



# АГРОВАР

ПЮРЕ · СИРОПЫ · МИКСЫ

АГРОВАР СЕЗОНЫ

# ВЕСНА ЛЕТО

ООО «АГРОВАР ПРО»

[www.agrobar.org](http://www.agrobar.org)

@agrobarpuree

СЛОЖНОСТЬ



# RAGNAR'S PUNCH

## Ингредиенты

Пюре AGROBAR Кизил.....	40 мл
Пюре AGROBAR Красная Смородина.....	40 мл
Пюре AGROBAR Каламанси.....	20 мл
Сироп AGROBAR Мандарин.....	40 мл
Вода.....	160 мл

## Метод

- Залить в питчер все ингредиенты.
- Прогреть стимером эспрессо-машинки до 65°C.
- Перелить в чашки пунш.

Выход	Посуда	Гарнир	Лед
300 мл	Керамические Чашки	нет	нет



СЛОЖНОСТЬ



# LEMONADE FOR LOCKY

## Ингредиенты

Пюре AGROBAR Киви с семечкой.....	40 мл
Пюре AGROBAR Лайм.....	20 мл
Сироп AGROBAR Зеленое Яблоко .....	20 мл
Содовая .....	120 мл

## Метод

• Билд / Стир.

Выход	Посуда	Гарнир	Лед
200 мл	Хайбол	Микро- зелень Цветок Календулы 1 шт	Кусок + Краш



СЛОЖНОСТЬ



# THE POWER OF THOR

## Ингредиенты

Пюре AGROBAR Киви с семечкой.....	50 мл
Пюре AGROBAR Дыня.....	50 мл
Пюре AGROBAR Огурец.....	30 мл
Пюре AGROBAR Лайм.....	30 мл
Сироп AGROBAR Медовый.....	20 мл
Джус Боллы Яблоко.....	12 г

## Метод

- Все ингредиенты пробить в блендере с кусковым льдом (6-8 шт).

Выход	Посуда	Гарнир	Лед
250 мл	Гоблет	Лист Шисо 1 шт	нет



СЛОЖНОСТЬ



# FREYA'S ENERGY

## Ингредиенты

Пюре AGROBAR Розовый Кактус.....	30 мл
Пюре AGROBAR Ананас .....	30 мл
Пюре AGROBAR Личи.....	40 мл
Сироп AGROBAR Ананас.....	20 мл
Охлажденный Зеленый Чай.....	60 мл

## Метод

- Все ингредиенты пробить в блендере с кусковым льдом (6-8 шт).

Выход	Посуда	Гарнир	Лед
250 мл	Гоблет	Мармеладно-Желейная Ягода Ежевика ПФ 1 шт	нет



СЛОЖНОСТЬ



# DIVINE INFUSION

## Ингредиенты

Инфьюз Лимонный Цитронет ПФ.....	400 мл
Сироп AGROBAR Мандарин .....	200 мл
Пюре AGROBAR Гуанабана .....	200 мл
Пюре AGROBAR Каламанси .....	200 мл

## Метод

- Смешать лимонный инфьюз с сиропом и пюре в указанной пропорции.
- Тщательно перемешать и залить в тару.
- Стабилизировать в холодильнике 4 часа.

Выход	Посуда	Гарнир	Лед
-------	--------	--------	-----

1 л	Рюмка	Трюфель Абрикос Миндаль ПФ 1 шт + Трюфель Вишня Корица ПФ 1 шт + Трюфель Чёрная Смородина ПФ 1 шт	нет
-----	-------	--	-----



СЛОЖНОСТЬ



# GIANT'S AX

## Ингредиенты

Пюре AGROBAR Калина.....	40 мл
Пюре AGROBAR Лимон .....	20 мл
Сироп AGROBAR Грейпфрут .....	20 мл
Апельсиновый Аперитив .....	20 мл
Бренди .....	20 мл

## Метод

• Шейк / Файн Стрейн.

