

HELLMANN'S.

EST.1913



Viena kumosa
DESERTI

Šī recepšu brošūra kļūs par brīnišķīgu palīgu tiem, kas savā virtuvē vēlas ienest jaunas krāsas un uzkodas gatavot, ievērojot jaunākās kulinārijas tendences un tehnikas. Jūsu viesi būs patkami pārsteigti ar jaunām garšām, savukārt uzskatu izskats nevienu neatstās vienaldzīgu. Bagātiniet savu uzskodu klāstu ar nepieredzētām garšām un lielisku izskatu. Svarīgākais - nebaidīties ļauties kulināriem eksperimentiem un priecāties par jauniem atklājumiem. Patkamus meklējumus!



**HELLMANN'S SANDWICH DELIGHT
SALDĀ KRĒJUMA SIERS, 1,5 KG**

Īpaši viegli smērējams saldā krējuma siers ar krēmīgu struktūru, izsmalcinātu garšu un samazinātu tauku saturu. To ir viegli jaukt ar citām sastāvdaļām. Pateicoties tā krēmīgajai konsistencei, tas ir ideāli piemērots uzkodām un siera kūkām.

SATURS

SMILŠU MĪKLAS GROZIŅŠ AR AVEŅU UZPŪTENI, MEŽROZĪŠU GĒLU UN KALTĒTU AVEŅU GABALIŅIEM.....	5
VANIĻAS PAVLOVA AR KAFIJAS KRĒMU UN SĀĻO KAREMELI.....	7
CITRONU UN LAIMA TARTALETE AR DEDZINĀTU BALTUMU.....	9
OGU UN JOGURTA KŪKA AR VANIĻAS BISKVĪTU.....	11
KOKOSRIEKSTU CEPUMI AR SALDSKĀBO LAIMA KRĒMU.....	13
PEKANRIEKSTU CEPUMI AR ŠOKOLĀDES GANAŠU UN RIEKSTU GRILJĀŽU.....	15
OREO CEPUMU SIERA KŪCIŅAS.....	17
MEDUS CEPUMU UN CREME FRAICHE PĪRĀGS.....	19
KAZAS SIERA KŪCIŅA AR MELLEŅĒM.....	21
ŠOKOLĀDES KŪCIŅAS AR RUPJMAIZI UN ČILI PIPARIEM.....	23
SARKANO JĀŅOGU ZEFĪRS AR IEBIEZINĀTĀ PIENA KRĒMU.....	25
BURKĀNU KŪCIŅAS AR APELSĪNU KRĒMU.....	27
MANGO UN APELSĪNU LIĶIERA KRĒMA KŪKA.....	29
ŠOKOLĀDES UN RIEKSTU TARTE.....	31
VANIĻAS PANNA COTTA AR MANGO BIEZENI UN RUMA KRĒMU.....	33
KAREMELIZĒTAS FILO MĪKLAS GROZIŅŠ AR ĀBOLU BIEZENI UN SABERZTA BIEZPIENA KRĒMU.....	35
MAZĀS PAVLOVAS KŪCIŅAS AR VANIĻAS KRĒMU UN KONSERVĒTĀM OGĀM.....	37
ŠOKOLĀDES UN ĶIRŠU KŪCIŅAS.....	39





SMILŠU MĪKLAS GROZIŅŠ

AR AVEŅU UZPŪTENI, MEŽROZĪŠU GĒLU UN KALTĒTU AVEŅU GABALIŅIEM

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Smilšu mīkla	100 g
Siera masa	130 g
Aveņu biezenis	30 g
Mežrozīšu gēls	50 g
Kaltētas avenes	4 g
Aveņu uzpūtenis	160 g

PASNIEGŠANA

- Groziņos iepilda želeju un, mazliet piespiežot, izlīdzina. Ar konditorejas maisiņu uzspiež uzpūteni un izdekorē ar kaltētām avenēm.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES VAR
ATRAST ŠEIT:







