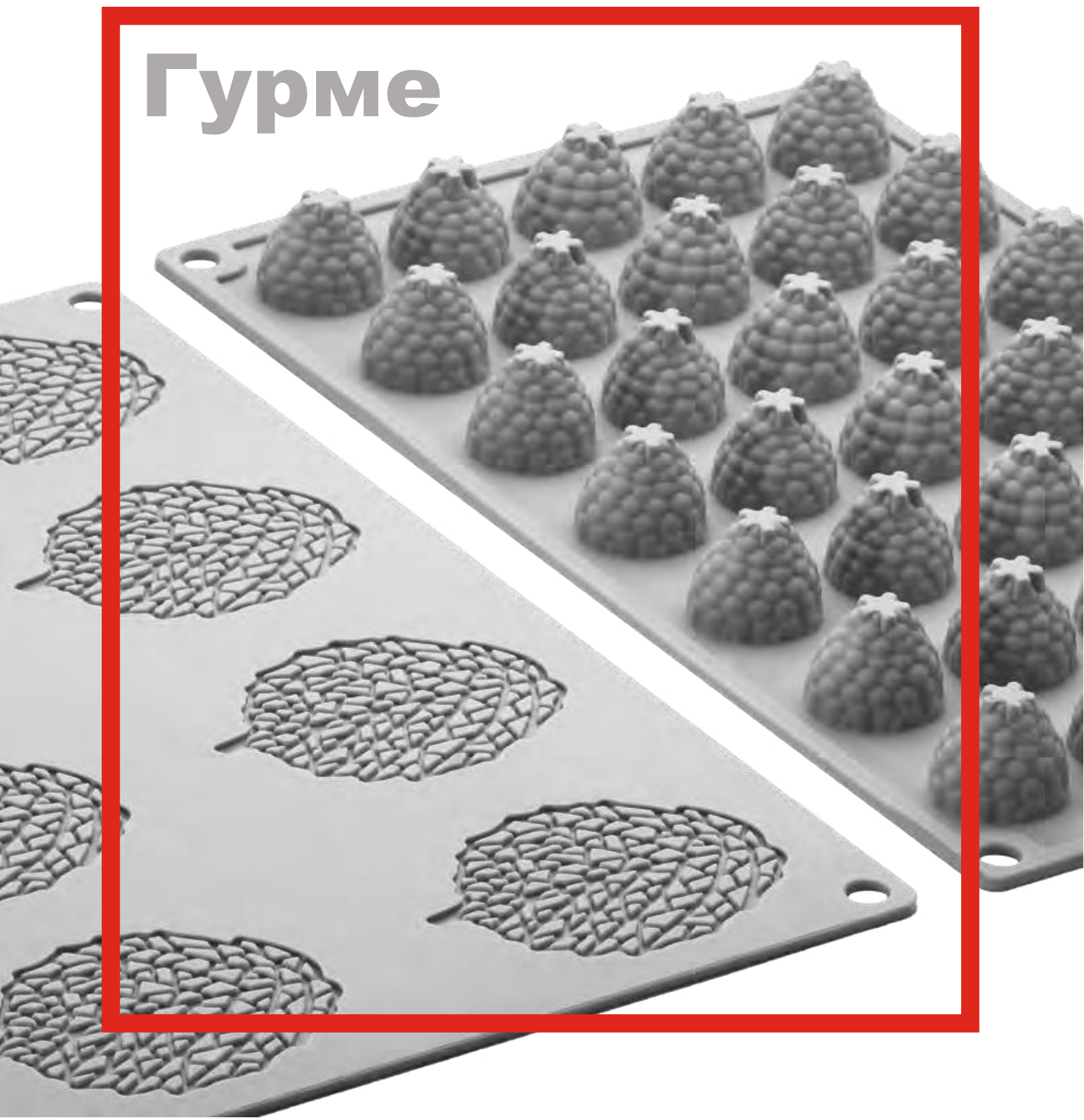


NIC

Natural
Ingredients
Company

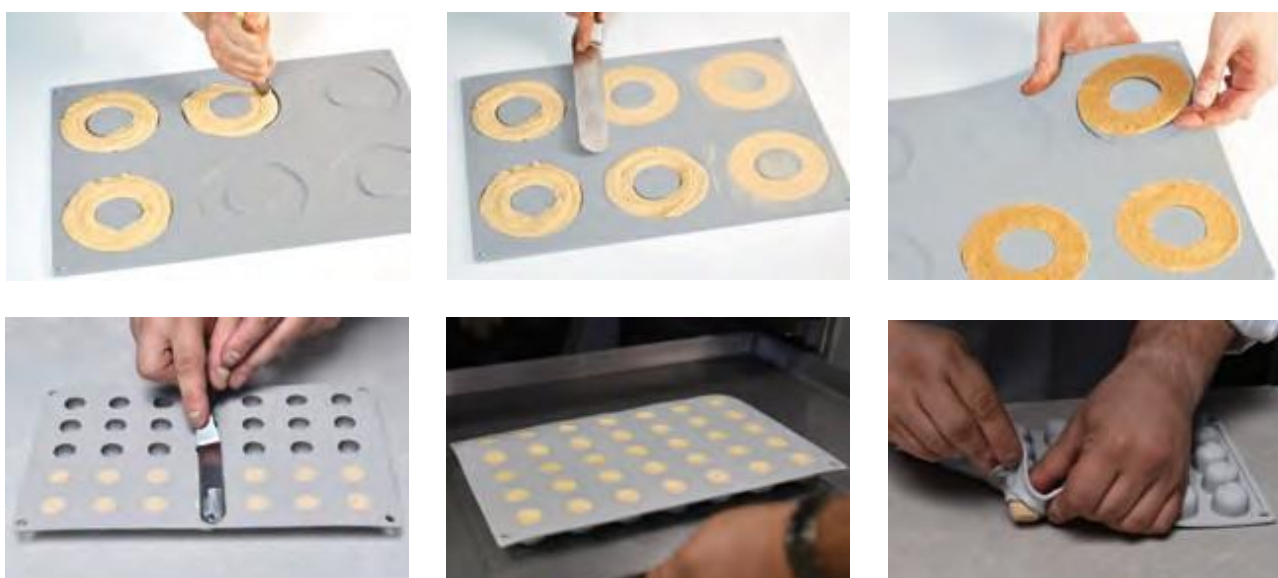
Гурме



Ефемерні, легкі та органічні форми. Деталізовані текстури, дивовижні деталі.
Серія силіконових форм для основних страв, закусок і десертів.
Різні інтерпретації для гарячих і холодних страв, які розширюють спектр рішень.
Унікальна іскра, щоб розкрити вашу творчість.



Спосіб використання силіконових форм Гурме 400x300 мм і 300x175 мм



1. Викласти форми на рівну поверхню, злегка зволожити форму для кращого зчеплення та видалення бульбашок повітря. Маленька порада: форми Гурме 400x300 мм також призначені для розрізання, щоб отримати легкі в обробці окремі порції.
2. Наповнити форми сумішшю, це може бути крем, мус, соус, желе, фарш тощо.
3. Допомогти собі шпателем розрівняти вміст форми. Після чого можна помістити форму в камеру швидкого охолодження, духовку або морозильну камеру.
4. Розташувати форму отворами вниз. Краще почати з кута і злегка натиснути великим пальцем виштовхуючи вміст назовні. Форми для трафаретів ми рекомендуємо тримати лицьовою стороною догори та злегка згинати їх.