Выход	Посуда	Гарнир	Лед
180 мл	Ретро Физз	Синяя Пена Матча Лайм Кокос ПФ 40 мл + Сублимированная Малина	нет



СЛОЖНОСТЬ



# SPIDER

## Ингредиенты

Пюре AGROBAR Гуанабана .....	35 мл
Пюре AGROBAR Лимон .....	15 мл
Сироп AGROBAR Банан.....	15 мл
Ром на Пандане ПФ.....	30 мл
Вермут Экстра Драй .....	15 мл
Херес Фино .....	5 мл
Рисовый Уксус .....	5 мл
Ежевичное Вино ПФ .....	20 мл

## Метод

· Шейк / Файн Стрейн.

Выход	Посуда	Гарнир	Лед
160 мл	Олд Фешн	Разноцветные Леденцы из Изомальта 4 шт	Кусок + Краш



СЛОЖНОСТЬ



# BREATH OF JÖRMUNGAND

## Ингредиенты

Сироп AGROBAR Табак .....	15 мл
Бурбон .....	25 мл
Биттер .....	20 мл
Вермут Экстра Драй .....	25 мл
Вермут Россо .....	10 мл
Херес Педро Хименез .....	5 мл

## Метод

• Стир.

Выход	Посуда	Гарнир	Лед
120 мл	Олд Фешн	Окрашенный Ягель ПФ	Куб 1 шт



СЛОЖНОСТЬ



# GREEN WITCH

## Ингредиенты

Кордиал Каламанси -	
Грейпфрут - Мята ПФ.....	40 мл
Светлый Ром.....	40 мл
Неви Джин на Кумквате	
и Ромашке ПФ.....	20 мл
Молочная Содовая ПФ.....	100 мл

## Метод

• Билд / Стир.

Выход	Посуда	Гарнир	Лед
200 мл	Хайбол	Лист Шисо 1 шт + Пирожное Лимон 1 шт	Шар с Розой 2 шт



СЛОЖНОСТЬ



# VIKING COOKIES

## Ингредиенты

Пюре AGROBAR Бузина .....	200 мл
Пюре AGROBAR Лимон .....	200 мл
Сироп AGROBAR Корица .....	50 мл
Сироп AGROBAR	
Шоколадное Печенье .....	100 мл
Джин Ginster London Dry .....	200 мл
Красный Вермут .....	100 мл
Самбука .....	50 мл
Молоко Фундук .....	400 мл
Прибэтч 120 мл / Стир.	

## Метод приготовления на прибэч 1 литр:

- Залить в тару фундучное молоко.
- В отдельной таре смешать все остальные ингредиенты.
- Залить смесь в тару с молоком и тщательно перемешать.
- Дать отстояться напитку 30-45 минут.
- После пропустить через супер бэг, отделив от текстуры напиток.

Выход	Посуда	Гарнир	Лед
150 мл	Кубок	Розовый Шоколадный Велюр + Алый Лист Скелетон 1 шт	Куб 1 шт



СЛОЖНОСТЬ



# FIRE WOLF

## Ингредиенты

Кордиал Розовый Кактус - Клубника ПФ .....	60 мл
Ягодный Джин на Перце Пиппале и Апельсине ПФ .....	25 мл
Водка Балчуг XXI век на Листьях Малины и Смородины ПФ .....	20 мл
Сухой Вермут .....	15 мл

## Метод

• Стир.

Выход	Посуда	Гарнир	Лед
150 мл	Олд Фешн	Зеленый Мох из Бисквита ПФ + Кондитерская Жемчужина 1 шт	Шар 1 шт



СЛОЖНОСТЬ



# HUGIN & MUNIN

## Ингредиенты

Пюре AGROBAR Дыня .....	200 мл
Пюре AGROBAR Лайм .....	200 мл
Сироп AGROBAR Жасмин .....	150 мл
Водка Балчуг XIX век .....	200 мл
Водка Балчуг XVI век .....	50 мл
Вермут Экстра Драй .....	100 мл
Клубничное Молоко .....	400 мл
Прибэтч 120 мл / Стир.	

## Метод приготовления на прибэч 1 литр:

- Залить в тару клубничное молоко.
- В отдельной таре смешать все остальные ингредиенты.
- Залить смесь в тару с молоком и тщательно перемешать.
- Дать отстояться напитку 30-45 минут.
- После пропустить через супер бэг, отделив от текстуры напиток.

