса) на десерт «Павлова». Украсить взбитыми сливками из сифона для взбивания сливок от **Kayser**.

27





Мусс из маскарпоне с сиропом крем-брюле

250 г маскарпоне
 90 мл сиропа крем-брюле
 130 мл молока
 80 мл сливок (мин. содержание жира 33 %)

Для украшения:

Амаретти, разломанное на кусочки
 Малина
 около 200 г сахара для карамельной декорации
 Мята

29

Тщательно перемешать маскарпоне с сиропом крем-брюле. Медленно добавлять молоко и сливки и тщательно перемешивать. Залить в устройство для дозирования сливок **Kayser** через сито. Завернуть головку на баллончик **Kayser**, закрутить капсулу со сливками **Kayser** и поставить в холодильник минимум на 30 минут. Перед сервировкой энергично встряхнуть 3 - 4 раза.

Для украшения карамелью расплавить в небольшой кастрюльке на среднем огне примерно 1/3 всего сахара. После того, как сахар начнет плавиться, медленно добавлять остаток сахара. Непрерывно помешивать поварешкой, чтобы сахар не подгорел. После того, как цвет сахара станет золотистым, снять с плиты и поставить кастрюлю на короткое время в холодную воду. Тогда жидкость станет вязкой и приобретет консистенцию сиропа. Теперь опустите столовую ложку в карамелизованный сахар и сделайте ложкой решетку из нитей карамели на бумаге для выпечки. Карамелизованный сахар быстро затвердеет и поэтому его нужно быстро переработать.

Когда вы заметите, что масса становится слишком твердой, вы можете снова поставить кастрюлю на горячую конфорку плиты. Тогда карамель спустя короткое время снова станет немного более жидкой, и вы можете использовать ее дальше.

Положить кусочки амаретти и ягоды малины в стакан и сверху добавить крем. Посыпать остатком амаретти и малиной и украсить решеткой из карамели и мятой.





Шоколадный мусс

360 мл сливок (мин. содержание жира 33 %)
 135 г соуса из темного шоколада
 20 г порошка какао (неподслащенного)

Для украшения:

Клубника
 Амаретти
 Мята

31

Тщательно размешать шоколадный соус с порошком какао, затем добавлять сливки, медленно перемешивая. Просеять через сито и залить в устройство для дозирования сливок **Kayser**. Туго завернуть головку на баллончик **Kayser**, установить капсулу со сливками **Kayser** и поставить в холодильник. Перед сервировкой энергично встряхнуть 3 - 4 раза.

Заполнить стаканы на 1/3 кусочками амаретти и дольками клубники и залить шоколадным муссом. Украсить мятой.

Наш совет:

Очень хорошо подходят к блюду также филированные апельсины.





Пряный мусс из шоколада и манго

Шоколадный мусс:

135 г соуса из темного шоколада
 20 г порошка какао (неподслащенного)
 360 мл сливок (мин. содержание жира 33 %)

Пряный мусс манго:

80 мл фруктовой смеси манго
 40 млпряного сиропа манго
 130 г йогурта (оптимально: жирностью 10 %)
 240 мл сливок (мин. содержание жира 33 %)

Для рагу манго и украшения:

Зрелый плод манго
 Фруктовая смесь манго
 Мята

Тщательно размешать шоколадный соус с порошком какао, затем медленно добавлять сливки. Залить через сито в устройство для дозирования сливок **Kayser**.

Для приготовления мусса манго тщательно перемешать йогурт с фруктовой смесью манго и пряным сиропом манго. Добавить сливки, перемешать и через сито залить в еще одно устройство для дозирования сливок **Kayser**. Туго завернуть головки на оба баллончика **Kayser**, установить капсулу со сливками **Kayser** и поставить в холодильник. Перед сервировкой энергично встряхнуть 3 - 4 раза.

Порезать манго маленькими кубиками, перемешать с небольшим количеством фруктовой смеси манго и залить в стаканы на высоту примерно 2 см. Добавить шоколадный мусс и мусс манго и украсить фруктовой смесью манго и мятой.





Кофе «макадамия»

Для сливок макадами:

380 мл сливок (мин. содержание жира 33 %)
 70 мл сиропа макадами
 50 г соуса из темного шоколада
 или соус из карамели

Кофе

Шоколадный соус в качестве украшения

35

Перемешать сливки с сиропом макадами и шоколадным соусом. Залить через сито в устройство для дозирования сливок **Kayser**. Туго завернуть головку на баллончик **Kayser**, закрутить капсулу со сливками **Kayser** и поставить в холодильник минимум на 30 минут. Перед сервировкой энергично встряхнуть 3 - 4 раза.