Товариство з обмеженою відповідальністю «Нейчерал Інгрідієнтс Компані»

✉ info@nicunic.com

☎ +38 (044) 240-45-45

🏠 03124 м. Київ, вул. Василенка Миколи, 7-а; ЄДРПОУ: 44774729

Спосіб використання силіконових форм Гурме 300x200 мм



1. Викласти форми на плоске деко. Для трафаретних форм злегка змочити силікон, для кращої фіксації та міцності усунути будь-які бульбашки повітря.
2. Наповнити форми сумішшю: збитими сумішами, кремами, мусами, соусами, желе тощо.
3. Шпателем розподілити суміш. Після чого можна випікати або охолоджувати суміш для своїх творінь.
4. Можна зняти форму. Ми рекомендуємо тримати форми для трафаретів лицьовою стороною догори, злегка зігнувши, дістати виріб за допомогою маленьких кухонних щипців. Будьте обережні, необхідно завжди починати з кута, особливо якщо виріб крихкий.

[YouTube HOW TO USE PLUME BY PAOLO GRIFFA](#)

Повна лінійка силіконових форм для HoReCa, придатних для приготування закусок, основних страв і десертів. Усе розроблено за порадами та підтримкою кухарів з усього світу, визнаних своїм талантом, компетентністю та креативністю. У цьому відео багато ідей, наданих шеф-кухарем Паоло Гріффа, зіркою Мішлен, щодо використання форм для тюілей. Красиве листя та шлейфи прикрашають кожен тарілку вишуканим відтінком.

Товариство з обмеженою відповідальністю «Нейчерал Інгрідієнтс Компані»

✉ info@nicunic.com

☎ +38 (044) 240-45-45

🏠 03124 м. Київ, вул. Василенка Миколи, 7-а; ЄДРПОУ: 44774729

РЕЦЕПТИ

Моркв'яні корали

30 г яєчний білок
10 г цукор
30 г борошно
30 г оливкова олія
30 г моркв'яне поре
4 г сіль

Збити за допомогою занурювального блендера всі інгредієнти до однорідності. Викласти суміш на килимок, розрівняти за допомогою шпателя. Випікати **12 хвилин при 157 °С**. Дістати виріб за допомогою маленьких кухонних щипців.

Матча тюіль

50 г вершкове масло (розтоплене)
50 г яєчний білок
40 г борошно
1 г матча в порошку
30 г цукрова пудра

Збити за допомогою занурювального блендера всі інгредієнти до однорідності. Викласти суміш на килимок, розрівняти за допомогою шпателя. Випікати **6 хвилин при 165 °С**. Дістати виріб за допомогою маленьких кухонних щипців.

Медові соти

80 мл вода
50 мл олія
20 мл мед
48 г борошно
12 г цукрова пудра
дрібка кардамону

Збити за допомогою занурювального блендера всі інгредієнти до однорідності. Викласти суміш на килимок, розрівняти за допомогою шпателя. Випікати **6 хвилин при 170 °С**. Дістати виріб за допомогою маленьких кухонних щипців.

Товариство з обмеженою відповідальністю «Нейчерал Інгрідієнтс Компані»

Вогняний корал

(1)Червоний тюіль:

100 мл вода
60 мл оливкова олія
50 г борошно без глютену
2 г сіль
1 г червоний жиророзчинний барвник в порошку

Збити за допомогою занурювального блендера всі інгредієнти (1) до однорідності.

(2)Жовтий тюіль:

100 мл вода
60 мл оливкова олія
50 г борошно без глютену
2 г сіль
1 г жовтий жиророзчинний барвник в порошку

Збити за допомогою занурювального блендера всі інгредієнти (2) до однорідності.

Викласти суміш (1) на половинку комірки килимка, викласти суміш (2) на другу половинку комірки килимка розрівняти за допомогою шпателя, щоб утворився градієнт між кольорами.

Випікати **7 хвилин при 160 °С.**

Дістати виріб за допомогою маленьких кухонних щипців.

Червоне листя

100 мл вода
60 мл оливкова олія
50 г борошно
2 г сіль
1 г червоний жиророзчинний барвник в порошку

Збити за допомогою занурювального блендера всі інгредієнти до однорідності.

