

HELLMANN'S.

EST.1913



Ühe ampsu
DESSERDID

Sellest retseptivihikust tuleb hea abimees neile, kes soovivad on kööki uusi värve tuua ja valmistada suupisteid viimaste toiduvalmistamise suundumuste ja võtete kohaselt. Uued maitsete valmistavad teie külalistele meeldiva üllatuse ja suupistete uudne kujundus ei jäta kedagi ükskõikseks.

Rikastage oma suupistete valikut senitundmatute maitsetega ja hämmastava väljanägemisega. Peamine - ärge kartke kulinaarseid eksperimente ja nautige uusi avastusi. Edukaid loomingulisi otsinguid!



HELLMANN'S SANDWICH DELIGHT KOOREJUUST, 1,5 KG

Eriti kerge võileivale määrida, kreemja struktuuriga, hõrgu maitsega madalama rasvasisaldusega koorejuust. Kerge segada muude koostisosadega. Kreemja struktuuri tõttu sobib ideaalselt suupistete ja juustukookide valmistamiseks.

SISUKORD

MURETAINAKORVIKE VAARIKAVAHU, KIBUVITSAMARJATARRETISE JA KUIVATATUD VAARIKAKRÕPSUDEGA	5
PAVLOVA VANILLIKOOGID KOHVIKREEMI JA SOOLASE KARAMELLIGA.....	7
SIDRUNI- JA LAIMITARTLETT PÕLETATUD MUNAVALGEGA.....	9
MARJA- JA JOGURTIKOOK VANILLIBISKVIIDIGA.....	11
KOOKOSKÜPSISED MAGUSHAPU LAIMIKREEMIGA	13
PEKANIPÄHKLIKÜPSISED ŠOKOLAADI-KOOREKREEMI JA PÄHKLIGRILJAAŽIGA.....	15
OREO KÜPSISTEGA JUUSTUKOOGID.....	17
MEEKÜPSISTEST KOOK CRÈME FRAÎCHE'IGA	19
VÄIKE KITSEPIIMAJUUSTUKOOK MUSTIKATEGA.....	21
ŠOKOLAADIKOOGID MUSTA LEIVA JA TŠILLIGA.....	23
PUNASE SÕSTRA SEFIIR KONDENSPIIMAKREEMIGA.....	25
PORGANDIKOOGID APELSINIKREEMIGA.....	27
MANGO- JA APELSINILIKÕORIKREEMIGA KOOK	29
ŠOKOLAADI- JA PÄHKLI-TARTE	31
VANILLI PANNA COTTA MANGOPÜREE JA RUMMIKREEMIGA.....	33
KARAMELLISTATUD FILOTAINAST KORVIKE ÕUNAPÜREE JA KOHUPIIMAKREEMIGA	35
VÄIKESED PAVLOVA KOOGID VANILLIKREEMI JA SUHKURDATUD MARJADEGA.....	37
ŠOKOLAADI- JA KIRSIKOOGID.....	39



MURETAINAKORVIKE VAARIKAVAHU,

KIBUVITSAMARJATARRETISE JA KUIVATATUD VAARIKAKRÕPSUDEGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

muretainas	100 g
juustumass	130 g
vaarikapüree	30 g
kibuvitsamarjatarretis	50 g
kuivatatud vaarikad	4 g
vaarikavaht	160 g

SERVEERIMINE:

- Asetage tarretis korvikestele, vajutades selle korvikese sisse ja veidi pinda tasandades. Laske kondiitrikotiga vaarikavaht peale, kaunistage kuivatatud vaarikatega.

**RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:**







PAVLOVA VANILLIKOOGID

KOHVIKREEMI JA SOOLASE KARAMELLIGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

PAVLOVA VANILLIKOOGID:

munavalged	2 tk
suhkur	100 g
sidrunimahl	10 ml
vanillieessents	5 ml
maisitärklis	5 g

VALMISTAMINE:

- Vahustage munavalged ja suhkur kannmikseris kreemitaolise konsistentsiga tihkeks vahuks.
- Lisage sidrunimahl ja vanillieessents, segage läbi, lisageitärklis ja segage veel kord läbi. Tõstke mass kondiitrikotti ja pritsige sellest välja koogikesed. Jätke keskele auguke kreemi jaoks.
- Küpsetage ahjus 40 minutit temperatuuril 110 °C, lülitage ahi välja, jättes koogikesed 20 minutiks ahju. Võtke koogid välja ja laske jahtuda.