Залить в стакан горячий или холодный кофе и по вкусу слегка подсластить сиропом макадами. Добавить сливки макадами и украсить шоколадным соусом.





Пряный шоколад с кокосовой пенкой

Для пряного шоколада

260 мл молока
 1 стручок ванили
 4 вскрытых стручка кардамона
 1 небольшой корень имбиря, нарезанный дольками
 1 стручок перца чили, нарезанный кусочками
 200 г глазури из темного шоколада
 Кожура 1/2 лайма

Для кунжутных чипсов

60 г мягкого сливочного масла
 60 г сахарной пудры
 60 г яичного белка
 65 г муки тонкого помола
 1 щепотка соли
 Семена 1/4 стручка ванили или ванильный сахар
 Кунжут для посыпки

Для кокосовой пенки

150 мл кокосового молока (16–18 % жирности)
 100 мл кокосового крема (подслащенного)
 200 мл сливок (мин. 33 % жирности)
 2 ст. л. ликера Batida de coco
 Сок 1/2 лайма

Для приготовления пряного шоколада необходимо вскипятить молоко с тертым стручком ванили, кардамоном, имбирем, чили и кожурой лайма, затем снять с огня. По прошествии 30 минут процедить через мелкое сито и снова подогреть. Растворить в смеси нарезанную мелкими кусочками шоколадную глазурь и смешать до получения однородной массы.

Для приготовления кокосовой пенки необходимо смешать все ингредиенты до однородной массы, процедить через сито и налить в сифон для взбивания сливок от **Kayser**. Плотно закрутить крышку колбы, вставить газовый баллончик от **Kayser** и охладить. Перед подачей энергично встряхнуть 3 - 4 раза.

Для приготовления кунжутных чипсов необходимо смешать масло с сахарной пудрой, солью и семенами ванили до однородной массы. Попеременно добавляя муку и яичный белок, вновь смешать до однородной массы. При помощи трафарета из картона (примерно 1 мм толщиной) выложить на бумаге или коврик для выпечки тонкие клинообразные полоски. Посыпать кунжутом. Выпекать в предварительно разогретой духовке (180 °C / 350 °F) до золотистой корочки. Горячие полоски обернуть вокруг рукоятки разливательной ложки. Чипсам можно придать любую другую форму.

Перед подачей разогреть пряный шоколад и наполнить им небольшие чашки до середины. Сверху положить кокосовую пенку, при желании украсить маленькими кубиками чили и кунжутными чипсами.





Яичный ликер из сифона для взбивания сливок

4	свежих яичных желтка
50 г	сахарной пудры (очень мелкой)
200 г	сливок (мин. 33 % жирности)
50 - 60 мл	ром с 40-процентным содержанием спирта

39

Яичные желтки и сахар взбить на водяной бане (макс. 55 °C / 130 °F) до получения густой однородной массы, затем охладить, продолжая перемешивать ее миксером. Добавить ром, налить в охлажденный сифон для взбивания сливок от **Kayser** и плотно закрутить крышку. Вставить газовый баллончик от **Kayser**, встряхнуть 3 - 4 раза и охладить в холодильнике. Разлить по небольшим стаканчикам и подавать к столу.

Наш совет

Яичный ликер можно приготовить с другим алкогольным напитком, например виски.





Коктейль с манго и кокосом

50 мл белого рома
 20 мл свежесжатого сока лайма
 100 мл сока манго
 Газированная вода
 Кубики льда

Для кокосовой пенки (примерно на 8 порций)

200 мл кокосового молока (15–18 % жирности)
 80 мл подслащенного кокосового крема
 Сок 1/2 лайма

Для приготовления кокосовой пенки смешать все ингредиенты до однородного состояния, залить получившуюся массу в сифон для взбивания сливок от **Kayser**, плотно закрыть, вставить газовый баллончик от **Kayser** и несколько раз встряхнуть.

Налить в коктейльный стакан белый ром, сок лайма и манго, добавить кубики льда, газированную воду из сифона **Kayser SODA**siphon STANDARD и украсить кокосовой пенкой.





