

Вікторія Рябова



**Бренд-шеф компанії Liko Professional.
Має 14-річний досвід у сфері гастрономії.
Шеф-кондитер багатьох відомих закладів Києва,
зокрема Figaro Catering, TAKAVA Coffee-Boutique, La
Terrassa, Nana.
Учасниця шоу «МастерШеф. Професіонали»**





Hochland Professional

Бренд для сегменту **HoReCa** та продукт, що визнаний у Європі, славиться своєю популярністю та який рекомендують шеф-кухарі та суші-майстри.



Cremette



ВИКОРИСТАННЯ

- Закуси та антипасто
- Суші
- Сендвічі
- Супи та другі страви
- Сирні соуси та салатні заправки
- Десерти, морозиво та начинки
- Чізкейки з випічкою та без випічки
- Торти та кондитерські шедеври

ПЕРЕВАГИ:

- Універсальний вершковий **крем-сир преміум класу**
- **Термостабільний продукт** в широкому діапазоні температур: для випікання та смаження, для заморожування та охолодження.
- Випускається у зручних відрах - **1 кг, 2 кг та 10 кг**



PROFESSIONAL





КОНДИТЕРСЬКІ ШЕДЕВРИ З
КРЕМ-СИРОМ **CREMETTE**



Cremente



CREAMLAND



ВИКОРИСТАННЯ

- Сендвічі
- Супи
- Сирні соуси та салатні заправки
- Десерти, морозиво та начинки
- Чізкейки з випічкою та без випічки
- Піца та бортики для піци
- Салати та інша кулінарія

ПЕРЕВАГИ:

- Широко використовується в гастрономії
- Має густу, але нещільну консистенцію
- **Легко змішується та поєднується з іншими інгредієнтами страв**



ЧИЗКЕЙК З КРЕМ-СИРОМ
CREAMLAND



ДЕСЕРТ З ФРУКТАМИ , ГРАНОЛОЮ ТА
З КРЕМ-СИРОМ **CREAMLAND**



САЛАТИ З КРЕМ-СИРОМ
CREAMLAND



Sushi Cream



ВИКОРИСТАННЯ

- Закуски та антипасто
- Сендвічі
- Супи
- Сирні соуси та салатні заправки
- Десерти, морозиво та начинки
- Чізкейки з випічкою та без випічки
- Піца

ПЕРЕВАГИ:

- **Ніжний молочний смак**
- Еластична та зручна консистенція для приготування кондитерських виробів та використання в кулінарії
- **Чудово підходить для випічки**
- Надає можливість зменшення фудкосту для HoReCa



PROFESSIONAL





ЧІЗКЕЙК З КРЕМ-СИРОМ
SUSHI CREAM ТА БІЛИМ
ШОКОЛАДОМ



ВАТРУШКИ З КРЕМ-СИРОМ
SUSHI CREAM



СІНАБОНИ З ВЕРШКОВИМ СОУСОМ
З КРЕМ-СИРУ **SUSHI CREAM**



Sushi Cream



Чеддер слайси для бургерів



ВИКОРИСТАННЯ

- Бургери
- Бутерброди
- Тости
- Сніданкові та бенкетні столи-буфети
- Закуси
- Супи та креми
- Сирні соуси та салатні заправки

ПЕРЕВАГИ :

- Широке застосування в гастрономії
- **Працювати з продуктом легко та швидко**
- **Сир плавиться в бургері, не змінюючи смаку та кольору**
- Економ-версія класичного сиру Чеддер



КЛАБ СЕНДВІЧ З КУРКОЮ НА ГРИЛІ,
СЛАЙСАМИ ДЛЯ БУРГЕРІВ З СИРОМ ЧЕДДЕР,
ЯЄЧНЕЮ ТА СОУСОМ «ЦЕЗАР»



ЗЕЛЕНА ТОРТИЛЬЯ З ПІКАНТНОЮ ЯЛОВИЧИНОЮ,
СЛАЙСАМИ ДЛЯ БУРГЕРІВ З СИРОМ ЧЕДДЕР,
РУКОЛОЮ ТА ЗЕЛЕНИМ ОГІРКОМ



Чеддер слайси для бургерів



Чеддер Соус

ВИКОРИСТАННЯ

- Діп-соус для нагетсів, снєків, чіпсів
- Соус для картоплі фрі, гамбургерів та головних страв
- Запіканки та крем-супи
- Лазанья
- Тости

ПЕРЕВАГИ:

- **Соус має насичений смак чеддера, який додає стравам пікантності**
- **Добре витримує термічну обробку, зберігаючи текстуру і смакові властивості, що ідеально підходить для запікання.**
- **Соус вписується в будь-яке меню, від фастфуду до сучасних ф'южн-страв**





