

HELLMANN'S.

EST. 1913



Vieno k snio
DESERTAĪ

Ši receptų brošiūra taps nuostabia pagalbininke norintiems į savo virtuvę įnešti naujų spalvų ir užkandžius kurti vadovaujantis naujausiomis kulinarinėmis tendencijomis ir technikomis. Jūsų svečiai liks maloniai nustebinti naujais skoniais, o užkandžių išvaizda abejingo nepaliks nei vieno.

Praturtinkite savo užkandžių asortimentą nepatirtais skoniais ir įstabia išvaizda. Svarbiausia – nebijoti leisti į kulinarinius eksperimentus bei mėgautis naujais atradimais. Gerų ieškojimų!



HELLMANN'S SANDWICH DELIGHT GRIETINĖLĖS SŪRIS, 15 KG

Ypatingai lengvai tepamas kreminės struktūros, subtilaus skonio grietinėlės sūris su mažesniu riebalų kiekiu. Puikiai maišomas su kitais ingredientais. Idealiai tinka užkandžiams ir sūrio pyragams dėl savo kreminės konsistencijos.

TURINYS

TRAPIOSIOS TEŠLOS KREPŠELIS SU AVIEČIŲ PUTĖSIAIS, ERŠKĖTUOGIŲ ŽELE IR DŽIOVINTŲ AVIEČIŲ TRAŠKUČIAIS.....	5
VANILINĖ PAVLOVA SU KAVOS KREMU IR SŪRIA KARAMELE.....	7
CITRINŲ IR ŽALIŲJŲ CITRINŲ TARTALETĖ SU DEGINTU BALTYMU	9
UOGŲ IR JOGURTO PYRAGAS SU VANILINIU BISKVITU.....	11
KOKOSINIAI SAUSAINIAI SU SALDŽIARŪGŠČIU ŽALIŲJŲ CITRINŲ KREMU	13
KARIJŲ SAUSAINIAI SU ŠOKOLADINIŲ GANAŠU IR RIEŠUTŲ GRILIAŽU.....	15
OREO SAUSAINIŲ SŪRIO PYRAGAIČIAI.....	17
MEDAUS SAUSAINIŲ IR CREME FRAICHE PYRAGAS	19
MAŽAS OŽKŲ PIENO SŪRIO PYRAGAS SU MĖLYNĖMIS.....	21
ŠOKOLADINIAI PYRAGAIČIAI SU JUODA DUONA IR AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS	23
RAUDONŲJŲ SERBENTŲ ZEFYRAS SU SUTIRŠTINTO PIENO KREMU.....	25
MORKŲ PYRAGAIČIAI SU APELSINŲ KREMU.....	27
MANGO IR APELSINŲ LIKERIO KREMO PYRAGAS.....	29
ŠOKOLADO IR RIEŠUTŲ TARTAS.....	31
VANILINĖ PANAKOTA SU MANGŲ TYRE IR ROMO KREMU.....	33
KARAMELIZUOTAS FILO TEŠLOS KREPŠELIS SU OBUOLIŲ TYRE IR TRINTOS VARŠKĖS KREMU.....	35
MAŽI PAVLOVA PYRAGAIČIAI SU VANILINIŲ KREMU IR CUKRUOTOMIS UOGOMIS.....	37
ŠOKOLADO IR VYŠNIŲ PYRAGAIČIAI.....	39





TRAPIOSIOS TEŠLOS KREPŠELIS

SU AVIEČIŲ PUTĖSIAIS, ERŠKĖTUOGIŲ ŽELE IR DŽIOVINTŲ AVIEČIŲ TRAŠKUČIAIS

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Trapioji tešla	100 g
Sūrio masė	130 g
Aviečių tyrė	30 g
Erškėtuogių želė	50 g
Džiovintos avietės	4 g
Aviečių putėsiai	160 g

PATEIKIMAS:

- Į krepšelius sudėti želę, paspausti ir šiek tiek palyginti, ant viršaus konditeriniu maišeliu išspausti putėsius, puošti džiovintomis avietėmis.

**SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:**







VANILINĖ PAVLOVA

SU KAVOS KREMU IR SŪRIA KARAMELE

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

VANILINIAI PAVLOVA PYRAGAIČIAI:

Kiaušinio baltymai	2 vnt.
Cukrus	100 g
Citrinų sultys	10 ml
Vanilės esencija	5 ml
Kukurūzų krakmolos	5 g

PARUOŠIMAS:

- Kiaušinių baltymus ir cukrų sudėti į plaktuvą ir plakti, kol susidarys standžios kreminės konsistencijos putos.
- Supilti citrinų sultis ir vanilės esenciją, išmaišyti, suberti krakmolą ir dar kartą išmaišyti. Masę sudėti į konditerinį maišelį, formuoti pyragaičius. Per vidurį suformuoti duobutes kremui.
- Kepti orkaitėje 110 laipsnių temperatūroje 40 min., išjungti orkaitę, pyragaičius palikti joje dar 20 min. Išimti ir atvėsinti.

PATEIKIMAS:

- Į pyragaičių duobutes sukresti kavos kremą ir apipilti sūria karamele.

**SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:**







CITRINŲ IR ŽALIŲJŲ CITRINŲ TARDALETĖ

SU DEGINTU BALTŲMU

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Trapioji tešla	100 g
Citrinų kremas	90 g
Morengų masė	60 g
Citrinų želė	40 g

PATEIKIMAS:

- Į tartaletės centrą sudėti želę, išlyginti, ant viršaus spausti morengų masę norimomis formomis, ją šiek tiek apdegti specialiu degikliu.

**SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:**







UOGŲ IR JOGURTO PYRAGAS

SU VANILINIŲ BISKVITŲ

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Biskvitas	10 porcijų
Uogų tyrė	120 g
Jogurto masė	150 g
Uogų želė	100 ml

PATEIKIMAS:

- Ant iškeptų biskvitų (neišėmus jų iš formelių) užkresti kremo, 1/4 formelės palikti tuščią. Dėti į šaldytuvą ar greitai šaldantį šaldiklį, kad kremas truputį sustingtų. Masei atvėsus ant viršaus pilti uogų želę, tačiau ji negali būti per karšta. Karšta želė ištirpdytų kremo sluoksnį.
- Atvėsinti, galima šiek tiek pašaldyti, kad būtų lengviau išimti iš formelių.

**SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:**







KOKOSINIAI SAUSAINIAI

SU SALDŽIARŪGŠČIU ŽALIŲJŲ CITRINŲ KREMU

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Kokosiniai sausainiai	20 vnt.
Žaliųjų citrinų kremas	100 g

PATEIKIMAS:

- Ant sausainio uždėti kremo, tada dėti antrą sausainį, paspausti. Kremo perteklių nuo sausainio kraštų nuvalyti šaukšteliu.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







KARIJŲ SAUSAINIAI

SU ŠOKOLADINIŲ GANAŠU IR RIEŠUTŲ GRILIAŽU

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Trapioji tešla	50 g
Karijų riešutai	10 g
Šokoladinis ganašas	65 g
Riešutų griliažas	15 g

PATEIKIMAS:

- Ant sausainio šaukšteliu tepti kambario temperatūroje palaikyto ir suminkštėjusio ganašo. Ant viršaus užbarstyti trupinto riešutų griliažu.

**SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:**







OREO SAUSAINIŲ SŪRIO PYRAGAIČIAI

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Oreo sausainių masė	130 g
Sūrio pyrago masė	200 g

OREO SAUSAINIŲ MASĖ:

Oreo sausainiai	100 g
Sviestas	20 g
Cukrus	10 g
Kiaušinis	1 vnt.

