



Food Preparation Machines
Made in Sweden



**Рекомендации по приготовлению для кафе
кондитерских и пекарен**

СЛАДОСТИ



КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ



ХЛЕБ И ГОТОВЫЕ БУТЕРБРОДЫ



” Компания HALLDE подготовила советы и рекомендации об использовании машин и оборудования HALLDE в кафе, кондитерских и пекарнях. Базовая концепция основана на исходных продуктах, которые обрабатываются для создания вкусовых ощущений, текстур и даже финансовых преимуществ, когда все приготавливается с нуля.



Создавайте текстуры для вкусовых ощущений

Если на кухне будут машины HALLDE, то Вы сможете легко создавать свои собственные уникальные вкусы для сладостей, выпечки и хлеба. Выбирайте продукты согласно вкусу, доступности и сезону, а машины и режущие диски согласно желаемым результатам нарезки в части текстуры и форм.

Какая машина нужна Вам?

ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КУТТЕР HALLDE

Вертикальный куттер HALLDE шинкует, крошит и даже перемалывает за считанные секунды, но если Вам нужно быстро смешать крем, то вертикальный куттер тоже для этого подойдет. Вы выбираете ингредиенты и принимаете решения относительно вкусов – время приготовления определяет текстуру. Если Вы хотите приготовить, например, шоколадную глазурь, то увеличьте время приготовления, чтобы позволить шоколаду растопиться в теплый крем для создания эмульсии.



ОВОЩЕРЕЗКИ HALLDE

Овощерезка HALLDE позволяет шинковать фрукты, овощи и сыр, а также нарезать их ломтиками, кубиками и волнистыми ломтиками разных размеров. Хотите ли Вы нарезать кубиками клубнику для датских булочек, нарезать тонкими ломтиками яблоко для яблочного пирога, готовить фруктовый салат или ароматный хлеб со свеклой – овощерезка HALLDE идеально для этого подойдет. Выбирайте ингредиенты и режущие диски согласно желаемым вкусам и формам.

КОМБИ КУТТЕР HALLDE

Комби куттер HALLDE является сочетанием овощерезки и вертикального куттера в одной машине. Комби куттер сочетает в себе преимущества вертикального куттера и овощерезки в одном приборе!



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОТ HALLDE

Кондитерские изделия

Использование машин HALLDE позволит Вам готовить различные украшения, кремы и начинки. Пусть различные возможности, предлагаемые HALLDE, вдохновляют Вас на создание своих собственных вкусовых ощущений, усовершенствование ингредиентов и поддержание оптимального качества.



К кондитерским изделиям относится в основном сладкая выпечка, которая также может содержать сладкие фруктовые начинки или глазурь. Варьируйте вкусы и текстуры в зависимости от доступности ингредиентов и своих пожеланий.

Украшения и посыпки

– для выпечки, в том числе маффинов, датских булочек и пирожных

КОКОСОВЫЕ ЧИПСЫ



МИНДАЛЬНЫЕ ЛЕПЕСТКИ



ПИРОГ С КРОШКОЙ



ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ



ПИРОГ



ТАРТАЛЕТКИ С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ



Кремовая эмульсия быстро – и легко готовится в вертикальном или комби куттере

Создавайте свои собственные сочетания вкусовых добавок для разнообразной выпечки, пирогов и начинок. Измельчайте, смешивайте, нарежьте или перемалывайте в вертикальном куттере, комби куттере или овощерезке HALLDE.

Черпайте вдохновение в наших фотографиях и используйте приведенную на следующей странице таблицу, которая показывает, какую машину следует использовать для подготовки ингредиентов.



ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ



✓ Рекомендации:

- Готовьте шоколадную глазурь прямо в машине – разведите с кремом, нагретым до желаемой густоты.
- Выжимайте лимоны, а цедру тоже используйте для приготовления крема.

ПИРОЖНЫЕ ИЗ ЛЕСНОГО ОРЕХА



ШВЕДСКИЕ БУЛОЧКИ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ



МАРЦИПАН



Марципан и пасты из орехов и семян – для разнообразной выпечки, в том числе булочек и пирожных. Измельчайте и смешивайте в вертикальном или комби куттере.



