

LA CUCINA DEL COLLE SAN LORENZO.

COLLE
SAN LORENZO



LA SEGRETE RICETTE DEL COLLE MAGICO

С Е К Р Е Т Н Ы Е Р Е Ц Е П Т Ы В О Л Ш Е Б Н О Г О Х О Л М А

«Я люблю готовить с вином.
Иногда я даже добавляю его в блюда»

MASTER CLASS

С гордостью сообщаем, что итальянские вина Colle San Lorenzo получили звание Лучший Бренд Года на ХXI Международном Конкурсе вин и спиртных напитков, проводимом Всероссийским Научно-Исследовательским Институтом пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности.

В честь этого события шефом Ольгой Деффи было разработано специальное меню с прекрасными винами линейки Colle San Lorenzo дополненное такими элегантными и яркими элементами как желе из Манзони Роза для салата с хурмой и голубым сыром, соус из Valpolicella Classico. Colle San Lorenzo. Sartori для рулета из говядины и основа для крема Сабайон из Просекко Миллезимато. Колле Сан Лоренцо.

Этими рецептами мы хотим поделиться с Вами!





БРУСКЕТТЫ «КАПРЕЗЕ» И «ТАРТАР»

НА 4 ПОРЦИИ

Основа:

- багет или чабатта 1 шт.
- оливковое масло (ОМ)
- чеснок 2-3 зубка

Начинка Капрезе:

- моцарелла мини 150 г
- черри 150 г
- базилик зеленый
- соль, перец

Начинка Тартар:

- говядина 200 г
- оливки и/или каперсы 100 г
- лук красный 1 маленький
- фисташки горсть
- ОМ, соль, перец
- базилик



Приготовление: Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1,5-2 см, выложить на противень, сбрызнуть ОМ. Запечь в духовке под грилем на 200С до золотистости.

Горячий хлеб натереть разрезанным пополам зубком чеснока.

Часть моцареллы и черри нарезать кубиком, а половину пластинами. Выложить пластины сыра на брускетту, сверху смесь кубиков (их надо перемешать и приправить), сверху «воткнуть» на ребро пластины черри.

Украсить мелкими листиками базилика, при желании сбрызнуть ОМ.

Мясо, лук, крупные листья базилика и оливки/каперсы порубить мелко. Все перемешать и хорошо приправить.

На брускетты выложить по 2-3 крупных листика базилика, на каждый из них по чайной ложке тартара. Украсить мелким базиликом и фисташками.

ПОДАВАТЬ В СОПРОВОЖДЕНИИ PROSECCO. TREVISO. MILLESIMATO. COLLE SAN LORENZO. CA' DI RAJO



САЛАТ С ХУРМОЙ, ГОЛУБЫМ СЫРОМ, ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И ЖЕЛЕ ИЗ ИГРИСТОГО РОЗОВОГО ВИНА MANZONI ROSA. CA'DI RAJO. COLLE SAN LORENZO

НА 4 ПОРЦИИ

Основа:

- хрустящий салат (или микс) 150 г
- хурма 2 шт.,
- голубой сыр 100 г,
- орехи нежареные (греческие или фундук) 50 г

Для желе:

- Manzoni Rosa или другой брют 100 г
- малина (заморозка) 50 г
- сахар 10 г или более
- агар-агар 1,5%

Для соуса:

- оливковое масло 60-70 г
- лимонный сок 30-40 г
- горчица дижон 2 ч.л.
- соль и перец.

Инструменты:

сотейник, венчик,
шеф-нож, силиконовая плоская форма для желе, весы.



Приготовление: Малину вместе с соками соединить с сахаром. Пробить блендером до однородности, откинуть на сито, слегка отжать, взвесить. Соединить в сотейнике с просекко и двести до кипения. Ввести отмеренный агар, помешивая, проварить на малом огне 1 минуту до полного растворения текстуры. Разлить по формочкам и охладить. Орехи выложить на противень, запечь на Т 150С ~ 10 минут. После остывания, почистить от пленок. Крупно нарезать.