VANIĻAS PAVLOVA

AR KAFIJAS KRĒMU UN SĀĻO KAREMELI

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

VANIĻAS PAVLOVAS KŪCIŅAS:

Olu baltumi	2 gab
Cukurs	100 g
Citronu sula	10 ml
Vaniļas esence	5 ml
Kukurūzas ciete	5 g

PAGATAVOŠANA:

- Olu baltumus sakul ar cukuru, līdz izveidojas noturīgas krēmveida konsistences putas.
- Pievieno citronu sulu un vaniļas esenci, izmaisa, pievieno cieti un vēlreiz izmaisa. Masu iepilda konditorejas maisiņā un izveido kūciņas. Vidū izveido iedobes krēmam.
- Cep cepeškrāsnī 110 grādu temperatūrā 40 minūtes. Izslēdz cepeškrāsnī un kūciņas atstāj tajā vēl uz 20 min. Pēc tam izņem un atstāj atdzesēties.

PASNIEGŠANA:

- Kūciņu iedobītēs iepilda kafijas krēmu un pārlej ar sāļo karamelī.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES VAR
ATRAST ŠEIT:







CITRONU UN LAIMA TARTALETE

AR DEDZINĀTU BALTUMU

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Smilšu mīkla	100 g
Citronu krēms	90 g
Meringu masa	60 g
Citronu gēls	40 g

PASNIEGŠANA

- Tartletes vidū iepilda citronu gēlu, izlīdzina un virsū uzspiež meringu masu vēlamajā formā, pēc tam to mazliet apdedzinot ar speciālu degli.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES VAR
ATRAST ŠEIT:







OGU UN JOGURTA KŪKA AR VANIĻAS BISKVĪTU

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Biskvīts	10 porcijām
Ogu biezenis	120 g
Jogurta masa	150 g
Ogu želeja	100 ml

PASNIEGŠANA:

- Uz izceptajiem biskvītiem (neizņemot no formiņām) uztriež krēmu, bet 1/4 formiņas atstāj tukšu. Ieliek ledusskapī vai ātri atdzesē saldētavā, lai krēms mazliet sastingtu. Kad masa atdzisusi, virsū pilda ogu želeju, taču tā nedrīkst būt pārāk karsta. Karsta želeja izkausēs krēma kārtiņu.
- Atstāj atdzesēties. Var mazliet ielikt saldētavā, lai būtu vieglāk izņemt no formiņām

**SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES VAR
ATRAST ŠEIT:**







KOKOSRIEKSTU CEPUMI

AR SALDSKĀBO LAIMA KRĒMU

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Kokosriekstu cepumi	20 gab
Laima krēms	100 g

PASNIEGŠANA

- Uz cepuma uzliež krēmu, pēc tam uzliek otru cepumu un piespiež. Pāri palikušo krēmu no cepuma malām notīra ar karotīti.

**SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES VAR
ATRAST ŠEIT:**







PEKANRIEKSTU CEPUMI

CEPUMI AR ŠOKOLĀDES ĢANAŠU UN RIEKSTU GRILJĀŽU

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Smilšu mīkla	50 g
Pekanrieksti	10 g
Šokolādes ģanašs	65 g
Riekstu griljāža	15 g

PASNIEGŠANA

- Uz cepuma ar karoti uzsmērē istabas temperatūrā turētu mīkstu ģanašu. Pārber ar sasmalcināto riekstu griljāžu.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES VAR
ATRAST ŠEIT:





OREO CEPUMU SIERA

KŪCIŅAS

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Oreo cepumu masa	130 g
Siera kūkas masa	200 g

OREO CEPUMU MASA:

Oreo cepumi	100 g
Sviests	20 g
Cukurs	10 g
Ola	1 gab.

- Cepumus sasmalcina (var izmantot blenderi), pievieno izkausētu sviestu, cukuru un olu. Izmaisa līdz viendabīgai masai.
- Liek formiņās un veido siera kūkas pamatu, masu labi piespiežot ar pirkstiem. Cep 5 minūtes 170 grādu temperatūrā. Atstāj atdzesēties.