БУЛОЧКИ С МАКОМ

✓ *Рекомендации:*

- Чтобы получить больше питательных веществ из семян, орехов и миндаля, вымачивайте их перед приготовлением.
- Если Вы хотите получить аромат поджаренных орехов и миндаля – сначала поджаривайте, а затем вымачивайте.



НУГА/КАРАМЕЛЬ



— **ЧТО ВЫ ГОТОВИТЕ?** —

— **КАКАЯ МАШИНА?** —

Рекомендации о том, что можно приготовить с использованием машин HALLDE	Овощерезка	Вертикальный куттер блендер/миксер	Комби куттеры
УКРАШЕНИЕ/ПОСЫПКА – для МАФФИНОВ, ДАТСКИХ БУЛОЧЕК, ПИРОЖНЫХ, ТАРТАЛЕТОК И Т.Д.			
КОКОСОВЫЕ ЧИПСЫ	X		X
МИНДАЛЬНЫЕ ЛЕПЕСТКИ	X		X
ГЛАЗУРЬ ДЛЯ КЕКСОВ		X	X
ПИРОГ С КРОШКОЙ		X	X
КРЕМ – например, КРЕМЫ-ЭМУЛЬСИИ			
ПИРОГИ		X	X
ТАРТАЛЕТКИ		X	X
ЭКЛЕРЫ		X	X
ПЫШКИ		X	X
МАРЦИПАН И ПАСТЫ ИЗ ОРЕХОВ И СЕМЯН – например, начинки для разнообразной выпечки			
ПИРОЖНЫЕ ИЗ ЛЕСНОГО ОРЕХА/МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ		X	X
ШВЕДСКИЕ ПОСТНЫЕ БУЛОЧКИ		X	X
МАРЦИПАН		X	X
ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ		X	X
МАСТИКА/МАРЦИПАН		X	X
ТОРТ ТОСКА		X	X
НУГА И КАРАМЕЛЬ		X	X
БУЛОЧКИ С МАКОМ		X	X
ФРУКТЫ И ОВОЩИ – например, натертые, нарезанные ломтиками или кубиками			
МОРКОВНЫЙ ПИРОГ	X		X
ФРУКТОВЫЙ САЛАТ/ПУДИНГ С ЧИА	X		X
ТОНКИЙ ПИРОГ/ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	X		X
КАБАЧКОВЫЙ/ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ	X		X
ЯБЛОЧНЫЙ КОМПОТ	X		X
ТЕСТО, СМЕСЬ И ВЫПЕЧКА – например, измельчение или смешивание			
ЧИЗКЕЙК		X	X
ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГА		X	X
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО		X	X
МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ – ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ И МИНДАЛЬНАЯ МУКА		X	X
НАЧИНКИ ДЛЯ БУЛОЧЕК		X	X

ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ



НАТЕРТАЯ МОРКОВЬ ДЛЯ МОРКОВНОГО ПИРОГА



Фрукты и овощи

– Нарезайте ломтиками, нарежьте кубиками или натрите сезонные овощи и фрукты в овощерезке или комби куттере.

ЯБЛОЧНЫЙ КОМПОТ



ЯБЛОЧНЫЙ КОМПОТ



НАРЕЗАННЫЕ КУБИКАМИ ЯБЛОКИ ДЛЯ ФРУКТОВОГО САЛАТА ИЛИ КОМПОТА



ФРУКТОВЫЙ САЛАТ ДЛЯ ПУДИНГА С ЧИА



НАЧИНКА ДЛЯ БУЛОЧЕК



✓ *Рекомендации:*

- Высушивайте вчерашние булочки и готовьте потрясающее печенье, сладкую крошку или добавляйте их в смузи
- Готовьте ванильный сахар сами из старых, сухих стручков ванили быстро и легко в вертикальном куттере!

