

29.03.2024

Пищевая и энергетическая ценность продукции компании Plov Project

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.	Состав блюда
ДЕСЕРТЫ											
1	Брауни	0,11	28	7,5	39	440	32	8,5	44	500	Шоколадный бисквит: шоколад темный, масло сливочное, сахар, яйцо куриное, мука пшеничная макфа, какао-порошок, соль, грецкий орех. Украшение: пудра: чай каркаде, малина сублимированная; цветок бегония; логотип: шокотрансферная бумага, глазурь шоколадная, мороженое ванильное, орех грецкий.
2	Булочка с фисташками и розой	0,1	19	9,5	39	370	21	11	42	400	Тесто: молоко, дрожжи сухие, сахар, мука пшеничная макфа, яйцо куриное, масло сливочное, соль. Начинка: масло сливочное, сахар, фисташки. Крем: сыр маскарпоне, паста фисташковая, сахарная пудра, сливки. Украшение: бутоны роз сушеные; логотип: шокотрансерная бумага, глазурь шоколадная; фисташки.
3	Чак чак	0,1	35	8,5	66	620	34	8	64	600	Мука, соль, яйцо куриное, сахар, масло фритюрное, молоко сгущенное. Украшение: мак, мята, цветок бегония.

4	Пахлава	0,1	32	8	46	510	33	8,5	47	520	Тесто: мука пшеничная, сметана, масло сливочное, яйцо куриное, молоко, дрожжи, сахар, соль, ванилин. Начинка: сахар, орех грецкий, кориандр. Сироп: сахар, куркума, лимон, гвоздика. Украшение: орех грецкий, мята, физалис, лимон.
5	Десерт Плов	0,1	18	4,5	25	280	18	4,5	25	280	Коржи: сахар, масло сливочное, яйцо куриное, мед гречишный, сода, мука пшеничная макфа. Крем: сыр креметте, сливки, ванилин, сахарная пудра, клубника. Украшение: золото, микрозелень.
6	Тарт с лимонным курдом	0,135	19	6	41	350	25	8	55	480	Тесто: масло сливочное, сахарная пудра, мука пшеничная, яйцо куриное. Лимонный курд: сахар, яйцо куриное, сок лимона, сливки. Начинка: мак, молоко, сахар, масло сливочное. Крем: яйцо куриное, сахар. Украшение: золото; логотип: шокотрансферная бумага, глазурь шоколадная; пиробумага.
7	Чизкейк	0,19	19	5	14	250	39	10	29	510	Сыр креметте, яйцо куриное, сахар, сметана, сливки, печенье савоярди, масло сливочное. Соус ягодный: клубника, малина, черника, сахар, пектин яблочный. Соус соленая карамель: сахар, сливки, масло сливочное, соль. Украшение: мята.
8	Бланманже клубнично-сливочное	0,17	9	2	22	180	17	4	40	330	Крем: клубника, сахар, сливки растительные, сливки 33-38%, молоко, ванилин. Соус: клубника, малина, черника, сахар, пектин яблочный. Украшение: клубника; безе: яйцо куриное, сахарная пудра, орех грецкий в карамели, мята, голубика.

9	Наполеон	0,17	16	3	21	240	30	5	39	440	Тесто слоеное бездрожжевое. Крем: сливки, сахар, соль, мука, молоко сгущенное, масло сливочное, сливки растительные. Вишня конфи: вишня, корица, сахар, пектин яблочный. Соус: клубника, сахар. Украшение: мята, клубника, сахарная пудра, цветок бегония.
---	----------	------	----	---	----	-----	----	---	----	-----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------