- Sausainius susmulkinti (galima ir smulkintuvu), sudėti tirpintą sviestą, cukrų, kiaušinį. Išmaišyti iki vientisos masės.
- Dėti į formeles ir formuoti sūrio pyragėlio pagrindą, masę gerai paspausti pirštais. Kepti 5 min. 170 laipsnių temperatūroje. Atvėsinti.

SŪRIO PYRAGO MASĖ:

HELLMANN'S Sandwich delight sūris	150 g
Cukrus	15 g
Miltai	30 g
Kiaušinis	1 vnt.
Citrinų sultys	5 ml

- Sūrį, kiaušinį, cukrų, citrinų sultis sumaišyti iki vientisos masės, tada įmaišyti miltus.
- Paruoštą masę dėti ant Oreo sausainių pagrindo iki formelės viršaus.
- Kepti apie 10 min. 170 laipsnių temperatūroje.
- Atvėsusius pyragaičius išimti iš formelių ir patiekti.





MEDAUS SAUSAINIŲ IR CREME FRAICHE PYRAGAS

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Medaus sausainiai	4 vnt.
RAMA Cremefine Fraiche	200 g

MEDAUS SAUSAINIAI:

Kiaušinis	1 vnt.
Cukrus	30 g
Miltai	100 g
Medus	20 g

PARUOŠIMAS:

- Kiaušinius išplakti su cukrumi, supilti tirpintą medų ir išmaišyti. Įmaišyti persijotus miltus. Masę užtepti ant skardos su kepimo popieriumi, formuoti kampų formą.
- Kepti 170 laipsnių temperatūroje 10–12 min. Sausainis turi įgauti auksinį atspalvį. Išimti ir atvėsinti, kai atvės, supjaustyti į 4 dalis ir nuimti nuo kepimo popieriaus.
- Sluoksniuoti: sausainis, storokas sluoksnis Cremefine Fraiche, sausainis ir t. t. Ant viršaus taip pat užtepti Creme Fraiche. Šį desertą prieš patiekiant palaikyti bent 4 valandas, kad sluoksniai susiliestų. Supjaustyti norimomis formomis ir dydžiais.





MAŽAS OŽKŲ PIENO SŪRIO PYRAGAS SU MĖLYNĖMIS

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Sausainių pagrindas	130 g
Sūrio pyrago masė	200 g
Cukruotos uogos	60 g

PATEIKIMAS:

- Paruoštus ir atvėsintus pyragaičius iš sausainių masės išimti iš formelių ir ant viršaus dėti cukruotų uogų.

**SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:**







ŠOKOLADINIAI PYRAGAIČIAI

SU JUODA DUONA IR AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

ŠOKOLADINIAI PYRAGAIČIAI:

Šokoladas	50 g
Sviestas	50 g
Kiaušinis	1 vnt.
Cukrus	50 g
Šviežia aitrioji paprika	5 g
Miltai	40 g
Kepimo milteliai	2 g
Juoda duona	30 g

PARUOŠIMAS:

- Kiaušinį ir cukrų išplakti iki putų, kol masė taps šviesi ir porėta.
- Vandens vonelėje ištirpinti šokoladą su sviestu. Atsargiai įmaišyti šokolado masę į išplaktą kiaušinį.
- Sudėti smulkintą duoną ir smulkiai sukapotą aitriąją papriką. Įmaišyti miltus, kepimo miltelius.
- Formeles išštepti riebalais. Dėti masę į formeles, palikti šiek tiek vietos.
- Kepti orkaitėje įkaitintoje iki 200 laipsnių temperatūros apie 7 min. Atvėsinti.

PATEIKIMAS:

- Prieš patiekiant viršų aplieti tirpintu šokoladu.
- Puošti aitriosios paprikos drožlėmis.