*Тесто, смесь и выпечка
– Измельчайте, смешивайте и
перемалывайте в вертикальном
или комби куттере.*

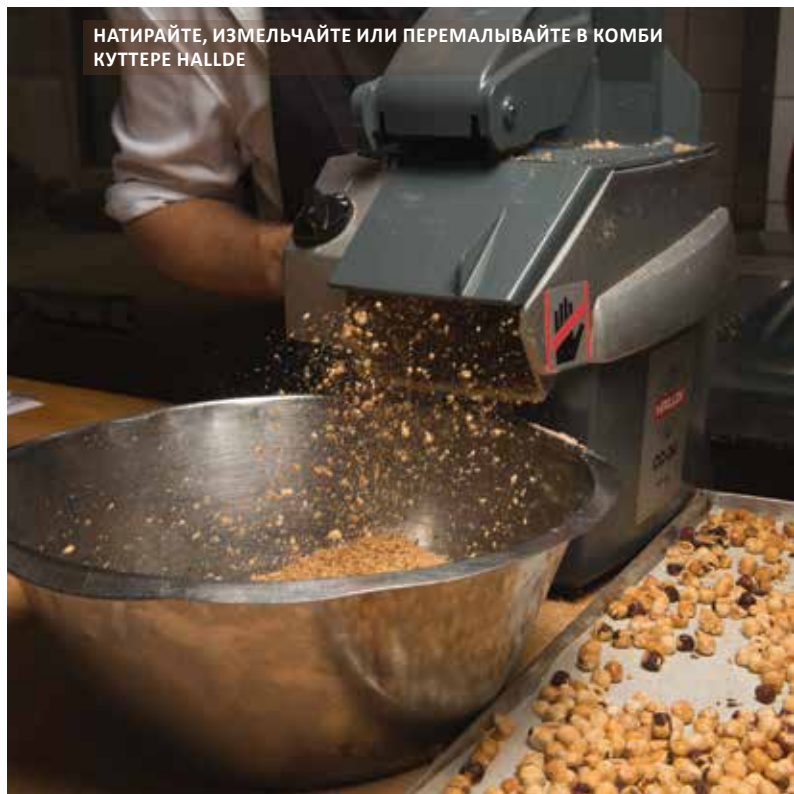


МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

СМЕСЬ ДЛЯ МИНДАЛЬНОГО ПЕЧЕНЬЯ



НАТИРАЙТЕ, ИЗМЕЛЬЧАЙТЕ ИЛИ ПЕРЕМАЛЫВАЙТЕ В КОМБИ
КУТТЕРЕ HALLDE



ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОТ HALLDE

Сладости



К данной категории относятся искусно приготовленные сладости, такие как шоколад с разными начинками или марципан различных форм и вкусов. Или, например, пралине и цукаты в шоколаде.

ЧТО ВЫ ГОТОВИТЕ?

КАКАЯ МАШИНА?

Рекомендации о том, что можно приготовить с использованием машин HALLDE

ПРАЛИНЕ



Приготовление

Шоколадная глазурь, пралине и кремы

Примеры вкусовых добавок

Малина, лакрица, маракуйя, лимон, черная смородина и т.д.

Какая машина HALLDE?

Вертикальный куттер блендер/миксер

Комби куттеры

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Измельченные вкусовые добавки

Миндаль, пекан, киндаль, фундук, фисташки или грецкие орехи

Вертикальный куттер блендер/миксер

Комби куттеры

ДЖАНДУЙЯ



Перемолотые вкусовые добавки

Арахис, миндаль и фундук с шоколадом

Вертикальный куттер блендер/миксер

Комби куттеры

✓ Рекомендации:

- Для получения желаемой текстуры важно знать, как ингредиенты отреагируют на трение и разные температуры – экспериментируйте!
- Готовьте джем в вертикальном/комби куттере, если Вы хотите, чтобы он имел однородную консистенцию.
- Для достижения наилучшего результата шоколадная глазурь должна превращаться в эмульсию прямо в машине.



ЧТО ВЫ ГОТОВИТЕ?

КАКАЯ МАШИНА?