Выход	Посуда	Гарнир	Лед
150 мл	Олд Фешн	Китайский Сом из Пластичного Шоколада ПФ 1 шт	Шар 1 шт



СЛОЖНОСТЬ



# SAILOR FLOKI

## Ингредиенты

Пюре AGROBAR Гуанабана .....	150 мл
Пюре AGROBAR Каламанси .....	200 мл
Сироп AGROBAR Солёная Фисташка .....	150 мл
Джин Ginster Navy .....	200 мл
Вермут на Водорослях Комбу и Нори ПФ .....	150 мл
Разведенная Мисо Паста .....	100 мл (15 г пасты на 100 мл теплой воды)
Банановое Молоко .....	200 мл
Молоко 3,2% .....	150 мл
Прибэтч 120 мл / Стир.	

## Метод приготовления на прибэч 1 литр:

- Залить в тару банановое и пастеризованное молоко.
- В отдельной таре смешать все остальные ингредиенты.
- Залить смесь в тару с молоком и тщательно перемешать.
- Дать отстояться напитку 30-45 минут.
- После пропустить через супер бэг, отделив от текстуры напиток.

Выход	Посуда	Гарнир	Лед
150 мл	Олд Фешн	Лист Шисо 1 шт	Куб 1 шт



СЛОЖНОСТЬ



# BONELESS IVAR

## Ингредиенты

Ликер из Осветленного Персика с Копченой Солью ПФ .....	50 мл
Текила .....	15 мл
Рассол из-под Маслин.....	5 мл
Безалкогольное Игристое.....	60 мл

## Метод

• Сtir.

Выход	Посуда	Гарнир	Лед
160 мл	Гоблет	Полоса из Розового Шоколадного Велюра + Слайс Маслины	Шар 1 шт



СЛОЖНОСТЬ



# LØGAN

## Ингредиенты

Кордиал Папайя - Ананас ПФ .....	50 мл
Трюфельный Джин ПФ.....	30 мл
Вермут на Водорослях Комбу и Нори ПФ .....	15 мл

## Метод

• Сtir.

Выход	Посуда	Гарнир	Лед
120 мл	Коктейль- ная Рюмка	Желтый Шоколадный Велюр + Белый Лист Скелетон 1 шт	нет



СЛОЖНОСТЬ



# JARL'S DRINK

## Ингредиенты

Пюре AGROBAR Красная Смородина... 250 мл  
Сироп AGROBAR Медовый ..... 100 мл  
Овсяный Кисель ПФ ..... 650 мл

## Метод приготовления на приборе 1 литр:

- Тщательно смешать все ингредиенты и отправить в холодильник на 2 часа для стабилизации.
- Налить охлажденный напиток в бокал.

Выход	Посуда	Гарнир	Лед
280 мл	Олд Фешн	Окрашенный Ягель ПФ + Трюфель Чёрная Смородина 1 шт	нет



## ИНФЬЮЗ ЛИМОННЫЙ ЦИТРОНЕТ

### Ингредиенты

Водка Балчуг XXI век .....	1 л
Цедра Лимона .....	12 г
Цедра Апельсина .....	8 г
Лист Кафирского Лайма .....	3 г
Розовый Перец .....	1 г
Приправа KOTANYI Цитронет .....	2 г
Приправа KOTANYI Оранжеат .....	2 г

### Метод

- Поместить все ингредиенты в вакуумный пакет и запаять его.
- Су Вид 45°C на 4 часа.
- Охладить и отфильтровать.

**Выход** 1000 мл

## РОМ НА ПАНДАНЕ

### Ингредиенты

Светлый Ром .....	1 л
Пандан Сушеный .....	8 г
Лист Кафирского Лайма .....	2 г

### Метод

- Поместить все ингредиенты в вакуумный пакет и запаять его.
- Су Вид 45°C на 4 часа.
- Охладить и отфильтровать.

