



IL PATIO




**ПЛАНЕТА
СУШИ**

**Зимнее Промо
ИППС 2018-2019**




ФЕЙХОА ХЕРЕС

Ингредиенты	Стакан		
30 гр Пюре Фейхоа 20 мл Херес 80 мл Вино Белое Хаус 20 мл Саур Микса 60 мл Яблочного сока 10 мл сиропа Фейхоа	Украшение		2 слайса апельсина 2 слайса лимона 1 шт звездочка аниса 1 шт цедра апельсина 1 шт лист бамбука
	Метод приготовления		
	Молочник с содержимым подогреть при помощи паровика. Вылить в айриш маг через сито.		
<p>Примечание: При нагревании используйте термометр, нагревайте до температуры 70 градусов. Содержимое автоматически нагреется до 75 градусов. Не забывайте предварительно нагревать стакан при помощи кипятка. Для замера пюре используйте весы.</p>			




ВИШНЕВЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Ингредиенты	Стакан	
<p>20 гр размороженной вишни 90 мл вино красное хаус 50 мл вишневый сок 20 мл вишневый бренди 20 мл сауэр микс 3 шт гвоздики 0,5 гр молотой корицы 1 шт звездочка аниса</p>	<p>Стакан Айриш маг (250мл), блюдецe (d=15см), ложка для латте.</p>	
	<p>Украшение</p>	
	<p>3 шт слайса апельсина 1 шт ветка свежего розмарина 1 шт палочки корицы</p>	
Метод приготовления		
<p>Маддл ингредиент 1 Молочник с содержимым подогреть при помощи паровика. Вылить в айриш маг</p>		
<p>Примечание: При нагревании используйте термометр, нагревайте до температуры 70 градусов. Содержимое автоматически нагреется до 75 градусов. Не забывайте предварительно нагревать стакан при помощи кипятка. Для замера вишни используйте весы.</p>		




ИМБИРНЫЙ ГРОГ с БЕХЕРОВКОЙ

Ингредиенты	Стакан			
100 мл яблочного сока 40 мл ликер Бехеровка 15 мл Имбирный микс 30 мл сауэр микс	Украшение			
	3 шт слайса лимона 1 шт апельсиновый чипс 3 шт слайса яблока на шпажке			
	Метод приготовления			
Молочник с содержимым подогреть при помощи паровика.				
Примечание: При нагревании используйте термометр, нагревайте до температуры 70 градусов. Содержимое автоматически нагреется до 75 градусов. Не забывайте предварительно нагревать стакан при помощи кипятка.				



ЧАЙ ФЕЙХОА С ГРУШЕЙ

Ингредиенты	Стакан	
3 гр Чай Жемчуг Дракона Жасмин 2 шт звездочек аниса 200 мл кипятка 60 мл Саур Микса 50 гр Пюре Фейхоа 15 мл сироп Груша 15 мл сироп Фейхоа 150 мл кипятка 80 гр свежей груши (кубики 1,5X1,5 см) ТОП кипятком	Чайная чашка, блюдце	
	Украшение	
Метод приготовления		
Заварить френч-пресс (ингредиенты 1-3) Молочник с содержимым подогреть при помощи паровика (ингредиенты 4-8)		

Примечание: При нагревании используйте термометр, нагревайте до температуры 70 градусов. Содержимое автоматически нагреется до 75 градусов. Для замера пюре и свежей груши используйте весы. Содержимое молочника перелить во френч-пресс, добавить кипятка до края. Перемешать барной ложкой.



ЧАЙ ОБЛЕПИХА И МАРАКУЙЯ

Ингредиенты	Стакан	
3 гр Чай Ассам 200 мл кипятка 40 гр Пюре Маракуйя 50 гр размороженной облепихи (размять) 100 мл апельсинового фреша 40 мл сироп маракуйя 100 мл кипятка 5 слайсов апельсина ТОП кипятка	Чайная чашка, блюдце	
	Украшение	
Метод приготовления		
Заварить френч-пресс (ингредиенты 1-2) Молочник с содержимым подогреть при помощи паровика (ингредиенты 3-7)		
<p>Примечание: При нагревании используйте термометр, нагревайте до температуры 70 градусов. Содержимое автоматически нагреется до 75 градусов. Для замера пюре и ягод используйте весы. Содержимое молочника перелить во френч-пресс, добавить кипятка до края. Перемешать барной ложкой.</p>		




ЧАЙ ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА МЯТА

Ингредиенты	Стакан	
3 гр Чай Пуэр 0,5 гр Молотой корицы 5 гр мяты (размять руками) 200 мл кипятка 50 гр размороженной черной смородины (размять) 40 мл сироп Черная Смородина 100 мл Вишневый сок 40 мл Саур Микс 100 мл кипятка ТОП кипятков	Чайная чашка, блюдце	
	Украшение	
Метод приготовления		
Заварить френч-пресс (ингредиенты 1-4) Молочник с содержимым подогреть при помощи паровика (ингредиенты 5-9)		
<p>Примечание: При нагревании используйте термометр, нагревайте до температуры 70 градусов. Содержимое автоматически нагреется до 75 градусов. Для замера мяты, ягод используйте весы. Содержимое молочника перелить во френч-пресс, добавить кипятка до края. Перемешать барной ложкой.</p>		




ЧАЙ ГРАНАТ ВИШНЯ

Ингредиенты	Стакан	
6 гр Нахальный фрукт 200 мл кипятка 50 гр размороженной вишни (размять) 40 мл Сироп Гранат 100 мл сок гранатовый Рич 40 мл саур микс 100 мл кипятка 4 слайса лимона ТОП кипятков	Чайная чашка, блюдце	
	Украшение	
Метод приготовления		
Заварить френч-пресс (ингредиенты 1-2) Молочник с содержимым подогреть при помощи паровика (ингредиенты 3-7)		
<p>Примечание: При нагревании используйте термометр, нагревайте до температуры 70 градусов. Содержимое автоматически нагреется до 75 градусов. Для замера ягод используйте весы. Содержимое молочника перелить во френч-пресс, добавить кипятка до края. Перемешать барной ложкой.</p>		



ЧАЙ ШИПОВНИК РОМАШКА ЯБЛОКО

Ингредиенты	Стакан	
1 гр Чай Ромашка 4 гр молотого шиповника 1 гр молотой корицы 200 мл кипятка 100 мл яблочного сока 25 мл Кленового сиропа 40 мл Саур микс 100 мл кипятка 80 гр зеленых яблок (кубики 1,5X1,5 см) 3 слайса лимона ТОП кипятком	Чайная чашка, блюдце	
	Украшение	
Метод приготовления		
Заварить френч-пресс (ингредиенты 1-4) Молочник с содержимым подогреть при помощи паровика (ингредиенты 5-8)		
Примечание: При нагревании используйте термометр, нагревайте до температуры 70 градусов. Содержимое автоматически нагреется до 75 градусов. Для замера яблок используйте весы. Содержимое молочника перелить во френч-пресс, добавить кипятка до края. Перемешать барной ложкой.		



Апельсиновые чипсы

Процедура	Шаги	
1. Нарезать апельсин на слайсы	<ul style="list-style-type: none">• Используя слайсер нарезать на слайсы толщиной 4 мм• Кружки выложить на противень	
2. Запечь слайсы	<ul style="list-style-type: none">• Поместить противень в конвектомат на 5 минут	
3. Высушить слайсы	<ul style="list-style-type: none">• Поставить противень под лампы подогрева до полного высыхания слайсов	