

ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ



Cremio
ОТ КАРТЕ ДОР

Классические



Продвинутые



Авторские



VANILLA MILK *Shake*

Уровень
сложности



350 мл



Ингредиенты:

Основа

- мороженое Cremio ваниль..... 100 г
- молоко..... 200 мл

Рецепт:

Основа

1. В блендере взбить молоко температуры около 0° и мороженое Cremio минимальной температуры заморозки.
Время взбивания — 2 минуты.
2. Перелить в посуду для подачи.

STRAWBERRY MILK *Shake*

Уровень
сложности



350 мл



Ингредиенты:

Основа

- мороженое Cremio клубника.....100 г
- молоко..... 200 мл

Рецепт:

Основа

1. В блендере взбить молоко температуры около 0° и мороженое Cremio минимальной температуры заморозки.
Время взбивания — 2 минуты.
2. Перелить в посуду для подачи.

CHOCO MILK Shake

Уровень
сложности



350 мл



Ингредиенты:

Основа

- мороженое Cremio шоколад.....100 г
- молоко..... 200 мл

Рецепт:

Основа

1. В блендере взбить молоко температуры около 0° и мороженое Cremio минимальной температуры заморозки.
Время взбивания — 2 минуты.
2. Перелить в посуду для подачи.

CINEMA Shake

Уровень
сложности



350 мл



Ингредиенты:

Основа

- мороженое Cremio ваниль.....120 г
- сироп попкорн..... 25 мл
- молоко..... 220 мл

Декор

- взбитые сливки ванильные..... 40 г
- специя «Солёная карамель».....1 г
- карамельный попкорн..... 5 г

Рецепт:

Основа

1. В блендере взбить молоко, мороженое Cremio и сироп до однородной массы.
2. Перелить в посуду для подачи.

Декор

3. Сверху выложить взбитые сливки.
4. Сливки украсить специей «Солёная карамель» и попкорном.

Как приготовить ванильные сливки:

Ингредиенты:

- сироп ваниль..... 40 мл
- сливки 33%..... 460 мл
- баллон газа N₂O..... 1 шт.
- кример (сифон) для сливок..... 1 шт.

Рецепт:

1. Смешать сливки с сиропом.
2. Перелить в сифон для сливок.
3. Заправить сифон одним баллоном газа N₂O.
4. Хранить баллон со сливками в холодильнике.

STRAWBERRY RAFFAELLO *Shake*

Уровень
сложности



Ингредиенты:

Основа

- мороженое Cremio клубника..... 120 г
- сироп кокос..... 25 мл
- молоко..... 220 мл

Декор

- взбитые сливки клубничные..... 40 г
- пудра из сублимированной клубники..... 1 г
- кокосовая стружка..... 2 г

Рецепт:

Основа

1. В блендере взбить молоко, мороженое Cremio и сироп до однородной массы.
2. Перелить в посуду для подачи.

Декор

3. Сверху выложить взбитые сливки.
4. Сливки украсить пудрой из сублимированной клубники и кокосовой стружкой.

Как приготовить клубничные сливки:

Ингредиенты:

- сироп клубника..... 40 мл
- сливки 33%..... 460 мл
- краситель (жирорастворимый) пищевой красный..... 1 капля
- баллон газа N₂O..... 1 шт.
- кример (сифон) для сливок..... 1 шт.

Рецепт:

1. Смешать сливки с сиропом и красителем.
2. Перелить в сифон для сливок.
3. Заправить сифон одним баллоном газа N₂O.
4. Хранить баллон со сливками в холодильнике.

TOFFEE Shake

Уровень
сложности



Ингредиенты:

Основа

- мороженое Cremio шоколад..... 120 г
- сироп солёная карамель..... 25 мл
- молоко..... 220 мл

Декор

- взбитые сливки шоколадные..... 40 г
- специя «Солёная карамель»..... 1 г

Рецепт:

Основа

1. В блендере взбить молоко, мороженое Cremio и сироп до однородной массы.
2. Перелить в посуду для подачи.

Декор

3. Сверху выложить взбитые сливки.
4. Сливки украсить специей «Солёная карамель».

Как приготовить шоколадные сливки:

Ингредиенты:

- сироп шоколад..... 40 мл
- сливки 33%..... 460 мл
- какао порошок..... 7 г
- краситель (жирорастворимый) пищевой коричневый..... 1 капля
- баллон газа N₂O..... 1 шт.
- кример (сифон) для сливок..... 1 шт.