Викласти суміш на килимок, розрівняти за допомогою шпателя.

Випікати **7 хвилин при 160 °С.**

Дістати виріб за допомогою маленьких кухонних щипців.

Кришталеве листя

-ізомальт

Викласти ізомальт на килимок, розрівняти за допомогою шпателя.

Випікати **12 хвилин при 160 °С.**

Залишити охолонути.

Товариство з обмеженою відповідальністю «Нейчерал Інгрідієнтс Компані»

Сирні вафлі Фонтіна

130 г борошно
120 г яєчний білок
200 г вершкове масло
180 г сир Фонтіна (тертий)

Збити за допомогою занурювального блендера всі інгредієнти до однорідності (3 кола).
Викласти суміш на килимок, розрівняти за допомогою шпателя.
Випікати **3 хвилини при 160 °С**.
Дістати вафлі за допомогою маленьких кухонних щипців, дати охолонути.

Тюіль від Франка Хааснута

182 г вершкове масло
318 г цукрова пудра
227 г яєчний білок
272 г борошно
2 г сіль

Розтопити вершкове масло.
Змішати цукрову пудру з яєчним білком, додати борошно та сіль.
Змішати всі інгредієнти до однорідності.
Випікати **20 хвилин при 155 °С**.

Шоколадний декор

-темперований шоколад

Килимок та гастроємність на якій він лежить повинні бути охолодженні до **-20 °С**.
Швидкими рухами нанести з кондитерського мішка достатню кількість темперованого шоколаду на килимок, та одразу розрівняти шпателем по комірці.

Перикові чіпси без глютену

-персики
-тростинний цукор
-вершкове масло
-чебрець

Промити персики, розрізати їх на четвертинки.
Викласти часточки на деко, застелене силіконовим килимком або пергаментом для випічки, у розрахунку на загальну масу плодів, розподілити **10%** тростинного цукру, **5%** топленого вершкового масла і трохи чебрецю, готувати **9-10 хвилин при 190 °С**.

Товариство з обмеженою відповідальністю «Нейчерал Інгрідієнтс Компані»

Дістати з духовки, дати охолонути, збити до отримання гладкої пасти без грудочок. Розкласти суміш на килимок без утворення бульбашок, **готувати при 70 °С щонайменше 1 годину чи в дегідраторі 5-6 годин.**

Акуратно дістати «чіпси» з килимка, надати їм скрученої форми або залишити остигати на поверхні. Використовувати чіпси в якості декору для десертів.

Кукурудзяні чіпси

325 г вода
50 г картопляні пластівці
50 г кукурудзяне борошно
20 г картопляний крохмаль
2 г солі

Змішати сухі інгредієнти, додати в киплячу воду. Готувати декілька хвилин. Заповнити килимок отриманою сумішшю за допомогою шпателя, дати висохнути **при 40 °С протягом 3 годин.**

Дістати з килимка та підсмажити у великій кількості олії **при 180-200 °С.**

[YouTube Tuiles by Paolo Griffa](#)

Елегантне творіння з формою Gourmand Plume GG028. У серії відеорецептів Pavoni Italia представляє різноманітні можливості використання Gourmand, лінії силіконових форм, присвяченої світу HoReCa та розроблених спільно з Паоло Гріффа, шеф-кухарем Grand Hotel Golf & Royal Courmayeur, відзначеним зіркою Мішлена.

[YouTube Pavoni Italia | How to Carrot](#)

Дізнайтеся, як використовувати форму Gourmand GG046 Carrot за допомогою нашого відео, розробленого у співпраці з шеф-кухарем Франко Аліберті.

Товариство з обмеженою відповідальністю «Нейчерал Інгрідієнтс Компані»

✉ info@nicunic.com

☎ +38 (044) 240-45-45

🏠 03124 м. Київ, вул. Василенка Миколи, 7-а; ЄДРПОУ: 44774729