Хурму нарезать кубиком с ребром 1 см. Сыр раскрошить.

Застывшее желе нарезать кубиком с ребром 0,5 см.

Смешать ингредиенты для заправки до эмульсии.

На тарелки выложить подушку из салатной зелени, щедро сбрызнуть заправкой. Живописно разложить кубики хурмы, орехи и сыр. Еще раз пройтись заправкой. Декорировать желе.



РОЗА ДИ ПАРМА. РУЛЕТ ПО-ПАРМСКИ С СОУСОМ НА ОСНОВЕ ВИНА VALPOLICELLA CLASSICO. COLLE SAN LORENZO. SARTORI

НА 4 ПОРЦИИ

Основа:

- говядина филе (цилиндрической формы) 500-600
- прошутто 70-100 г
- пармезан 70-100 г
- тесто слоеное бездрожжевое холодное 125 г
- петрушка кудрявая 25 г (полпучка)

Для соуса:

- оливковое масло 10 г
- лук красный шт.
- чеснок 1 зубок
- сахар 15 г
- бальзамический уксус 15 г
- красное сухое вино 200 г
- концентрированный говяжий бульон - 50 г
- мука и/или сливочное масло опционально

Инструменты:

кулинарный шпагат, шеф-нож, пищевая пленка, молоточек д/мяса, термометр для мяса.

Приготовление: Говядину «раскрыть» книжкой в пласт толщиной 1,5-2 см. Слегка отбить, выравнивая поверхность. Разложить прошутто и лепестки пармезана, снятые с помощью овощечистки. Сверху присыпать рубленой петрушкой. Свернуть плотный рулет, вернув мясу прежнюю форму (ни в коем случае не менять направление волокон). Зафиксировать кулинарным шпагатом. Обжарить на оливковом масле до легкого колера со всех сторон. Отложить. Тесто раскатать до размера, подходящего к размеру рулета. Духовку прогреть до 200 С. Сформовать рулет с тесто, сделав небольшой нахлест, оформить торцы, срезать излишки. Запекать 15 минут на 200 С, вынуть для замера Т, а нагрев духовки снизить до 150С. Минут через 10 допечь рулет до желаемой степени готовности мяса 52-55С ярко-розовое, 57-60 нежно розовое, 65 С серо-розовое. По готовности вынуть, дать 10-15 минут на отдых. Соус. Лук и чеснок мелко порубить, потомить в сотейнике на оливковом масле до прозрачности. Ввести сахар и уксус, довести овоши для легкой карамелизации. Добавить вино и бульон. На малом огне упарить наполовину. Приправить, процедить. При желании загустить мукой и/или сливочным маслом. Пармский рулет нарезать по 2-3 см, подавать с соусом и кудрявой петрушкой.





КРЕМ САБАЙОН НА ОСНОВЕ PROSECCO. TREVISO. MILLESIMATO. COLLE SAN LORENZO. CA'DI RAJO

НА 4 ПОРЦИИ

Основа:

Для Крема:

- яйцо + 4 желтка
- сахарная пудра 150 г
- просекко 70-80 мл

Для подачи:

печенье миндальное или сахарное,
ягоды и/или шоколад

Инструменты:

кухонная машина с индукцией
или сотейник с венчиком



Приготовление: Соединить яйцо, желтки и пудру. На водяной бане взбивать венчиком до пышности. Ввести понемногу просекко, продолжая взбивать до загустения крема.

Разлить по бокалам или кофейным чашкам, подавать теплым с миндальным печеньем и савоярди. По желанию украсить ягодами и/или тертым шоколадом.

ОТЛИЧНЫМ КОМПАНЬОНОМ ДЛЯ ДЕСЕРТА БУДЕТ MANZONI ROSA ИЛИ PROSECCO. TREVISO. COLLE SAN LORENZO. CA' DI RAJO