**Выход** 1000 мл

## ЕЖЕВИЧНОЕ ВИНО

### Ингредиенты

Молодое Красное Сухое Вино .....	1 л
Ежевика свежемороженая .....	200 г
Малина свежемороженая .....	100 г

### Метод

- Поместить все ингредиенты в вакуумный пакет и запаять его.
- Су Вид 45°C на 4 часа.
- Охладить и отфильтровать.

<b>Выход</b>	1000 мл
--------------	---------

## НЕВИ ДЖИН НА КУМКВАТЕ И РОМАШКЕ

### Ингредиенты

Джин Ginster Navy .....	1 л
Кумкват Вяленый Желтый .....	100 г
Цедра Апельсина .....	12 г
Ромашка .....	3 г
Лима .....	3 г

### Метод

- Нарезать на 2 части кумкват.
- Поместить все ингредиенты в вакуумный пакет и запаять его.
- Су Вид 45°C на 4 часа.
- Охладить и отфильтровать.

<b>Выход</b>	1000 мл
--------------	---------

## ЯГОДНЫЙ ДЖИН НА ПЕРЦЕ ПИППАЛЕ И АПЕЛЬСИНЕ

### Ингредиенты

Джин Ginster Foxberry .....	1 л
Перец Пиппале.....	8 г
Сычуаньский Перец.....	2 г
Апельсиновый Перец KOTANYI.....	2 г
Бобы Тонка.....	3 г

### Метод

- Поместить все ингредиенты в вакуумный пакет и запаять его.
- Су Вид 45°C на 4 часа.
- Охладить и отфильтровать.

**Выход** 1000 мл

## ВОДКА БАЛЧУГ XXI ВЕК НА ЛИСТЬЯХ МАЛИНЫ И СМОРОДИНЫ

### Ингредиенты

Водка Балчуг XXI век .....	1 л
Сушеные Листья Малины .....	4 г
Сушеные Листья Смородины .....	4 г
Донник .....	4 г

### Метод

- Поместить все ингредиенты в вакуумный пакет и запаять его.
- Су Вид 45°C на 4 часа.
- Охладить и отфильтровать.

**Выход** 1000 мл

## ТРЮФЕЛЬНЫЙ ДЖИН

### Ингредиенты

Джин Ginster London Dry.....	1 л
Масло Белого Трюфеля.....	40 мл
Масло Черного Трюфеля.....	20 мл

### Метод

- Поместить все ингредиенты в вакуумный пакет и запаять его.
- Су Вид 60°C на 3 часа.
- Охладить и заморозить 2 часа.
- После отфильтровать через кофе-фильтр.

**Выход** 1000 мл

## ВЕРМУТ НА ВОДОРΟΣЛЯХ КОМБУ И НОРИ

### Ингредиенты

Вермут Экстра Драй.....	750 мл
Вермут Бьянка.....	150 мл
Херес Фино.....	100 мл
Водоросли Комбу.....	10 г
Водоросли Нори.....	6 г

### Метод

- Запечь водоросли нори в дегидраторе 65°C 1 час.
- Поместить все ингредиенты в вакуумный пакет и запаять его.
- Су Вид 45°C на 4 часа.
- Охладить и отфильтровать.

**Выход** 1000 мл

# ЛИКЕР ИЗ ОСВЕТЛЕННОГО ПЕРСИКА С КОПЧЕНОЙ СОЛЬЮ

## Ингредиенты

Пюре AGROBAR Белый Персик.....	500 мл
Пюре AGROBAR Нектарин .....	200 мл
Пюре AGROBAR Лимон .....	300 мл
Сироп AGROBAR Мандарин .....	200 мл
Вода (1).....	150 мл
Вода (2).....	50 мл
Агар-Агар.....	4 г
Копченая Соль.....	4 г

## Метод

- В мерной таре смешать сироп и пюре.
- Поместить в сотейник агар-агар и воду (1).
- Тщательно размешать.
- Довести до кипения жидкость с агар-агаром.
- Снять сотейник с плиты и влить из мерной тары смесь в сотейник.
- Тщательно перемешать.
- Залить в бокс из-под пюре осветляемую смесь.
- Охладить и убрать в морозилку на 6 часов.
- Нарезать на куски замороженную жидкость.
- Поместить куски в сито, на которое надето 2 одноразовые шапочки.
- Полностью осветленная жидкость прокапает в течение 6-8 часов.
- После развести копченую соль в теплой воде (2) и добавить в осветленный кордиал.
- Тщательно перемешать жидкость.