SERVEERIMINE:

- Tõstke koogikeste aukudesse kohvikreemi ja valage soolakaramelliga üle.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:







SIDRUNI- JA LAIMITARTLETT

PÕLETATUD MUNAVALGEGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

muretainas	100 g
sidrunikreem	90 g
beseemass	60 g
sidrunitarretis	40 g

SERVEERIMINE:

- Tõstke sidrunikreem tartleti keskele, tasandage, pigistage sellele soovitud kujuga beseemass ja põletage spetsiaalse leeklambiga veidi selle pinda.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:







MARJA- JA JOGURTIKOOK

VANILLIBISKVIIDIGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

biskviit	10 tükki
marjapüree	120 g
jogurtimass	150 g
marjatarretis	100 ml

SERVEERIMINE:

- Tõstke vormidesse jäetud kúpsetatud biskviitidele kreemi, jättes seejuures 1/4 vormist tühjaks. Asetage vormid külmikusse või kiirkülmikusse, et kreem veidi tarduks. Kallake veel vedel marjatarretis jahtunud massile, kuid see ei või olla liiga kuum. Kuum vedelik võib kreemi üles sulatada.
- Jahutage desserdid, võib ka veidi külmutada, et neid oleks hõlpsam vormist välja võtta.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:





KOOKOSKÜPSISED MAGUSHAPU

LAIMIKREEMIGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

kookosküpsised	20 tk
laimikreem	100 g

SERVEERIMINE:

- Tõstke küpsisele kreemi, asetada kreemile teine küpsis, vajutage kokku. Eemaldage lusikaga küpsise servalt üleliigne kreem.

**RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:**







PEKANIPÄHKLIKÜPSISED

ŠOKOLAADI-KOOREKREEMI JA PÄHKLIGRIJAAŽIGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

muretains	50 g
pekanipähklid	10 g
šokolaadi-koorekrem	65 g
pähkligriljaaž	15 g

SERVEERIMINE:

- Määrige lusikaga toatemperatuuril hoitud pehmenenud šokolaadi-koorekreemi küpsistele. Puistake neile purustatud pähkligriljaaži.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:





OREO KÜPSISTEGA JUUSTUKOOGID

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

Oreo küpsisemass	130 g
juustukoogimass	200 g

OREO KÜPSISEMASS:

Oreo küpsised	100 g
või	20 g
suhkur	10 g
muna	1 tk

- Purustage küpsised (võib ka köögikombainis), lisage sulavõi, suhkur ja muna. Segage ühtlaseks massiks.
- Tõstke vormidesse, vormike juustukoogi põhi, vajutades massi hoolikalt sõrmedega kokku. Küpsetage 5 minutit temperatuuril 170 °C Jahutage.

JUUSTUKOOGIMASS:

HELLMANN'Si määrdejuust	150 g
Sandwich delight	
suhkur	15 g
jahu	30 g
muna	1 tk
sidrunimahl	5 ml

- Segage määrdejuust, muna, suhkur ja sidrunimahl ühtlaseks massiks, lisage segades jahu.
- Tõstke saadud mass Oreo küpsistest koogipõhjale kuni vormi ülemise servani.
- Küpsetage u 10 minutit temperatuuril 170 °C
- Võtke jahtunud koogid vormidest välja ja serveerige.





MEEKÜPSISTEST KOOK

CRÈME FRAÎCHE'IGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

meeküpsised	4 tk
RAMA toidukoor Cremefine Fraiche	200 g

MEEKÜPSISED:

muna	1 tk
suhkur	30 g
jahu	100 g
mesi	20 g

VALMISTAMINE:

- Vahustage muna suhkruga, lisage vedeldatud mesi ja segage. Lisage segades sõelutud jahu. Kandke saadud mass küpsetuspaberiga kaetud plaadile, vormige see nelinurkseks.
- Küpsetage 10-12 minutit temperatuuril 170 °C. Küpsis peab olema kuldpruun. Võtke välja ja jahutage, lõigake neljaks tükiks ja eemaldage küpsetuspaber.
- Asetada kihiti: paks kiht crème fraîche'i, selle peale küpsis jne. Ka kõige pealmiseks kihiks määrige crème fraîche'i. Laske deserdil enne serveerimist 4 tundi seista, et kihid nakkuksid. Lõigake soovitud kuju ja suurusega tükkideks.





VÄIKE KITSEPIIMAJUUSTUKOOK

MUSTIKATEGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

küpsisepõhi	130 g
juustukoogimass	200 g
suhkurdatud marjad	60 g

SERVEERIMINE:

- Võtke valmis ja jahutatud küpsisemassist koogid vormidest välja ja kaunistage suhkurdatud marjadega.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:





ŠOKOLAADIKOOGID

MUSTA LEIVA JA TŠILLIGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

ŠOKOLAADIKOOGID:

šokolaad	50 g
või	50 g
muna	1 tk
suhkur	50 g
värske tšilli	5 g
jahu	40 g
küpsetuspulber	2 g
must leib	30 g

VALMISTAMINE:

- Klõppige muna ja suhkur helekollaseks vahuks.
- Sulatage šokolaad koos võiga veevannil. Segage šokolaadimass ettevaatlikult vahustatud munamassiga.
- Lisage peenestatud leib ja peeneks hakitud tšilli. Lisage segades jahu ja küpsetuspulber.
- Määrige vormid rasvainega. Tõstke mass vormidesse, jättes vormi servast veidi ruumi.
- Küpsetage ahjus u 7 minutit temperatuuril 200 °C Jahutage.