Мохито

- 2 ч. л. коричневого сахара (сахара-сырца)
- 1 лайм
- 10 листочков мяты
- 50 мл белого рома
- 60 мл газированной воды
- Кубики льда

43

Лайм нарезать маленькими кусочками, переложить в высокий коктейльный стакан вместе с сахаром и мятой, хорошенько растолочь пестиком. Добавить ром и кубики льда. Наполнить стакан газированной водой из сифона **Kayser** SODAsiphon STANDARD и тщательно перемешать.





KAYSER

Огуречные брызги

120 мл белого вина
 40 мл огуречного сиропа
 10 мл свежего лимонного сока
 120 мл содовой
 3 - 5 кружочков огурца
 Кубики льда
 Свежая мята для украшения

В бокал для белого вина налить белое вино, огуречный сироп, лимонный сок и перемешать. Заполнить кубиками льда и сверху добавить содовую из **Kayser** SODAsiphon STANDARD. Положить кружочки огурца и украсить свежей мятой.





Коктейль из арбуза

30 мл водки
 40 мл арбузного сиропа
 10 мл сиропа лемонграсса
 120 мл содовой
 60 г арбузных шариков
 Кубики льда или измельченный лед
 2 дольки лиметты
 1 веточка померанцевой травы

47

Налить в стакан для коктейлей водку, арбузный сироп, сироп лемонграсса и перемешать. Добавить кубики льда и арбузные шарики. Налить содовую из **Kayser** SODAsiphon STANDARD и еще раз коротко перемешать. Украсить дольками лиметты и веточкой померанца





Малиново-имбирная шипучка

40 мл джина
 20 мл свежевыжатого лимонного сока (по вкусу)
 20 мл сахарного сиропа
 6 ягод малины
 3 - 4 ломтика имбиря
 Газированная вода
 Кубики льда/колотый лед
 Малина для украшения

49

Налить в шейкер джин, лимонный сок, сахарный сироп, добавить малину, имбирь, кубики льда и энергично встряхнуть. Процедить через сито в стакан, наполнить колотым льдом или кубиками льда и залить газированной водой из сифона **Kayser SODA**siphon STANDARD.





Коктейль из джина и розового грейпфрута

30 мл джина
 40 мл сиропа из розового грейпфрута
 10 мл имбирного сиропа
 130 мл содовой
 Измельченный лед
 Свежий кориандр

51

Налить в стакан для коктейлей джин, сироп розового грейпфрута, имбирный сироп и перемешать. Заполнить измельченным льдом и добавить содовую из **Kayser** SODAsiphon STANDARD. Положить в напиток несколько листьев кориандра и еще раз коротко перемешать. Украсить веточкой кориандра.





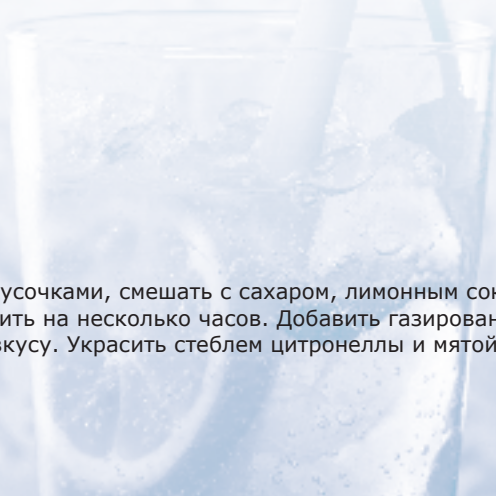
KAYSER

Лимонад с мятой и цитронеллой

1 л воды
 300 г сахара
 200 мл лимонного сока
 4 - 5 стеблей цитронеллы
 1 маленький пучок мяты
 Газированная вода

Для украшения Мята, цитронелла

Нарезать цитронеллу маленькими кусочками, смешать с сахаром, лимонным соком и листочками мяты. Залить водой, перемешать, и охладить на несколько часов. Добавить газированную воду из сифона **Kayser SODA**siphon STANDARD по вкусу. Украсить стеблем цитронеллы и мятой.



Рецепты: Стефан Хобель

Фото: Стефан Хобель

Дизайн, графика и набор: Grabner - Die Agentur für Marketing & PR

Печать: FBDS

© Kayser Berndorf GmbH

KAYSER Berndorf GmbH
Perntergasse 13
1190 Vienna/Austria
Тел.: +43 1 259 7341
Факс: +43 1 259 2397
E-mail: office@kayser.at
www.kayser.at