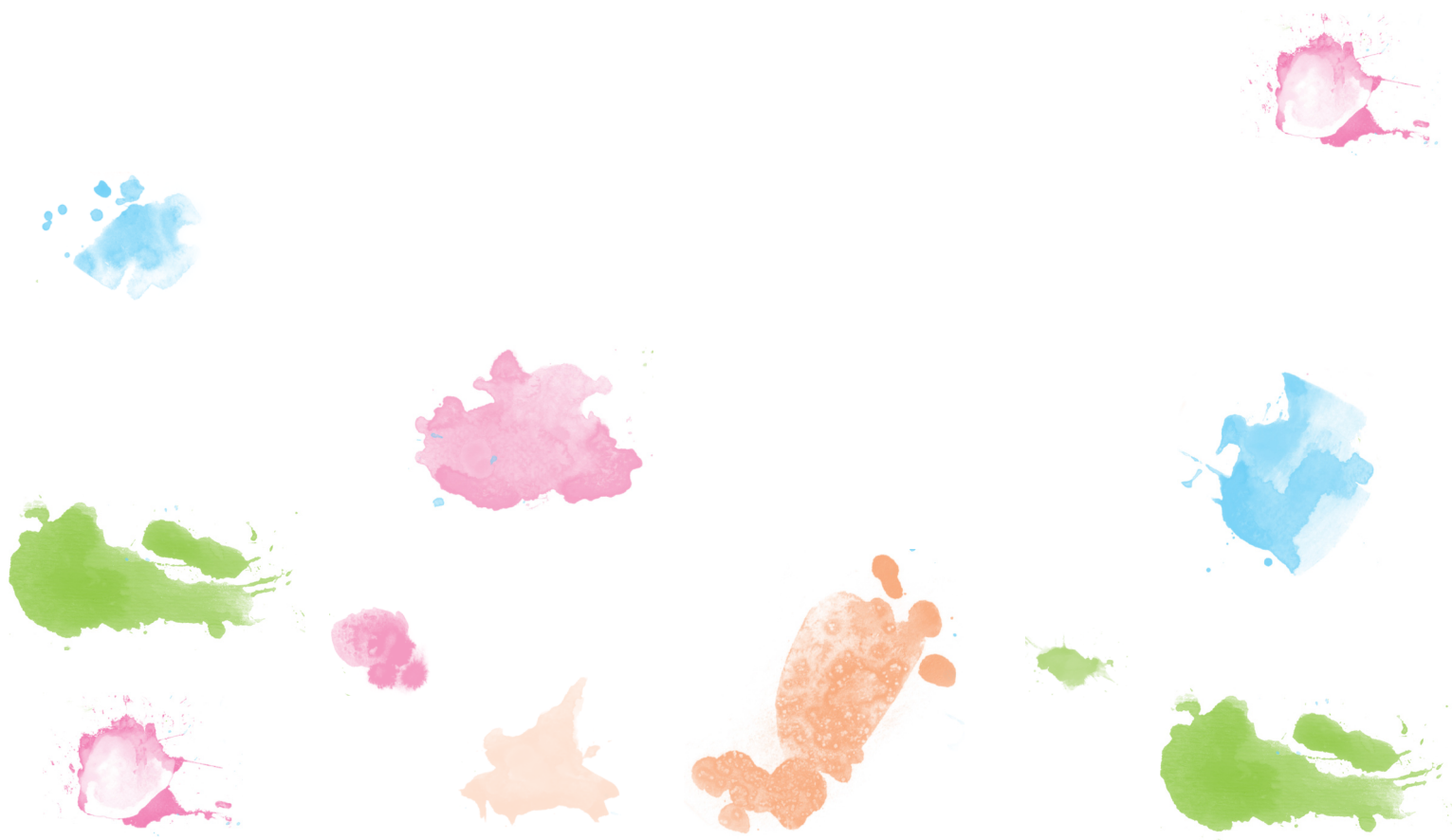


**ВСЕГДА ГОТОВЬ!**  
**Скремовый  
зефир**

**«Вкусная книга»**  
Сборник рецептов





# Предисловие

Вскоре после возвращения со службы на Первой Мировой войне (1918г), Ален Дюрки и Фред Мауэр открыли производство такого продукта, как «взбитый Кремовый Зефир».