Рекомендации о том, что можно приготовить с использованием машин HALLDE	Приготовление	Примеры вкусовых добавок	Какая машина HALLDE?
<p>МИНДАЛЬНОЕ ПЕ...</p>	Шоколадная глазурь и миндальная мука	Каштаны, лимон, ваниль, шоколад, фундук и лайм	Вертикальный куттер блендер/миксер Комби куттеры
<p>КОНФИТЮР</p>	Соломка, ломтики и кубики	Апельсин, инжир, лимон, кедровые орешки и груша	Овощерезка Комби куттеры
<p>ДЖЕМ</p>	Кубики	Манго и клубника	Овощерезка Комби куттеры

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОТ HALLDE

Мороженое и сорбеты

” Готовьте основу для мороженого или сорбета и смешивайте мороженое отдельными порциями, варьируя вкусы путем добавления фруктов, орехов, шоколада, трав или того, что есть под рукой!

Мороженое – примеры вкусов:

Яблоко/имбирь, мята/лайм, кардамон, облепиха, ваниль/ромашка, миндаль/мед, шоколад, клубника, соленая карамель



Для однородных вкусовых добавок – смешивайте в вертикальном или комби куттере HALLDE до получения желаемой текстуры

Для вкусовых добавок с кусочками – смешивайте всего в течение нескольких секунд в вертикальном или комби куттере HALLDE для получения вкусовой добавки с отдельными кусочками

Сорбет – примеры вкусов:

Брусника, апельсин, манго, черная смородина/лайм, черника/лайм, киви, малина и маракуйя



СОРБЕТ



ПЕРЕМАЛЫВАЙТЕ МИНДАЛЬ В ВЕРТИКАЛЬНОМ КУТТЕРЕ



ФРУКТОВО-ОРЕХОВОЕ МОРОЖЕНОЕ



✓ *Рекомендации:*

- Создавайте свой собственный баланс сладких, соленых и кислых вкусов, готовя все с нуля.
- Используйте вчерашнюю выпечку – измельчите ее в вертикальном куттере и добавьте основу для мороженого.
- Перемешайте фруктовый компот и используйте его как вкусовую добавку.

ИЗМЕЛЧАЙТЕ КАРДАМОН



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЛУБНИЧНОГО МОРОЖЕНОГО



МАЛИНА И ВАНИЛЬ



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОТ HALLDE

Хлеб и готовые бутерброды



Хлеб является хорошим источником клетчатки, необходимых витаминов и минералов, включая железо. Добавляйте в хлеб специи, сухофрукты, орехи, семена и овощи.



Выпекание хлеба – с вкусовыми добавками

ЧТО ВЫ ГОТОВИТЕ?

КАКАЯ МАШИНА?

Вкусовые добавки	Приготовление	Овощерезка HALLDE	Вертикальный куттер/блендер HALLDE	Комбинированное устройство HALLDE
МОРКОВЬ	Натирайте	X		X
СВЕКЛА	Нарезайте кубиками/ соломкой	X		X
АБРИКОСЫ	Нарезайте ломтиками/ измельчайте	X	X	X
СЛИВЫ	Нарезайте ломтиками/ измельчайте	X	X	X
СЫР	Натирайте	X		X
МОРСКАЯ СОЛЬ	Натирайте		X	X
ТРАВЫ И СПЕЦИИ	Смешивайте		X	X

Добавки для хлеба

САЛАТ	Нарезайте ломтиками	X		X
ОГУРЕЦ	Нарезайте ломтиками	X		X
ПАПРИКА	Нарезайте ломтиками	X		X
ПОМИДОР	Нарезайте ломтиками	X		X
ТАПЕНАД	Нарезайте ломтиками		X	X
ПЕСТО	Нарезайте ломтиками		X	X