SIERA KŪKAS MASA:

Siers HELLMANN'S Sandwich delight	150 g
Cukurs	15 g
Milli	30 g
Ola	1 gab.
Citronu sula	5 ml

- Sieru, olu, cukuru un citronu sulu samaisa līdz viendabīgai masai, pēc tam iemaisot miltus.
- Saņātavoto masu liek uz Oreo cepumu pamatnes līdz formiņas augšai.
- Cep aptuveni 10 minūtes 170 grādu temperatūrā.
- Kad kūkas atdzisušas, tās ir gatavas izņemšanai no formiņām un pasniegšanai.





MEDUS CEPUMU UN CREME FRAICHE PĪRĀGS

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Medus cepumi	4 gab.
RAMA Cremefine Fraiche	200 g

MEDUS CEPUMI:

Ola	1 gab.
Cukurs	30 g
Milti	100 g
Medus	20 g

PAGATAVOŠANA:

- Olas sakuļ ar cukuru, iepilda kausētu medu un izmais. Iemaisa izsijātus miltus. Masu uztriež uz cepešpannas ar cepamo papīru un izveido taisnstūra formu.
- Cep 170 grādu temperatūrā 10-12 min. Cepumam jāieģūst zeltaina nokrāsa. Izņem un atdzesē. Kad cepums atdzisis, sagriež to 4 daļās un noņem no cepamā papīra.
- Liek kārtās: cepums, biezākā kārtā Cremefine Fraiche, cepums utt. Virsū uztriež Creme Fraiche. Šo desertu pirms pasniegšanas vismaz 4 stundas jānostādina, lai kārtas savilktošas. Sagriež vēlāmajā formā un izmērā.



KAZAS SIERA KŪCIŅA

AR MELLENĒM

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Cepumu pamats	130 g
Siera kūkas masa	200 g
Kramelizētas ogas	60 g

PASNIEGŠANA

- Sagatavotas un atdzesētas cepumu masas kūciņas izņem no formiņām un pārklāj ar karamelizētām ogām.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES VAR
ATRAST ŠEIT:







ŠOKOLĀDES KŪCIŅAS

AR RUPJMAIZI UN ČILI PĪPARIEM

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

ŠOKOLĀDES KŪCIŅAS:

Šokolāde	50 g
Sviests	50 g
Ola	1 gab.
Cukurs	50 g
Svaigi čili pipari	5 g
Milti	40 g
Cepamais pulveris	2 g
Rupjmaize	30 g

PAGATAVOŠANA:

- Olu ar cukuru saputo, līdz masa kļūst gaiša un poraina.
- Ūdens peldē izšķīdina šokolādi ar sviestu. Rūpīgi iejauc šokolādes masu sakultā olā.
- Pievieno sadrupinātu maizi un smalki sakapātus čili piparus. Piejauc miltus un cepamo pulveri.
- Ietauko formiņas. Masu liek formiņās, atstājot mazliet vietas.
- Cep cepeškrāsnī 200 grādu temperatūrā aptuveni 7 min. Atstāj atdzesēties.

PASNIEGŠANA:

- Pirms pasniegšanas pārlej ar izkausētu šokolādi.
- Dekorē ar čili piparu skaidiņām.



SARKANO JĀŅOGU ZEFĪRS

AR IEBIEZINĀTĀ PIENA KRĒMU

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Ogu biezenis	30 g
Zefīri	20 gab
Siera krēms	50 g

PASNIEGŠANA

- Ņem vienu zefīra pusīti, uzspiež tai krēmu un pārklāj ar otru pusīti.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES VAR
ATRAST ŠEIT:







BURKĀNU KŪCIŅAS AR APELSĪNU KRĒMU

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Burkānu kūciņas	10 gab
Apelsīnu krēms	100 g