ТОРТИЛЬЯ З ЯЛОВИЧИНОЮ,
ЧЕДДЕР СОУСОМ, АВОКАДО,
ТОМАТАМИ ТА ЗЕЛЕННЮ



ЗАПЕЧЕНІ МІДІЇ З
ЧЕДДЕР СОУСОМ, КУНЖУТОМ ТА
ЗЕЛЕНОЮ ЦИБУЛЕЮ

Чеддер Соус



ПІЦА З КОВБАСКАМИ,
ЧЕДДЕР СОУСОМ,
СОЛОНИМИ ОГІРКАМИ ТА
ПЕРЦЕМ



Плавлений сир з вершками



ВИКОРИСТАННЯ

- Випічка
- Сендвічі
- Діпи та закуски
- Супи та соуси
- Начинки

ПЕРЕВАГИ:

- **Універсальний продукт**, з яким легко працювати як у холодному, так і в гарячому вигляді.
- Ніжний на насичений смак без сторонніх присмаків, **ідеально поєднується з іншими інгредієнтами, не перебиваючи смак страви.**
- Економний та практичний – **розроблений спеціально для професійного застосування в сегменті B2B.**



PROFESSIONAL





КРЕМ-СУП ГРИБНИЙ З ПЛАВЛЕНИМ
СИРОМ З ВЕРШКАМИ, ГРІНКАМИ ТА
ЗЕЛЕННЮ



РАВЛИКИ З ПЛАВЛЕНИМ СИРОМ З
ВЕРШКАМИ, БЕКОНОМ ТА
ТОМАТАМИ



ДІП-СОУС З ПЛАВЛЕНОГО
СИРУ З ВЕРШКАМИ,
ПІКАНТНИМИ ТРАВАМИ ТА
ЦИБУЛЕЮ

Плавлений сир з вершками



Крем-сири ТМ «Hochland Professional» та сфери їх застосувань





Крем-сир **Cremette**™ «**Hochland Professional**»

широко використовують в приготуванні десертів. На його основі готують муси, напої, креми, соуси.



PROFESSIONAL





Також крем-сир **Cremette** ТМ «**Hochland Professional**» можна додавати практично в будь-яку страву. Він підходить для приготування соусів для риби, пасти, птиці та чудово підкреслить смак гарбузового супу.





Ще один варіант, де можна використовувати крем-сир **Cremette** ТМ«Hochland Professional» – це муси та мусові торти. Крем-сир **Cremette** ТМ«Hochland Professional» надасть консистенції мусу необхідну щільність, але не вплине на його легкість та ніжний смак.



PROFESSIONAL



LIKO
professional

Чізкейки з крем-сиром **Creamland** **TM** «Hochland Professional» можна випікати або ні. При випіканні - чізкейк готують у духовці та подають після охолодження страви. У другому- до рецепту додають желатин та ставлять на кілька годин в холодильник, щоб начинка застигла.



Десертні основи з крем-сиром
Creamland TM «Hochland Professional» –
це відмінна заміна класичним кремам із
вершкового масла. Особливо, якщо мова
йде про маскарпоне. Десертні основи з
**крем-сиром Creamland TM «Hochland
Professional»** доповнять торти або
тістечка, солодкі ролі або млинці, а
можна приготувати самостійний десерт.



Безмежне поле для фантазії –це начинки для цукерок. Ось де можна міксувати найшаленіші поєднання: шоколад поєднується практично з усім на світі. І крем-сир **Creamland** ТМ «Hochland Professional» не є винятком.



Існує безліч рецептів желе із молока, вершків, йогурту або сиру. Крем-сир **Sushi Cream TM«Hochland Professional»** у цій компанії теж виглядатиме цілком доречно.





Змішайте крем-сир **Sushi Cream** ТМ«**Hochland Professional**» з вершками, згущеним молоком або фруктовим пюре і у вас вийде відмінний соус до солодких страв.



PROFESSIONAL



З додаванням крем-сиру **Sushi Cream** ТМ «**Hochland Professional**» можна готувати різну здобну випічку. Наприклад ватрушки, сіннабони, тощо.





Крем-сир **Sushi Cream ТМ«Hochland Professional»** чудово заміняє сир маскарпоне в цьому десерті, та робить його смак більш ніжним та молочним. А також чудово поєднується з такими начинками, як манго-маракуйя.





З додаванням крем-сирів
ТМ«Hochland Professional»
можна приготувати всілякі
напої, такі як солодкі та солоні
смузі, різноманітні молочні
коктейлі, тощо.



На основі крем-сирів **Creamland** та **Cremette TM «Hochland Professional»** можна приготувати велику кількість крафтового морозива.

Смаки можуть бути фруктові, ягідні, шоколадні, зі спеціями та з додаванням різноманітної випічки.



НАВЧАЄМО ТА
НАДИХАЄМО



ДЯКУЄМО ЗА УВАГУ!