## Выход

1000 мл

## КОРДИАЛ КАЛАМАНСИ - ГРЕЙПФРУТ - МЯТА

### Ингредиенты

Пюре AGROBAR Каламанси.....	300 мл
Пюре AGROBAR Белый Грейпфрут.....	300 мл
Пюре AGROBAR Лайм.....	100 мл
Пюре AGROBAR Лемонграсс.....	100 мл
Сироп AGROBAR Мята.....	400 мл
Вода.....	150 мл
Агар-Агар.....	4 г

### Метод

- В мерной таре смешать сироп и пюре.
- Поместить в сотейник агар-агар и воду.
- Тщательно размешать.
- Довести до кипения жидкость с агар-агаром.
- Снять сотейник с плиты и влить из мерной тары смесь в сотейник.
- Тщательно перемешать.
- Залить в бокс из-под пюре осветляемую смесь.
- Охладить и убрать в морозилку на 6 часов.
- Нарезать на куски замороженную жидкость.
- Поместить куски в сито, на которое надето 2 одноразовые шапочки.
- Полностью осветленная жидкость прокапает в течение 6-8 часов.

Выход

1000 мл

## КОРДИАЛ РОЗОВЫЙ КАКТУС - КЛУБНИКА

### Ингредиенты

Пюре AGROBAR Розовый Кактус.....	550 мл
Пюре AGROBAR Лайм.....	400 мл
Сироп AGROBAR Клубника.....	250 мл
Вода.....	150 мл
Агар-Агар.....	4 г

### Метод

- В мерной таре смешать сироп и пюре.
- Поместить в сотейник агар-агар и воду.
- Тщательно размешать.
- Довести до кипения жидкость с агар-агаром.
- Снять сотейник с плиты и влить из мерной тары смесь в сотейник.
- Тщательно перемешать.
- Залить в бокс из-под пюре осветляемую смесь.
- Охладить и убрать в морозилку на 6 часов.
- Нарезать на куски замороженную жидкость.
- Поместить куски в сито, на которое надето 2 одноразовые шапочки.
- Полностью осветленная жидкость прокапает в течение 6-8 часов.

Выход

1000 мл

# КОРДИАЛ ПАПАЙЯ - АНАНАС

## Ингредиенты

Пюре AGROBAR Красная Папайя.....	400 мл
Пюре AGROBAR Ананас .....	400 мл
Пюре AGROBAR Лайм.....	200 мл
Сироп AGROBAR Ананас.....	200 мл
Вода .....	150 мл
Агар-Агар.....	4 г

## Метод

- В мерной таре смешать сироп и пюре.
- Поместить в сотейник агар-агар и воду.
- Тщательно размешать.
- Довести до кипения жидкость с агар-агаром.
- Снять сотейник с плиты и влить из мерной тары смесь в сотейник.
- Тщательно перемешать.
- Залить в бокс из-под пюре осветляемую смесь.
- Охладить и убрать в морозилку на 6 часов.
- Нарезать на куски замороженную жидкость.
- Поместить куски в сито, на которое надето 2 одноразовые шапочки.
- Полностью осветленная жидкость прокапает в течение 6-8 часов.

## Выход

1000 мл

# ОВСЯНЫЙ КИСЕЛЬ

## Ингредиенты

Овсяные Хлопья .....	400 г
Вода .....	800 мл
Кефир 1% .....	200 мл
Ржаной Хлеб .....	20 г
Соль.....	2 г

## Метод

- В банку налить холодную кипячёную воду и кефир.
- Всыпать овсяные хлопья и положить кусок ржаного хлеба.
- Накрыть крышкой и поставить в тёплое тёмное место на 36-48 часов, до появления пенки.
- Когда смесь начнёт бродить, выложить хлеб и перемешать массу. Процедить заготовку через двойную марлю в чистую кастрюлю.
- По консистенции жидкость должна напоминать сливки.
- Если она получилась слишком густой, влить ещё немного воды.
- Поставить кастрюлю на средний огонь, добавить соль и довести до кипения, постоянно помешивая.
- Убавить огонь и продолжать варить, пока кисель не загустеет.
- После остудить жидкость и смешать ее с пюре и сиропом.
- Тщательно перемешать и убрать кисель в холодильник на 2 часа для стабилизации.

