

ХО - ХО - ХО!  
Хорошо  
Нового  
года!



КОКОСОВЫЙ  
десерт  
бар  
ДЛЯ  
НОВОГОДНЕГО  
СТОЛА

ИДЕИ ДЛЯ ДЕСЕРТОВ ОТ «ЧИМ-ЧИМ» PROFESSIONAL



× КОКОСОВЫЙ ×

# СМУЗИ

С КОФЕ

супербодро



4 ПОРЦИИ



10 МИНУТ



100,6 ККАЛ

БЕЛКИ ..... 1,54 г

ЖИРЫ ..... 6,97 г

УГЛЕВОДЫ ..... 9,01 г



## ИНГРЕДИЕНТЫ

РАСТВОРИМЫЙ ЧЁРНЫЙ КОФЕ 1 СТАКАН

МОЛОКО КОКОСОВОЕ  
«ЧИМ-ЧИМ» PROFESSIONAL 1 БАНКА  
(400 МЛ)

БАНАН СВЕЖИЙ 3 ШТ.

КОКОСОВАЯ СТРУЖКА 1,5 СТ. ЛОЖКИ

## Как готовить

**1** Очищенные бананы, кокосовое молоко, кофе, кокосовую стружку пробейте в блендере до получения однородной массы.

**2** Украсьте ломтиками банана.

*приятного аппетита!*

# КОКОСОВЫЙ СМУЗИ

С ПЕРСИКАМИ

супербистро



4 ПОРЦИИ



10 МИНУТ



50 ККАЛ

БЕЛКИ ..... 0,75 г  
ЖИРЫ ..... 3,65 г  
УГЛЕВОДЫ ..... 3,60 г



♡♡♡  
раз! два!  
и готово!

## ИНГРЕДИЕНТЫ

ПЕРСИКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	1 БАНКА (450 Г)
МОЛОКО КОКОСОВОЕ «ЧИМ-ЧИМ» PROFESSIONAL	1 БАНКА (400 МЛ)
КОКОСОВАЯ СТРУЖКА	1 Ч. ЛОЖКА
СИРОП ОТ ПЕРСИКОВ	1 Ч. ЛОЖКА
МЯТА СВЕЖАЯ	ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

## Как готовить

- 1 Персики консервированные, молоко кокосовое, кокосовую стружку, сироп пробейте в блендере до получения однородной массы.
- 2 Украсьте листиком мяты и дольками персика.

*приятного аппетита!*

# КОКОСОВАЯ ПАНАКОТА С ЯГОДАМИ

Суперчешно



5 ПОРЦИЙ



3 ЧАСА



149,4 ККАЛ

БЕЛКИ ..... 4 г  
ЖИРЫ ..... 10,9 г  
УГЛЕВОДЫ ..... 8,4 г



## Как готовить

### ИНГРЕДИЕНТЫ

СМОРОДИНА	1 СТАКАН
МОЛОКО КОКОСОВОЕ «ЧИМ-ЧИМ» PROFESSIONAL	1 БАНКА (400 МЛ)
ЖЕЛАТИН	14 Г
ВОДА	0,9 СТАКАНА
САХАР	1 СТ. ЛОЖКА
МЯТА СВЕЖАЯ	ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

**1** Залейте желатин восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставьте для набухания на 1-1,5 ч.

Нагрейте кокосовое молоко, добавьте 2/3 подготовленного желатина (остальной оставить на желе) и непрерывно помешивайте до тех пор, пока не разойдется желатин. Затем разлейте по формочкам и оставьте на холоде (от 0° до 8°С) для застывания.

**2** Для приготовления желе, переберите и промойте ягоды смородины. Потом отожмите сок и оставьте его на холоде. Оставшуюся мезгу залейте горячей водой и варите 5-8 минут. Процедите отвар, добавьте сахар, нагрейте до кипения (удаляя образующуюся пену), затем добавьте 1/3 часть подготовленного желатина и помешивайте до полного растворения. Вновь доведите до кипения, процедите и добавьте ягодный сок. Залейте слегка остывшее желе в формочки с застывшей панакотой и оставьте на холоде (от 0° до 8°С).

**3** Перед подачей погрузите формочку на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхните и выложите на тарелку, украсив листочками мяты.

