

Тепленёва Ксения Денисовна, Группа 14 Тех

«Лучший осенний десерт и напиток», «Лучший салат»,  
«Креативность подачи», «Подбор ингредиентов и сочетаемость их  
в блюдах».

**«Салат из свёклы с печёными яблоками, тыквой и  
яблочным желе».**



**ИНГРЕДИЕНТЫ**

- Свёкла - 200 г
- Тыква - 300 г
- Яблоки - 100 г
- Листья салата
- Тыквенные семечки - 2 г
- Тыквенное масло - 2 г
- Соль крупная - 5 г
- Перец белый - 5 г
- Оливковое масло - 2 г
- Желе из яблочного сока - 10 г

- Сырный мусс
- Чипсы из бородинского хлеба
- Вода/молоко - 15 г

Свёклу хорошо помыть с губкой, чтобы удалить абсолютно всю землю. Просушить и завернуть каждую в фольгу. Запекать до готовности (не передерживать). Готовую свёклу остудить.

Нарезать на дольки, заправить тыквенным маслом, посолить и поперчить.

Яблоки нарезать на дольки, срезать кожуру и удалить сердцевину. Обжечь горелкой.

Тыкву нарезать на мандолине на пластины, толщиной 1,5 мм, бланшировать 5-7 секунд. Просушить. Быстро подпечь горелкой.

Полить тыквенным маслом, свернуть, поперчить и посолить.

Часть тыквы нарезать и закинуть вариться до готовности. Слить воду и перетереть в блендере до состояния пюре с добавлением молока или воды.

### **Желе из яблочного сидра**

Сок яблочный 150

Вино белое сухое 50

Уксус бальзамический (белый) 10

Желатин 7

Желатин замочить в холодной воде. В сотейнике смешать яблочный сок и вино, довести до кипения и дать прокипеть полминуты. Снять сотейник с огня и добавит уксус. Спустя 5 минут добавить отжатый желатин, и размешать до полного растворения. Дать остыть при комнатной температуре. Перелить в форму, и убрать в холодильник до застывания.

### **Сырный мусс**

Сыр творожный 100

Сливки 35% 10

Тимьян 1

Перец белый

Соединить все ингредиенты в миске и вымешать до однородной консистенции. В зависимости от текстуры сыра количество сливок может быть изменено.

**«шипучка с грейпфрутом и розмарином».**



## ИНГРЕДИЕНТЫ

### **Простой сироп розмарина:**

- 1 стакан воды
- 1 стакан сахара
- 8 веточек свежего розмарина

### **Шипучка с грейпфрутом и розмарином:**

- 3 столовые ложки свежевыжатого грейпфрутового сока
- Сок ½ лайма
- 1-2 дюйма нарезанного огурца
- 2 столовые ложки простого сиропа розмарина
- 2 столовые ложки фрески
- клубная газировка

Налейте воду и сахар в небольшую кастрюлю и поставьте на средний огонь. Добавьте веточки розмарина и дайте смеси закипеть, периодически помешивая. Снимите с огня и дайте настояться 15 минут. Удалите веточки розмарина. Выдавите сок из грейпфрута, лайма и процедите сок в герметичную банку.

Чтобы приготовить одну порцию шипучки с грейпфрутом и розмарином, налейте 3 столовые ложки грейпфрутового сока, сока лайма, нарезанного огурца и простого сиропа розмарина в шейкер со льдом. Перелейте в стакан и добавьте содовую и украсьте веточкой розмарина.