Рецепт:

1. Смешать сливки с сиропом, какао и красителем.
2. Перелить в сифон для сливок.
3. Заправить сифон одним баллоном газа N₂O.
4. Хранить баллон со сливками в холодильнике.

BANANA SPLIT *Shake*

Уровень
сложности



400 мл



Ингредиенты:

Основа

- мороженое Cremio ваниль..... 100 г
- сироп солёная карамель..... 15 мл
- пюре банан..... 20 мл
- молоко..... 200 мл
- зефир ванильный..... 20 г

Декор

- взбитые сливки ванильные..... 40 г
- специя «Солёная карамель»..... 1 г
- сахарный жемчуг (кондитерский)..5 г

Рецепт:

Основа

1. В блендере взбить молоко, мороженое Cremio, сироп, пюре и зефир до однородной массы.
2. Перелить в посуду для подачи, предварительно украсив карамельным топпингом по внутренней стенке бокала.

Декор

3. Сверху выложить взбитые сливки.
4. Сливки украсить специей «Солёная карамель» и сахарным жемчугом.

Как приготовить ванильные сливки:

Ингредиенты:

- сироп ваниль..... 40 мл
- сливки 33%..... 460 мл
- баллон газа N₂O..... 1 шт.
- кример (сифон) для сливок..... 1 шт.

Рецепт:

1. Смешать сливки с сиропом.
2. Перелить в сифон для сливок.
3. Заправить сифон одним баллоном газа N₂O.
4. Хранить баллон со сливками в холодильнике.

BARBIE Shake

Уровень
сложности



Ингредиенты:

Основа

- мороженое Сremio клубника..... 100 г
- сироп бабл гам..... 10 мл
- пюре клубника..... 25 мл
- молоко..... 200 мл
- мягкий мармелад..... 20 г

Декор

- взбитые сливки клубничные..... 40 г
- маршмеллоу..... 5 г
- сладкая вата клубничная..... 2 г

Рецепт:

Основа

1. В блендере взбить молоко, мороженое Сremio, сироп, пюре и мармелад до однородной массы.
2. Перелить в посуду для подачи, предварительно украсив клубничным топпингом по внутренней стенке бокала.

Декор

3. Сверху выложить взбитые сливки.
4. Сливки украсить маршмеллоу и сладкой ватой.

Как приготовить клубничные сливки:

Ингредиенты:

- сироп клубника..... 40 мл
- сливки 33%..... 460 мл
- краситель (жирорастворимый) пищевой красный..... 1 капля
- баллон газа N₂O..... 1 шт.
- кример (сифон) для сливок..... 1 шт.

Рецепт:

1. Смешать сливки с сиропом и красителем.
2. Перелить в сифон для сливок.
3. Заправить сифон одним баллоном газа N₂O.
4. Хранить баллон со сливками в холодильнике.

CHOCO BERRY Shake

Уровень
сложности



400 мл



Ингредиенты:

Основа

- мороженое Cremio шоколад..... 100 г
- сироп шоколадное печенье..... 10 мл
- пюре черника..... 20 мл
- молоко..... 200 мл

Декор

- взбитые сливки шоколадные..... 40 г
- тёртый шоколад..... 2 г
- печенье «Орео»..... 10 г

Рецепт:

Основа

1. В блендере взбить молоко, мороженое Cremio, сироп и пюре до однородной массы.
2. Перелить в посуду для подачи, предварительно украсив шоколадным топпингом по внутренней стенке бокала.

Декор

3. Сверху выложить взбитые сливки.
4. Сливки украсить тёртым шоколадом и печеньем «Орео».

Как приготовить шоколадные сливки:

Ингредиенты:

- сироп шоколад..... 40 мл
- сливки 33%..... 460 мл
- какао порошок..... 7 г
- краситель (жирорастворимый) пищевой коричневый..... 1 капля
- баллон газа N₂O..... 1 шт.
- кример (сифон) для сливок..... 1 шт.

Рецепт:

1. Смешать сливки с сиропом, какао и красителем.
2. Перелить в сифон для сливок.
3. Заправить сифон одним баллоном газа N₂O.
4. Хранить баллон со сливками в холодильнике.

Сремio

ОТ КАРТЕ ДОР

Профессиональная основа для Ваших шедевров

Мороженое Сремio создано для тех,
кто превращает коктейли в искусство
Дарит напиткам насыщенный вкус, нежную пену
и безупречную стабильность



inmarko.ru