

РЕЦЕПТЫ **Nutrien**[®]

Автор рецептов
Якушев Егор Викторович
технолог НМИЦ ДГОИ им. Д. Рогачёва



МОРОЖЕНОЕ NUTRIEN

ИНГРЕДИЕНТЫ

Лечебное питание Nutrien Энергия со вкусом банана 800 мл (4 пачки 200 мл)

Загуститель Nutrien Disphagia 52 г

ЭТАПЫ

- смешиваем все ингредиенты
- взбиваем 15 минут миксером на средней скорости
- полученную смесь переливаем в чашу
- замораживаем в морозильной камере или во фризере



ПАННА-КОТТА С КЛУБНИЧНЫМ СОУСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливки 65 г

Нутриэн Энергия нейтральный 65 г

Сахар 15 г

Желатин 3 г

Клубника с/м 15 г

Сахар 18 г

ЭТАПЫ

- соединяем сливки | Нутриэн Энергия (нейтральный) | сахар - доводим до кипения
- вводим подготовленный желатин
- размешиваем до полного растворения, процеживаем
- разливаем по формам и ставим в холодильник до застывания массы

клубничный соус:

- соединяем клубнику с/м и сахар, доводим до кипения, после растворения сахара пробиваем соус блендером
- провариваем и охлаждаем
- готовую панна-котту поливаем соусом и подаем



Nutrien
ENERGY
ДИЕТИЧЕСКОЕ
ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ

200 мл
300 ккал
Белок 12 г
28 витаминов
и минералов
С НЕЙТРАЛЬНЫМ
ВКУСОМ

ПРИ ПОВЫШЕННОЙ
ПОТРЕБНОСТИ
В БЕЛКЕ И ЭНЕРГИИ

ЖЕЛЕ С ПЕРСИКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливки 30 г

Нутриэн Энергия со вкусом

клубники 30 г

Сахар 6 г

Желатин 2 г

Сироп от персиков – 20 г

Вода – 30 г

Сахар – 5 г

Желатин – 2 г

Персики консервированные 35 г

ЭТАПЫ

- соединяем сливки | Нутриэн Энергия» (клубничный) | сахар - доводим до кипения
- вводим подготовленный желатин, размешиваем до полного растворения и процеживаем
- разливаем по формам и ставим в холодильник до застывания массы
- в сироп от персиков добавляем воду, сахар и доводим до кипения
- вводим подготовленный желатин, размешиваем до полного растворения, процеживаем и охлаждаем
- заливаем персики, выложенные на застывшую сливочную массу
- убираем в холодильник до полного застывания верхнего слоя



ЗЕФИРКИ ДОМАШНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Нутриэн Энергия со вкусом банана 150 г

Желатин 30 г

Сахар 500 г

Вода 150 мл

ЭТАПЫ

- заливаем желатин Нутриэн Энергия (банановый) и оставляем для набухания
- воду доводим до кипения, добавляем сахар и кипятим сироп до полного растворения сахара
- желатин и Нутриэн Энергия слегка нагреваем, взбиваем миксером и тонкой струйкой, продолжая взбивать, вливаем кипящий сироп
- продолжаем взбивать пока масса не загустеет и не начнут образовываться стойкие пики
- готовую массу помещаем в кондитерский мешок, выдавливаем «колбаской» на пергаментную бумагу и ставим в холодильник на несколько часов до полного застывания
- «колбаски» нарезаем и панируем в смеси кукурузного крахмала и сахарной пудры