PASNIEGŠANA

- Uz izceptajām burkānu kūciņām uzspiež krēmu.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES VAR
ATRAST ŠEIT:





MANGO UN APELSĪNU LIĶIERA KRĒMA KŪKA

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Vaniļas biskvīti	10 gab
Apelsīnu liķiera krēms	120 g
Mango krēms	100 g

PASNIEGŠANA

- Uz formā atdzesēta biskvīta uzspiež liķiera krēmu, atstājot vietu mango masai. Atstāj mazliet atdzesēties. Uzspiež mango masu. Atstāj atdzesēties. Var uz brīdi ielikt saldētavā, lai būtu vieglāk izņemt no formiņām

**SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES VAR
ATRAST ŠEIT:**





ŠOKOLĀDES UN RIEKSTU TARTE

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Valriekstu smilšu mīkla	10 porcijām
Šokolādes masa	250 g

PASNIEGŠANA

- Atdzesēto tarti no valriekstu smilšu mīklas sagriež gabaliņos un pasniedz.

**SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES VAR
ATRAST ŠEIT:**







VANIĻAS PANNA COTTA AR MANGO BIEZENI UN RUMA KRĒMU

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Mango biezenis	200 g
Panna cotta	200 ml
Ruma krēms	75 g

PASNIEGŠANA

- Uz atdzisuša mango biezeņa lej panna cotta. Atstāj atdzist un saželēt. Virsū uzspiež ruma krēmu. Desertu var dekorēt ar smalki sagrieztu svaigu mango.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES VAR
ATRAST ŠEIT:







KARAMELIZĒTAS FILO MĪKLAS GROZIŅŠ

AR ĀBOLU BIEZENI UN SABERZTA BIEZPIENA KRĒMU

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Filo mīklas groziņi	10 gab
Ābolu biezenis	100 g
Biezpiena krēms	150 g
Karamele	50 g

PASNIEGŠANA

- Atdzesētajos filo mīklas groziņos pilda mazliet karameli, iespiež ābolu biezeni un biezpiena krēmu (var iespiest ar konditorejas maisiņu). Dekorē ar ogām.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES VAR
ATRAST ŠEIT:







MAZĀS PAVLOVAS KŪCIŅAS AR VANIĻAS KRĒMU UN CUKUROTĀM OGĀM

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Mazās pavlovas kūciņas	10 gab.
Vaniļas krēms	80 g
Cukurotas ogas	100 g

PASNIEGŠANA

- Kūciņu vidū esošajās iedobēs iespiež krēmu, atstājot mazliet vietas.
- Virsū liek ar cukura sīrupu aplietās ogas.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES VAR
ATRAST ŠEIT:





ŠOKOLĀDES UN ĶIRŠU KŪCIŅAS

SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM:

Šokolādes biskvīti	20 gab.
Ķiršu gēls	80 g
Ķiršu krēms	85 g
Ķiršu mērce	30 g

PASNIEGŠANA

- Ņem biskvīta pamatu un gar malām izspiež gēlu un ķiršu krēmu, izveidojot malas. Vidū pilda ķiršu mērci. Virspusē liek otru tādas pašas formas biskvītu.

SASTĀVDAĻU
PAGATAVOŠANAS
RECEPTES VAR
ATRAST ŠEIT:



SAZINIETIES AR MUMS:

Edvinas Genys

Izplatīšanas un lielo klientu
apkalpošanas menedžeris Baltijā

+370 682 49006

Edvinas.Genys@unilever.com



Renaldas Bujokas

Baltijas lielo klientu
šefpavārs

+370 605 18407

Renaldas.Bujokas@unilever.com

Santa Adata

Kulinārijas konsultants

+371 297 14 199

Santa.Adata@unilever.com



Mārtiņš Plotnieks

Pārdošanas menedžeris /
Baltijas šefpavārs

+371 26 444 136

Martins.Plotnieks@unilever.com



Emīls Jonīns

Kulinārijas konsultants

+371 292 88 925

Emils.Jonins@unilever.com