RAUDONŲJŲ SERBENTŲ ZEFYRAS

SU SUTIRŠTINTO PIENO KREMU

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Uogų tyrė	30 g
Zefyrai	20 vnt.
Sūrio kremas	50 g

PATEIKIMAS:

- Įmti vieną apdžiūvusio zefyro puselę, išspausti kremo ir uždengti kita pusele.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







MORKŲ PYRAGAIČIAI SU APELSINŲ KREMU

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Morkų pyragaičiai	10 vnt.
Apelsinų kremas	100 g

PATEIKIMAS:

- Ant iškepusių morkų pyragėlių išspausti kremą.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







MANGO IR APELSINŲ LIKERIO KREMO PYRAGAS

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Vaniliniai biskvitai	10 vnt.
Apelsinų likerio kremas	120 g
Mangų kremas	100 g

PATEIKIMAS:

- Ant formelėje atvėsusio biskvito spausti likerio kremą, palikti vietos mangų masei. Šiek tiek atvėsinti. Spausti mangų masę. Atvėsinti. Galima šiek tiek pašaldyti, kad būtų lengviau išimti iš formelių.

**SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:**





ŠOKOLADO IR RIEŠUTŲ TARTAS

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Trapioji graikinių riešutų tešla	10 porcijų
Šokolado masė	250 g

PATEIKIMAS:

- Atvėsintą tartaletę iš graikinių riešutų tešlos supjaustyti gabalėliais ir patiekti.

**SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:**







VANILINĖ PANAKOTA SU MANGŲ TYRE IR ROMO KREMU

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Mangų tyrė	200 g
Panakota	200 ml
Romo kremas	75 g

PATEIKIMAS:

- Ant atvėsusios mangų tyrės pilti panakotą. Palikti atvėsti ir sustingti. Ant viršaus išspausti romo krema. Desertą galima puošti smulkiai supjaustytu šviežiu mangu.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







KARAMELIZUOTAS FILO TEŠLOS KREPŠELIS SU MANGŲ TYRE IR ROMO KREMU

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Filo tešlos krepšeliai	10 vnt.
Obuolių tyrė	100 g
Varškės kremas	150 g
Karamelė	50 g

PATEIKIMAS:

- Į atvėsusius filo tešlos krepšelius dėti šiek tiek karamelės, įspausti obuolių tyrės, įkrėsti varškės kremo (galima išspausti konditeriniu maišeliu). Papuošti uogomis.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







MAŽI PAVLOVA PYRAGAIČIAI SU VANILINIŲ KREMU IR CUKRUOTOMIS UOGOMIS

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Maži pavlova pyragaičiai	10 vnt.
Vanilinis kremas	80 g
Cukruotos uogos	100 g

PATEIKIMAS:

- Į pyragaičių viduryje suformuotas duobutes įkirsti kremo, palikti šiek tiek vietos.
- Ant viršaus dėti uogų, aplietų cukraus sirupu.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:







ŠOKOLADO IR VYŠNIŲ PYRAGAIČIAI

SUDĖTINĖS DALYS 10 PORCIJŲ:

Šokoladiniai biskvitai	20 vnt.
Vyšnių drebučiai	80 g
Vyšnių kremas	85 g
Vyšnių padažas	30 g

PATEIKIMAS:

- Imti biskvito pagrindą ir palei kraštus išspausti drebučių ir vyšnių kremo, suformuojant apskritimą. Į apskritimo vidurį pilti vyšnių padažą. Ant viršaus dėti antrą tokios pat formos biskvitą.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ
PARUOŠIMO RECEPTUS
RASITE ČIA:





SUSISIEKITE SU MUMIS:

Edvinas Genys

Baltijos šalių distribucijos
ir svarbių klientų vadovas



+370 682 49006



Edvinas.Genys@unilever.com



Renaldas Bujokas

Baltijos šalių
svarbių klientų šefas



+370 605 18407



Renaldas.Bujokas@unilever.com



Gintarė Balsevičiūtė

Kulinarijos verslo
konsultantė Vilniaus regione



+370 645 51632



Gintare.Balseviciute@unilever.com



Martynas Sadychovas

Kulinarijos verslo konsultantas
Kauno regione



+370 612 92726



Martynas.Sadychovas@unilever.com

