НЕПРЕВЗОЙДЕННЫЙ ПАШТЕТ

Сегодня паштет для многих потребителей — это привычный полноценный завтрак или перекус, что обосновано не только его питательными свойствами и сохранением чувства сытости надолго. В состав входят белок, полезные аминокислоты, минералы и микроэлементы. Классический печеночный паштет — «чемпион» по их содержанию. В нем много железа, калия, меди, фосфора, кальция, присутствуют витамины группы A, B, D, E, K. В печени также есть лизин, ускоряющий восстановление мышечной ткани.

Существует множество рецептов паштета, которые даже очень банальные продукты могут превратить в шедевр кулинарии под названием «парфе» или «мусс».

Парфе — изначально это французский нежнейший взбитый десерт на основе сливок. Его можно представить в виде паштета с нежной структурой и ярко выраженным сливочным вкусом.

ПАРФЕ из куриной печени со сливками

— это паштет из мяса птицы, куриной печени и кожи с добавлением натуральных сливок и сливочного масла. Состав и соблюдение технологии, в первую очередь температурного режима обработки, позволяют получить нежную консистенцию.



Таблица 1. Рецептура «Парфе из куриной печени со сливками»

Наименование ингредиентов	Кол-во, %
Печень куриная (бланш.)	35,0
Кожа куриная (бланш.)	20,0
ММО куриное	10,0
Филе бедра куриное без кожи	10,0
Крахмал картофельный	3,0
Сливки 10–20%	2,0
Масло сливочное	12,0
«OPTIMIX Мит Комплекс Милк Бенефит 149»	5,0
Масло растительное	3,0
Итого основного сырья	*100,0*
Соль пищевая	2,0
«OPTISPICE Модерн Бейкер Р347»	0,25
«OPTISPICE П Аматюр Р236»	1,4
«OPTIMIX Мит Комплекс Милк 30Л 766»	2,0
Вода	40,0
Итого общее количество	*142,6*

Приглашаем на Агропродмаш-2024!
Павильон 1, Верхний уровень, стенд 12А30

МЯСНОЙ МУСС С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ

Мусс (от французского mousse — «пена») — это блюдо французской кухни с воздушной, легкой текстурой. Мусс также можно представить в виде оригинального паштета.

Для производства данного продукта очень важно получить стабильную структуру, и для решения этой задачи специалистами «ГК ПТИ» был предложен комплекс эмульгаторов — **«OPTIMIX Мит Фэтлинк Плант 564»** и **«OPTIMIX ПФ Фэтлинк Эмул 593».** Излишняя горечь свиной печени снивелирована **«OPTISPICE Модерн Биттерстоп Р647»**. А для пикантности вкуса к классической пряноароматике добавлены маринованные огурчики.

Парфе из куриной печени со сливками» и «Мясной мусс с маринованными огурчиками» демонстрировались разработчиками «ГК ПТИ» на выставке «АГРОПРОДМАШ 2023» и получили очень высокие оценки от посетителей выставки.

Специалисты «Группы Компаний ПТИ» всегда открыты для нового и готовы провести промышленные тестовые выработки новинок, учитывая индивидуальные условия каждого производства.

Таблица 2. Рецептура «Мясной мусс с маринованными огурчиками»

Наименование ингредиентов	Кол-во, %
Печень свиная	30,0
Шпик боковой (бланш.)	40,0
Свинина 70/30 (бланш.)	14,0
Крахмал картофельный	3,0
«OPTIMIX Мит Комплекс Милк Бенефит 149»	5,0
Огурцы маринованные	8,0
Итого основного сырья	*100,0*
Соль, в том числе нитритная 0,6%	0,6
«Куравис УН SD BNI» (Китай)	0,1
«OPTISPICE Модерн Биттерстоп Р647»	0,5
«OPTISPICE CH Огурчики Р203»	3,0
«OPTISPICE П Деликатесный Р607»	1,0
«OPTIMIX Мит Фэтлинк Плант 564»	2,0
«OPTIMIX ПФ Фэтлинк Эмул 593»	0,4
Вода	30,0
Итого общее количество	*137,6*

Ведущий специалист направления «Мясопереработка» «ГК ПТИ», к. т. н. Наталья ЧЕРКАШИНА



ПТИ by IFF

«Группа Компаний ПТИ»
141011, Мытищи,
ул. Коммунистическая,
вл. 21 А, стр. 1
Тел./Факс: +7 (495) 786-85-65
E-mail: n.cherkashina@protein.ru