## Выход

1000 мл

## СИНЯЯ ПЕНА МАТЧА-ЛАЙМ-КОКОС

### Ингредиенты

Синяя Кокосовая Матча .....	4 г
Вода .....	300 мл
Пюре AGROBAR Апельсин .....	150 мл
Пюре AGROBAR Лайм.....	150 мл
Сироп AGROBAR Кокос .....	100 мл
Ксантановая Камедь .....	3 г
Краситель Пищевой Синий .....	2 капли

### Метод

- Заварить матчу горячей водой и тщательно перемешать.
- Отфильтровать матчу в стакан блендера.
- Залить остальные ингредиенты в блендер и аккуратно всыпать ксантановую камедь.
- Добавить краситель.
- Пробовать в течение 1,5 минут на высокой скорости.
- Залить текстуру из блендера в кример.
- Вкрутить 1 баллон N<sub>2</sub>O.
- Стабилизировать в холодильнике пену в течение 30 минут.

**Выход**

700 мл

## МОЛОЧНАЯ СОДОВАЯ

### Ингредиенты

Пюре AGROBAR Лайм.....	50 мл
Сироп AGROBAR Пало Санто .....	50 мл
Вода .....	900 мл
Чай Молочный Ылун .....	6 г
Цедра Лимона .....	6 г

### Метод

- Поместить все ингредиенты, кроме сиропа и пюре в вакуумный пакет и запаять его.
- Настаивать в холодильнике в течение 4 часов.
- Отфильтровать через сито и сбалансировать сиропом и пюре.
- Залить воду в сифон, загазировать при помощи баллона CO<sub>2</sub>.

**Выход**

1000 мл

## КИТАЙСКИЙ СОМ ИЗ ПЛАСТИЧНОГО ШОКОЛАДА

### Ингредиенты

Шоколадная Глазурь Белая .....	200 г
Желатин Листовой .....	20 г
Сливки 10% .....	70 г

### Метод

- Замочить желатин в теплой воде на 10 минут.
- На водяной бане растопить шоколадную глазурь до жидкого состояния.
- Разогреть сливки и поместить туда желатин.
- Размешать желатин в сливках до полного растворения.
- Влить смесь сливок и желатина в шоколадную глазурь и тщательно размешать до однородной консистенции.
- Залить данный пластичный шоколад в форму.
- Застывание происходит в течение 30-40 минут.

**Выход** 10 шт

## ОКРАШЕННЫЙ ЯГЕЛЬ

### Ингредиенты

Ягель .....	80 г
Сироп AGROVAR Малина .....	150 мл
Краситель Пищевой Красный .....	4 капли

### Метод

- Отмочить и промыть ягель до состояния губки.
- Просушить на бумажных полотенцах.
- В сотейник залить сироп и краситель, тщательно размешать жидкость.
- Поместить ягель в жидкость и протомить на медленном огне 10-15 минут.
- Переложить ягель на пергамент и отправить в разогретый до 70°C дегидратор на 4 часа.

**Выход** 80 г

## МАРМЕЛАДНО- ЖЕЛЕЙНЫЕ ЯГОДЫ ЕЖЕВИКИ

### Ингредиенты

Сироп AGROBAR Ежевика.....	250 мл
Пюре AGROBAR Лимон .....	30 мл
Вода .....	120 мл
Агар-Агар.....	10 г

### Метод

- Смешать сироп, пюре и воду в мернике и тщательно перемешать.
- Засыпать в сотейник агар-агар и залить смесью.
- Поставить сотейник на плиту и довести до кипения.
- Дать прокипеть 30 секунд (все это время помешивать венчиком в сотейнике напиток).
- Разлить по формам смесь.
- Убрать формы в холодильник на 20 минут.
- Мармелад готов.
- Желейный мармелад хранить в холодильнике.

