



СОЛЕНИ ТАРТИ „КИШ“ С ПЪЛНЕЖИ (Quiche)

Киш (Quiche) са известните СОЛЕНИ ТАРТИ в централна и западна Европа особено развити като рецепта и технология в френския регион Лорен (quiche Lorraine)

По оригинална рецепта, в хрупката тарта присъства оригинално френско масло от регион БРЕТАНИ – Франция, АЛМА ЛИБРЕ предлага масло БАУРАЛИЯ-БРЕТАНИ.

В пълнежа присъства винаги млечна сметана, АЛМА ЛИБРЕ предлага френската сметана ЕЛЕВИР 35% от прясно мляко.

Много вкусно солено гурме изкушение за ценители.



Киш Лорен- Quiche Lorraine

Замесваме в миксера, брашното , солта, и маслото (на стайна температура), нарязани на малки кубчета. Разбъркваме докато се получи ронливо тесто като пясък.

За тестото:

код 330103	Сладкарско брашно МХ или Супер Силно /динато/	270гр.
	Сол	10гр.
код 184015	Масло Бауралия 82% -на стайна температура	150гр.
	Вода студена	50гр.

Добавяме малко по-малко, много студената вода и разбъркваме за около 3-4 минути докато се оформи тесто. Получаваме тесто със слаби връзки. Покриваме тестото с фолио и поставяме за 30мин. в хладилник. Намазваме формата с масло и поръсваме с малко брашно. С точилка, отваряме лист на тестото около 3мм. и покриваме формата и страниците като изрязваме излишното. С вилица дупчим. Слагаме пергаментова хартия и пълним с мраморни топчета или боб, за да не се надуне тартата. Печем за 10-15 минути на 180оС, до полу изпечена основа /с плънката ще се до-изпече/.

За плънката:

	Бекон	80гр.
	Шунка	100гр.
	Яйца	2бр.
код 180301	Млечна сметана 35% ЕЛЕВИР	300гр.
код 180311	Крем сирене ЕЛЕВИР	150гр.
	Сирена натрошени или настъргани /различни/	150гр.
	Сол /по-желание/	2-3гр.
	Черен или розов пипер /по-желание/	3-4гр.

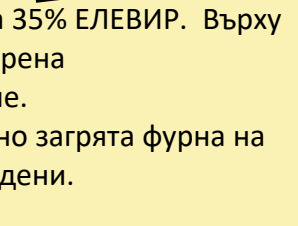
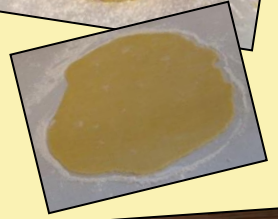
Пържим в тиган беконата и шунката (без масло) и оставяме да изсъхнат.

Хомогенизираме в отделен съд, 2бр. цели яйца и 300гр. Млечна сметана 35% ЕЛЕВИР. Върху изпечената тарта, подреждаме 300гр.- крем сирене ЕЛЕВИР и другите сирена настъргани и хомогенизирани, сол, пипер и други подправки по-желание.

Изсипваме сместа в полу-изпечената тарта. До-изпичаме в предварително загрята фурна на 180оС за 30мин. Киш Лорените, се сервират леко затоплени и никога студени.

Преди поднасяне може да декорираме с чери домати и див лук.

Малко история: Quiche Lorraine-Киш Лорен, известните в България „кишове“ се оформиха още през 15 век, в немското княжество Lothringen, което по-късно французите го преименуваха Лорен-Lorraine. Дори и името на този снък произлиза от немската дума kuchen което означава кейк. Французите, развиват лоренските рецепти, а през 16 век, Киш Лорен е селската баница/снък за всеки фермер по време на обяда. Постепенно, маяното тесто като основа се измества от известното френско бисквитено тесто „пате брезе“ - “râte brisée”, а сметаната, сирената, яйцата и подправките са главните продукти на пълнежа.



КИШ ЛОРЕН – ОСНОВНА РЕЦЕПТА И АПЛИКАЦИИ**Бисквитена основа с маргарин – линцер тесто с маргарин - Pâte Brisée**

код 330103	Сладкарско брашно МХ или Супер Силно /динато/	1000гр.
код 180101	Супер рор-мек маргарин	500гр.
	Яйца	2бр.
	Сол	20гр.