SERVEERIMINE:

- Kallake enne serveerimist sulatatud šokolaadiga üle.
- Kaunistage tšillilaastudega.





PUNASE SÕSTRA SEFIIR

KONDENSPHIIMAKREEMIGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

marjapüree	30 g
sefiirid	20 tk
juustukreem	50 g

SERVEERIMINE:

- Võtke üks kuiv sefiiripoolik, vajutage sellele kreemi ja katke see teise poolikuga.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:







PORGANDIKOOGID

APELSINIKREEMIGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

porgandikoogid	10 tk
apelsinikreem	100 g

SERVEERIMINE:

- Suruge küpsetatud porgandikookidele kreemi.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:







MANGO- JA APELSINILIKÖÖRIKREEMIGA

KOOK

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

vanillibiskviidid	10 tk
Apelsiniliköörikreem	120 g
mangokreem	100 g

SERVEERIMINE:

- Vajutage vormis jahtunud biskviidile liköörikreemi, jättes ruumi mangomassile. Jahutage veidi. Vajutage peale mangomass. Jahutage. Kooki võib veidi külmutada, et seda oleks hõlpsam vormist välja võtta.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:





ŠOKOLAADI- JA PÄHKLI-TARTE

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

muretainas Kreeka pähklitega	10 tükki
šokolaadimass	250 g

SERVEERIMINE:

- Kui Kreeka pähkli lisandiga muretainast tartlet on jahtunud, lõigake see tükkideks ja serveerige.

**RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:**







VANILLI PANNA COTTA MANGOPÜREE JA RUMMIKREEMIGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

mangopüree	200 g
panna cotta	200 ml
rummikreem	75 g

SERVEERIMINE:

- Kallake Panna cotta jahtunud mangopüreele. Laske jahtuda ja tarduda. Pigistage peale rummikreemi. Soovi korral kaunistage dessert peeneks tükeldatud mangoga.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:





KARAMELLISTATUD FILOTAINAST KORVIKE

ÕUNAPÜREE JA KOHUPIIMAKREEMIGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

filotainast korvikesed	10 tk
õunapüree	100 g
kohupiimakreem	150 g
karamell	50 g

SERVEERIMINE:

- Asetage jahtunud filotainast korvikesetele veidi karamelli, lisage õunapüreed, tõstke peale kohupiimakreemi (võib kasutada kondiitrikotti). Kaunistage marjadega.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:







VÄIKESED PAVLOVA KOOGID VANILLIKREEMI JA SUHKURDATUD MARJADEGA

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

väikesed Pavlova vanillikoogid	10 tk
vanillikreem	80 g
suhkurdatud marjad	100 g

SERVEERIMINE:

- Tõstke kookide keskele jäetud aukudesse kreemi, jättes veidike ruumi.
- Kaunistage suhkruirupisse kastetud marjadega.

RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:





ŠOKOLAADI- JA KIRSIKOOGID

KOOSTISOSAD 10 INIMESELE:

šokolaadibiskviidid:	20 tk
kirsitarretis	80 g
kirsikreem	85 g
kirsikaste	30 g

SERVEERIMINE:

- Võtke biskviitpõhi ja vajutage kondiitrikotist ringikujuliselt piki biskviidi servi tarretist ja kirsikreemi. Ringi keskele kallake kirsikastet. Asetage teine sama kujuja biskviit peale.

**RETSEPTID
KOOSTISOSADE
ETTEVALMISTAMISEKS
LEIATE SIIT:**



VÕTKE MEIEGA ÜHENDUST:

Edvinas Genys

Turustus- ja suurlientide
juht Balti riikides

+370 682 49006
Edvinas.Genys@unilever.com



Renaldas Bujokas
Suurklentide peakokk
Balti riikides

+370 605 18407
Renaldas.Bujokas@unilever.com

Olari Protin

Toitlustusnõustaja

+372 55 583644
olari.protin@unilever.com



Lauri Ehatamm
Toitlustusnõustaja

+372 53 326111
Lauri.Ehatamm@unilever.com

Erge Kalbus
Eesti tiimijuht

+372 51 53989
Erge.Kalbus@unilever.com