### Выход

90 шт

## ЗЕЛЕНый МОХ ИЗ БИСКВИТА

### Ингредиенты

Яйцо .....	50 г
Сахар .....	30 г
Мука .....	30 г

Ваниль

Зеленый Жидкий Краситель

### Метод

- Яйцо взбить с сахаром, ванилью и красителем до пышной пены.
- Ввести муку и аккуратно замешать тесто.
- Вылить в форму диаметром 10 см и выпекать при 175°C около 25 минут.
- Дать остыть, извлечь из формы.

### Выход

1 бисквит

# ПИРОЖНОЕ ЛИМОН

## Миндальный Бисквит

Мука Миндальная .....	45 г
Сахар .....	45 г
Мука Пшеничная .....	7 г
Яйцо .....	60 г
Белок .....	25 г
Соль .....	1 г
Масло Сливочное 82,5% .....	7 г

- Яйцо, сахар, миндальную и пшеничную муку взбить до пышности.
- Отдельно взбить белок с солью.
- Ввести белок к массе и аккуратно перемешать, затем ввести растопленное сливочное масло.
- Вылить на пергамент и отпекать 10-12 минут при 190°C.
- Вырезать бисквиты по размеру дна вашей формы.

## Малиновое Конфи

Пюре AGROBAR Малина..	100 г
Сахар .....	16 г
Пектин NH .....	2 г

- Сахар смешать с пектином.
- Ввести в холодное жидкое пюре до 45°C.
- Помешивая, довести до кипения.
- Перелить в форму полусфера 3,8 см в диаметре на 2/3 формы. Стабилизировать и заморозить.

## Шоколадный Корпус

Шоколад Белый 34%.....	85 г
Какао Масло .....	85 г
Желтый Жирорастворимый Краситель	

- Растопить импульсами какао масло в микроволновке, добавить шоколад, перемешать.
- Добавить краситель, пробить погружным блендером, чтобы цвет был однородным.
- Рабочая температура 35-40°C.

## Ванильный Ганаш

Желатин 220 bl.....	2,5 г
Вода .....	15 г
Сливки 33% (1).....	60 г
Шоколад Белый 34%.....	90 г
Сливки 33% (2).....	165 г
Ваниль с Семенами	

- Желатин замочить в холодной воде и дать набухнуть 10 минут.
  - Сливки (1) довести до кипения, вылить на шоколад и желатин.
  - Пробить блендером, влить холодные сливки (2) и снова пробить.
  - Перелить в плоскую тару, накрыть пленкой и убрать в холодильник на 4 часа.
  - Затем взбить миксером до мягких пиков, примерно в течение 1 минуты.
  - На дно формы лимон отсадить ганаш на 1/3, выложить начинку, добавить ганаш и закрыть бисквитом.
  - Заморозить.
- Окунуть пирожные в смесь для глазури. Затем распылить глазурь при помощи краскопульта.

# ТРЮФЕЛЬ АБРИКОС МИНДАЛЬ

## Абрикосовый Мармелад

Пюре AGROBAR Абрикос ..	86 г
Сахар (1).....	52 г
Глюкоза .....	16 г
Лимонная Кислота.....	1 г
Пектин NH .....	3,2 г
Сахар (2).....	42 г

- В сотейнике соединить пюре, сахар (1), глюкозу.
- Отдельно смешать сахар (2) с пектином.
- Ввести в холодное пюре, перемешать, уварить до 107°C, ввести лимонную кислоту.
- Вылить на силиконовый коврик в кольцо 14 см, дать стабилизироваться несколько часов при комнатной температуре.
- Нарезать на кубики 0,5 см.

## Ганаш на Белом Шоколаде

Пюре AGROBAR Абрикос .....	95 г
Шоколад Белый 34%.....	210 г
Какао Масло .....	27 г
Инвертный Сахар.....	16 г
Масло Сливочное 82,5% .....	22 г

- Растопить шоколад с какао маслом.
- Отдельно соединить и нагреть пюре с инвертным сахаром, не кипятить.
- Вылить на шоколад, пробить блендером, добавить холодное масло и снова пробить.
- Перелить ганаш в мешок и заполнить на половину силиконовую форму шар 2,2 см в диаметре.
- В центр выложить мармелад, закрыть ганашом.
- Накрыть пленкой и убрать в холодильник на стабилизацию 7-9 часов.