Измесваме всичките продукти заедно.

Бисквитена основа с масло – линцер тесто с масло- Pâte Brisée originale

код 330103	Сладкарско брашно МХ или Супер Силно /динато/	1000гр.
код 184002	Масло БАУРАЛИЯ 82% -	500гр.
	Яйца	2бр.
	Вода	30гр.
	Сол	6гр.

Поставяме цялото брашно в басана заедно с маслото нарязана на кубчета и после добавяме солта.

Разбъркваме за малко докато се получи ронливо тесто.

Разбъркваме яйца с водата и включваме сместа в тестото и хомогенизираме.

Прегръщаме тестото с фолио и оставяме за 20 мин. в хладилника.

Оформяме лист 3мм.

Поставяме листа от тестото в форма, режим от страни и поставяме формата с тестото за 10 мин. в хладилника, преди да печем.

Пълним формата с боб и печем на 160оС за 15-20 мин.

След изпичане, намазваме бисквитената основа с малко яйца и печем за още 2-3 мин.

След като изстине, добавяме пълнеж и печем от ново.

Пълнеж БЕШАМЕЛ

	Вода	600гр.
180301	Млечна сметана 35% ЕЛЕВИР	400гр.
	Яйца	2бр.
183601	Крем бешамел -готова смес по студен метод КОМПЛИТ	150гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно.

Добавяме по наше желание, сирене , кашкавал, шунка, бекон или друго.

Печем на 170оС за 20-45мин. в зависимост от размера.



КИШ ЛОРЕН ВЪЗХИТЕНИЕ Quiche Lorraine delicious

Бисквитена основа с масло Лорен – линцер тесто с масло- Pâte Brisée lorraine

код 330103	Сладкарско брашно МХ или Супер Силно /динато/	250гр.
	Сол	5гр.
	Жълтък от яйце	16гр.
	Вода	50гр.
код 184002	Масло БАУРАЛИЯ 82% -	125гр.
код 330103	Сладкарско брашно МХ или Супер Силно /динато/	40гр.

Пресяваме брашното и го поставяме в леген. Оформяме отвор по средата на брашното и там, добавяме солта, брашното, жълтъка от яйцето и маслото на малки парчета.

Ръчно разбъркваме. Постепенно добавяме останалото брашно и измесваме много малко.

Прегръщаме тестото с фолио и оставяме за 20 мин. в хладилника.

Оформяме лист 3мм.

Поставяме листа от тестото в форма, режим от страни и поставяме формата с тестото за 10 мин. в хладилника, преди да печем.

Пълним формата с боб и печем на 160оС за 15-20 мин.

След изпичане, намазваме бисквитената основа с малко яйце и печем за още 2-3 мин.

След като изстине, добавяме пълнеж и печем от ново.



РЕЦЕПТИ ЗА ПЪЛНЕЖИ НА КИШ**КИШ ЛОРЕН ЛУК-СМЕТАНА-БЕКОН**

180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	250гр.
	Бекон (на малки парчета)	200гр.
	Пресен лук (на малки парчета)	200гр.
	Яйца	200гр.
	Кашкавал	150гр.
184015	Масло БЕУРАЛИЯ	100гр.
	Индийски орех	5гр.
	Сол и пипер	



Начин на работа:

Без мазнина сотираме бекона на среден огън и го поставяме върху полуизпечената тарта.

Хомогенизираме добре всичките останали продукти в отделен съд, освен маслото.

Сипваме малко по малко сместа върху бекона в тартата и поставяме маслото на много малки парчета върху сместа на тартата. Печем като на КИШ: 180оС за около 40мин.

ФРЕНСКИ СОЛЕН КИШ КРЕМ – appareil a creme prise

	Яйца	150гр.
	Жълтък от яйца	50гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	250гр.
180308	Мляко ЕЛ Е ВИР 3.5%	250гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно.

Добавяме изпържен бекон и парчета от кашкавал.

Сипваме сместа в изпечената тарта

и пържим на 160оС за 20-35мин. в зависимост от размера.

**КИШ ЛОРЕН ПРАС-СМЕТАНА-ПУЙКА**

180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	500гр.
	Пуйка (на малки парчета)	300гр.
	Яйца	150гр.
	Жълтъци от яйца	100гр.
	Кашкавал (настърган)	100гр.
	Прмезана (настърган)	100гр.
	Мастерка	5гр.
	Сол и пипер	
	(бекон или друг колбас по желание)	



Начин на работа:

Без мазнина сотираме бекона на среден огън и го поставяме върху полуизпечената тарта.