ХЛЕБ С ФРУКТАМИ



СЫРНЫЕ БУЛОЧКИ



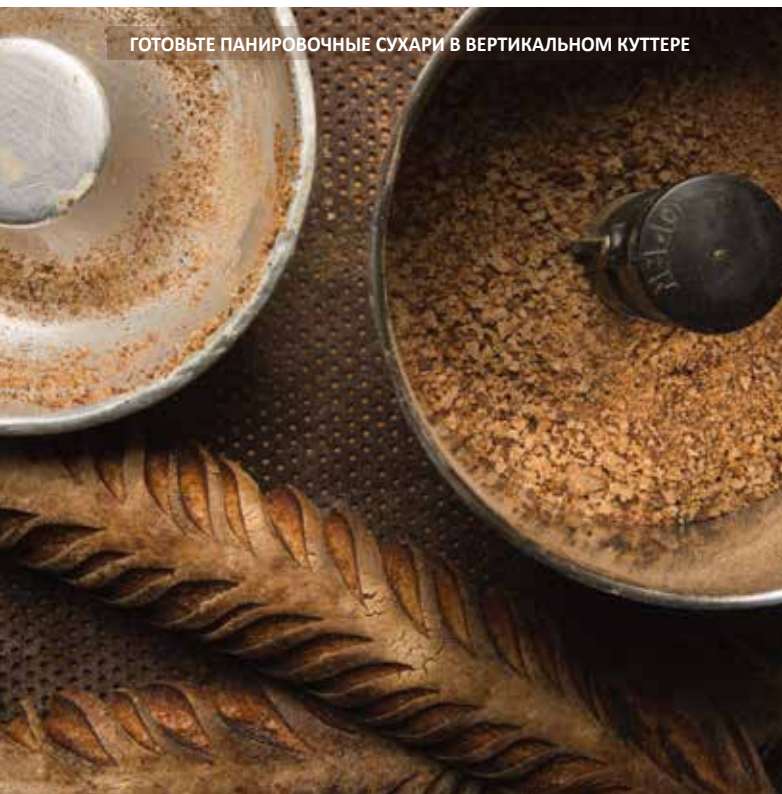
✓ *Рекомендации:*

- Используйте остатки – сушите старый хлеб и готовьте панировочные сухари в вертикальном куттере.
- Добавляйте в панировочные сухари сахар и корицу для выпечки или травы и специи для панировки.
- Натрите оставшиеся кусочки сыра и используйте их для приготовления сырных булочек.

НАРЕЗАЙТЕ КУБИКАМИ, НАРЕЗАЙТЕ ЛОМТИКАМИ ИЛИ СОЛОМКОЙ



ГОТОВЬТЕ ПАНИРОВОЧНЫЕ СУХАРИ В ВЕРТИКАЛЬНОМ КУТТЕРЕ



ПЕРЕМАЛЫВАЙТЕ МОРСКУЮ СОЛЬ



ГОТОВЬТЕ ПАНИРОВОЧНЫЕ СУХАРИ ИЗ СУШЕНОГО ХЛЕБА И ВЕТОЧЕК УКРОПА



СМЕШИВАЙТЕ ТАПЕНАД В ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КУТТЕР
БЛЕНДЕР/МИКСЕР ИЛИ КОМБИ КУТТЕРЕ

Готовые бутерброды

– с аппетитными вкусовыми добавками

✓ Рекомендации:

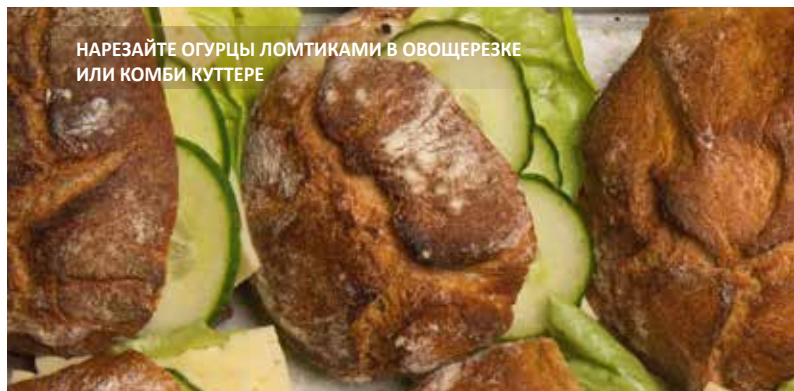
- Латук, огурцы, перец и помидоры легко нарезаются ломтиками в овощерезке или комби куттере.
- Легко смешивайте песто или тапенад в Вертикальный куттер блендер/миксер или комби куттере.
- Приправляйте сливочное масло специями и травами при помощи Вертикальный куттер блендер/миксер или комби куттера.