Для обвалки использовать белый темперированный шоколад, окрашенный в желтый цвет и измельченный жареный миндаль.

**Выход**

**50 шт**

# ТРЮФЕЛЬ ВИШНЯ КОРИЦА

## Вишневый Мармелад

Пюре AGROBAR Вишня.....	86 г
Сахар (1).....	52 г
Глюкоза.....	16 г
Корица.....	1 г
Лимонная Кислота.....	1 г
Пектин NH.....	3,2 г
Сахар (2).....	42 г

- В сотейнике соединить пюре, сахар (1), глюкозу и корицу.
- Отдельно смешать сахар (2) с пектином.
- Ввести в холодное пюре, перемешать, уварить до 107°C, ввести лимонную кислоту.
- Вылить на силиконовый коврик в кольцо 14 см, дать стабилизироваться несколько часов при комнатной температуре.
- Нарезать на кубики 0,5 см.

## Ганаш на Тёмном Шоколаде

Пюре AGROBAR Вишня.....	95 г
Шоколад Тёмный 54%.....	210 г
Какао Масло.....	27 г
Инвертный Сахар.....	16 г
Корица.....	1 г
Масло Сливочное 82,5%.....	22 г

- Растопить шоколад с какао маслом.
- Отдельно соединить и нагреть пюре с инвертным сахаром и корицей, не кипятить.
- Вылить на шоколад, пробить блендером, добавить холодное масло и снова пробить.
- Перелить ганаш в мешок и заполнить на половину силиконовую форму шар 2,2 см в диаметре.
- В центр выложить мармелад, закрыть ганашом.
- Накрыть пленкой и убрать в холодильник на стабилизацию 7-9 часов.

Для обвалки использовать молочный темперированный шоколад и сублимированную малину.

Выход

50 шт

# ТРЮФЕЛЬ ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА

## Мармелад Чёрная Смородина

Пюре AGROBAR Чёрная Смородина.....	86 г
Сахар (1).....	52 г
Глюкоза.....	16 г
Лимонная Кислота.....	1 г
Пектин NH.....	3,2 г
Сахар (2).....	42 г

- В сотейнике соединить пюре, сахар (1), глюкозу.
- Отдельно смешать сахар (2) с пектином.
- Ввести в холодное пюре, перемешать, уварить до 107°C, ввести лимонную кислоту.
- Вылить на силиконовый коврик в кольцо 14 см, дать стабилизироваться несколько часов при комнатной температуре.
- Нарезать на кубики 0,5 см.

## Ганаш на Белом Шоколаде

Пюре AGROBAR Чёрная Смородина.....	95 г
Шоколад Белый 34%.....	210 г
Какао Масло.....	27 г
Инвертный Сахар.....	16 г
Масло Сливочное 82,5%....	22 г

- Растопить шоколад с какао маслом.
- Отдельно соединить и нагреть пюре с инвертным сахаром, не кипятить.
- Вылить на шоколад, пробить блендером, добавить холодное масло и снова пробить.
- Перелить ганаш в мешок и заполнить на половину силиконовую форму шар 2,2 см в диаметре.
- В центр выложить мармелад, закрыть ганашом.
- Накрыть пленкой и убрать в холодильник на стабилизацию 7-9 часов.

Выход

50 шт

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ РАЗРАБОТАНЫ:



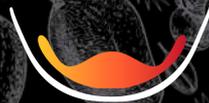
Амбассадор  
компании AGROBAR  
**Дарья Умрихина**



Глобальный амбассадор  
компании AGROBAR  
**Олег Антонов**



Профессиональный  
кондитер-технолог,  
амбассадор компании AGROBAR  
**Ольга Никитина**



# АГРОВАР

ПЮРЕ · СИРОПЫ · МИКСЫ

ООО «АГРОВАР ПРО»

[www.agrobar.org](http://www.agrobar.org)

@agrobarpuree