Хомогенизираме добре всичките останали продукти в отделен съд.

Сипваме малко по малко сместа върху бекона в тартата и поставяме на маслото на много малки парчета върху сместа на тартата. Печем като на КИШ: 180оС за около 40мин.

КИШ ЛОРЕН с ТИКВИ и СИРЕНЕ

	Варени тикви	300гр.
	Сирене (настъргано)	150гр.
	Кашкавал (настърган)	100гр.
183602	Бешамел КОМПЛИТ	20-100гр.
	Сол и пипер	

Начин на работа:

Варим тиквите във вода и пасираме заедно със сиренето и кашкавала.

Добавяме сол и пипер и добавяме на прах бешамел
(в зависимост от течностите на сместа).

Сипваме малко по малко сместа върху тартата

Печем като на КИШ: 180оС за около 40мин.

**КИШ ЛОРЕН на ГРАДИНАТА**

	Шунка на малки парчета	300гр.
	Бекон на малки парчета	250гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	250гр.
	Различни избрани сирена	250гр.
	Изцедено кисело мляко	200гр.
	Лук нарязан на филийки	200гр.
	Яйца	200гр.
	Магданоз	100гр.
450102	Зехтин «ЛАДИ»	50гр.
184015	Масло БЕУРАЛИЯ	50гр.
	Захар	10гр.
	Сол, пипер, мастерка, Индийски орех	

Начин на работа:

В зехтина, сотираме колбасите на среден огън и го поставяме върху полуизпечената тарта.

Хомогенизираме добре всичките останали продукти в отделен съд, освен маслото.

Сипваме малко по малко сместа върху бекона в тартата и поставяме маслото на много малки парчета върху сместа на тартата. Печем като на КИШ: 180оС за около 40мин.



A UNIQUE NATURAL HERITAGE

УНИКАЛНО ПРИРОДНО НАСЛЕДСТВО

СЛАДКАРСТВО БЕЗ МЛЕЧНА СМЕТАНА НЯМА.
СЪС СМЕТАНА ЕЛЕВИР СТИГАМЕ СЪВЪРШЕНСТВОТО.



Причините за високото качество :

- Уникалните условия на Нормандия
- Свободно хранене на кравите
- Поливане с морска вода
- Затворен кръг традиционно производство
- Пастеризация при производство
- Само от собствени млека

ИСТИНСКО СЪКРОВИЩЕ В РЪЦЕТЕ
НА БЪЛГАРСКИТЕ ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.



НОРМАНДСКАТА ЛЕГЕНДА НА СМЕТАНАТА

NORMANDY LAND OF CREAM

12

2/1

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ ОТ НОРМАНДИЯ - ФРАНЦИЯ	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% -Нормандия. Стек 12бр. X 1 лт.	 	Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда.	Отлична обемност (2,7лт.), изключителна стабилност, кадифена структура и отличен вкус. Придава на кремове ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО
180302	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% -Нормандия. за готварство Стек 12бр. X 1 лт.	 	Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО ОТЛИЧНА РЕАКЦИЯ на всяка готварска нужда.	Кремообразна и много стабилна структура, издържа на високи температури, усвоява кисели алкохолни и други продукти. МЛЕЧЕН ПЛЪТЕН НЕПОВТОРИМ ВКУС.
180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6% -Нормандия. Стек 12бр. X 1 лт.	 	Прясно пастеризирано мляко 3,6%. от Нормандия-Франция ЗА ВСЯКА УПОТРЕБА	От Нормандския регион на ЕЛЕВИР прясно мляко в УНТ опаковка. Идеално мляко за всяка сладкарска нужда, пана за кафе и други употреби. ПЪЛНОМАСЛЕНО- ПЪЛНОПРОТЕИНОВО
180311	Крем сирене ЕЛЕВИР 29,5% - Нормандия. Стек 10бр. X 1,36 кг.	 	Готово крем сирене, с масленост 29,5%, от прясно мляко, за всяка сладкарска и готварска нужда.	Изключително богат вкус! Идеален за сладкарски нужди, чийз крем, сладкиши и тип маскарпоне и др. Малка доза - много богат вкус.