НАРЕЗАЙТЕ ПОМИДОРЫ ЛОМТИКАМИ
В ОВОЩЕРЕЗКЕ ИЛИ КОМБИ КУТТЕРЕ



НАРЕЗАЙТЕ ОГУРЦЫ ЛОМТИКАМИ В ОВОЩЕРЕЗКЕ
ИЛИ КОМБИ КУТТЕРЕ



ПРЕДЛАГАЙТЕ ГОТОВЫЕ СЭНДВИЧИ



СМЕШИВАЙТЕ ТАПЕНАД В ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КУТТЕР БЛЕНДЕР/МИКСЕР





Читайте подробнее об овощерезках HALLDE

ОВОЩЕРЕЗКИ HALLDE

Ассортимент овощерезок HALLDE включает восемь моделей, производительность которых составляет от 2 до 60 кг/мин. Все модели оснащены широким загрузочным бункером, что облегчает обработку крупных овощей, таких как кочанный салат. Машины имеют широкий выбор режущих дисков для шинкования, натирания, а также нарезания ломтиками, соломкой или кубиками различных размеров.

Овощерезки HALLDE работают с такими скоростями, которые оптимизированы для обеспечения наилучших результатов нарезки – они сохраняют питательную ценность и предотвращают выдавливание жидкости в процессе обработки. Это уменьшает окисление и обеспечивает более длительный срок годности.





СТР. 18 – ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНУЮ МАШИНУ ДЛЯ СВОЕЙ КУХНИ



Читайте подробнее о комби куттерах HALLDE



КОМБИ КУТТЕР HALLDE

Комби куттер HALLDE является сочетанием овощерезки и вертикального куттера в одной машине.

Комби куттер сочетает в себе преимущества вертикального куттера и овощерезки. Машина работает таким же образом, как вертикальный куттер HALLDE, и имеет ножи специальной конструкции и систему скребков. Это обеспечивает молниеносно быструю обработку. Когда машина используется в качестве овощерезки, то она может шинковать, натирать, нарезать ломтиками, кубиками и волнистыми ломтиками.

При использовании в качестве овощерезки производительность комби куттера HALLDE составляет 2 кг/мин, а при использовании в качестве вертикального куттера/блендера его общий объем составляет 3 литра, что эквивалентно 80 порциям.





Читайте подробнее о вертикальных куттерах HALLDE

ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КУТТЕР БЛЕНДЕР/МИКСЕР HALLDE

Ассортимент вертикальных куттеров HALLDE включает шесть моделей общим объемом 3-6 литров. Все модели способны обрабатывать отваренные и сырые продукты – как сухие, так и с жидкостью. Это значит, что вкус, содержание питательных веществ и калорийность полностью сохраняются в процессе обработки.

Вертикальные куттеры HALLDE работают на двух скоростях (1500 и 3000 об/мин), что позволяет легко добиваться желаемой консистенции.

Благодаря ножам специальной конструкции и уникальной системе скребков обработка производится с молниеносной скоростью, что в свою очередь минимизирует нагревание продуктов, обеспечивая, таким образом, качество и сохранение питательных веществ.





Food Preparation Machines
Made in Sweden



Компания HALLDE подготовила советы и рекомендации об использовании машин и оборудования HALLDE в кафе, кондитерских и пекарнях. Базовая концепция основана на исходных продуктах, которые обрабатываются для создания вкусовых ощущений, текстур и даже финансовых преимуществ, когда все приготавливается с нуля.

Выбирайте продукты согласно вкусу, доступности и сезону, а машины и режущие диски согласно желаемым результатам нарезки в части текстуры и формы.

AB Hällde Maskiner • Box 1165, SE-164 26 KISTA • Тел.: + 46 8 587 730 00 • info@hallde.com • hallde.com • Текст: МалинАннебек, AB Hällde Maskiner

Изображения: AB Hällde Maskiner, ФотографКристоферРозенталь АВ, ЙозельЛиндквист, Mat- & Chokladstudion вМальмеи Thinkstockphotos.com • Графическаяпродукция: Eyeris Reklam, www.eyeris.se • Спасибо: Петрусьюбссон, Bageri Petrus, Стокгольм. ЙозельЛиндквист, Mat- & Chokladstudion, Мальме. ДанФалькенбергКариНунддин, 18smaker glassmakeri och café.