*приятного аппетита!*

# КОКОСОВАЯ ПАНАКОТА

С МАНГО

супервкусно



5 ПОРЦИЙ



3 ЧАСА



63 ККАЛ

БЕЛКИ ..... 1,50 г  
ЖИРЫ ..... 5,10 г  
УГЛЕВОДЫ ..... 2,30 г



тропическое  
наслаждение

## как готовить

### ИНГРЕДИЕНТЫ

МАНГО КОНСЕРВИРОВАННОЕ	1/2 БАНКИ (150 Г)
МОЛОКО КОКОСОВОЕ «ЧИМ-ЧИМ» PROFESSIONAL	1 БАНКА (400 МЛ)
ЖЕЛАТИН	10 Г
ВОДА	1/2 СТАКАНА
САХАР	1 Ч. ЛОЖКА
МЯТА СВЕЖАЯ	ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

- 1 Залейте желатин восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставьте для набухания на 1-1,5 ч.
- 2 Нагрейте кокосовое молоко, добавьте 2/3 подготовленного желатина (остальной оставить на желе) и непрерывно помешивайте до тех пор, пока не разойдется желатин. Затем разлейте по формочкам и оставьте на холоде (от 0° до 8°С) для застывания.
- 3 Для приготовления желе консервированное манго измельчите блендером. Добавьте сахар и оставшуюся часть подготовленного желатина, нагрейте до тех пор, пока желатин не разойдется и залейте в формочки с застывшей панакотой. Оставьте на холоде (от 0° до 8°С) для остывания.
- 4 Перед подачей погрузите формочку на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхните и выложите на тарелку, украсив листочками мяты.

приятного аппетита!

# КОКОСОВЫЙ ТАРТ

С ЯГОДАМИ

СуперПесочно



15 ПОРЦИЙ



3 ЧАСА



296,8 ККАЛ

БЕЛКИ ..... 4,4 г  
ЖИРЫ ..... 10,4 г  
УГЛЕВОДЫ ..... 48,1 г



## ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	2 СТАКАНА
САХАРНАЯ ПУДРА	3 СТ. ЛОЖКИ
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	6 СТ. ЛОЖЕК
ЯЙЦО	2 ЖЕЛТКА
МОЛОКО КОРОВЬЕ	2 СТ. ЛОЖКИ
СОЛЬ	ПО ВКУСУ

## КОКОСОВОЕ ЖЕЛЕ

КОКОСОВОЕ МОЛОКО «ЧИМ-ЧИМ» PROFESSIONAL	1/2 БАНКИ (200 МЛ)
САХАР-ПЕСОК	2 Ч. ЛОЖКИ
ЖЕЛАТИН ГРАНУЛИРОВАННЫЙ	4 Г
ВОДА ДЛЯ ЖЕЛАТИНА	2 Ч. ЛОЖКА
КОНЬЯК	0,5 Ч. ЛОЖКИ
ЕЖЕВИКА СВЕЖАЯ	2 СТАКАНА
САХАРНАЯ ПУДРА	1 Ч. ЛОЖКА
МЯТА СВЕЖАЯ	ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

## Как готовить

**1 ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО.** Из яйца удалите белок, желтки разотрите с сахарной пудрой добела. Просеянную муку смешайте с размягчённым сливочным маслом. Соедините обе массы, добавьте соль и молоко. Накройте пищевой плёнкой и оставьте отдохнуть на 20-30 минут. Готовое тесто разделите на порции по 70 грамм, каждую порцию раскатайте, уложите в форму, смазанную маслом, и выровняйте края. Выпекайте в духовом шкафу при t 200°C в течение 10-15 минут до готовности.

**2 КОКОСОВОЕ ЖЕЛЕ.** В кастрюлю или сотейник влейте кокосовое молоко, добавьте сахар, помешивая, прогрейте до полного растворения сахара. Желатин залейте холодной водой на 1-1,5 ч. для набухания. Молоко охладите до 28°C, добавьте набухший желатин и коньяк и мешайте до полного растворения.

**3** В выпеченные тарты влейте кокосовое желе и оставьте на холоде (от 0° до 6°C) для остывания.

**4** Готовые тарты посыпьте сахарной пудрой и украсьте свежей ягодой и веточкой мяты.

приятного аппетита!