Ален Дюрки

Начинали они, имея всего один мешок сахара, несколько банок, пару ложек и старенький Форд. Ежедневно они предлагали Кремовый Зефир «от двери к двери» и выполняли заказ, продавая 1 упаковку каждому клиенту.

Это была тяжелая работа, которая всё же окупилась: позже супермаркеты начали расширять ассортимент своей продукции за счет Кремового Зефира и тогда объемы его производства начали расти.



Фред Мауэр

Перед Вами издание сборника рецептов «Вкусная книга». Здесь Вы так же сможете найти некоторые излюбленные рецепты издания 1930г. и много новых современных идей для творчества. Вы найдете рецепт «Помадки», который помогал увеличивать денежный поток во времена Второй Мировой войны; идеи обезжиренных глазури, шербета и угощений, печенья и многое другое. И, конечно же, рецепт «арахисово-зефирного» сэндвича - просто добавьте слой Кремового Зефира к любимому лакомству.

По сей день Кремовый Зефир производится по рецептуре, разработанной свыше 75 лет назад – это единственный Кремовый Зефир производимый таким методом. Это то, что делает продукт Дюрки и Мауэра настолько воздушным, белым и однородным, и это то, что создает уникальность.

Продукт не содержит консервантов, так как приготовлен из высококачественных ингредиентов, в соответствии с самыми требовательными санитарными условиями.

Помните, Ваш успех использования рецептов «Вкусной книги» гарантирован только при употреблении Кремового Зефира.

## Что такое Кремовый Зефир и как его использовать?

Взбитый Кремовый Зефир – Маршмеллоу – это кремовый продукт высокого качества. Его необычная, легкая и воздушная текстура делает его превосходной основой для топпингов, начинок или самостоятельным продуктом.

Используйте его в десертах, при приготовлении сладостей, чизкейков, глазурей, безе, печенья, соусов и напитков, смешивайте со сливками.

При смешивании Кремового Зефира с водой (5%) смесь можно использовать в качестве глазури для куличей.



## Содержание

Пироги.....	стр.6
Просто, как чизкейк.....	стр.10
Ослепительные десерты, печенье и батончики.....	стр.14
Наивкуснейшие конфеты.....	стр.18
Сказочные глазури.....	стр.22
Эффектные коктейли.....	стр.24
Супер соусы.....	стр.26
Божественные салаты и гарниры.....	стр.28

# Пирог



## Кремовая меренга

43% яичный белок  
57% Кремового Зефира

В чашке, взбить 3 яичных белка, комнатной температуры, до густой пены. Вмешать Кремовый Зефир и перемешивать до тех пор, пока белки не станут плотными и глянцевыми.

## Лимонное безе (Меренга)

24,5% сахара  
13,4% кукурузного крахмала  
0,3% соли  
5% свежесвыжатого лимонного сока  
8,7% холодной воды  
6,7% яичного желтка, слегка взбитых  
24,5% кипяченой воды (30-40°C)  
2% сливочного масла  
15% кремовой меренги (предыдущий рецепт)

В кастрюле смешать сахар, кукурузный крахмал и соль. Добавить лимонный сок, охлажденную воду и яичные желтки, влить (при помешивании) теплую воду. Варить на среднем огне, постоянно помешивая, довести до кипения. Кипятить 2-3 минуты. Добавить масло до полного растворения и убрать с огня. Подготовить кремовую меренгу и влить в форму. Равномерно распределить безе вокруг горячей начинки так, чтобы полностью покрыть начинку. Поместить в разогретую духовку до 175°C и выпекать 10-12 минут или до появления золотистой корочки. Подавать охлажденным.

## Пирог «Кучерявый хлопчик»

56% размягченного мороженого  
5% рубленого арахиса  
3,3% стакана темного шоколада  
5% Кремового Зефира  
3,7% стакана шоколадного сиропа  
27% выпеченный песочный полуфабрикат (рецепт ниже) \*\*\*\*

В миске смешать мороженое с орехами и тертым шоколадом. Выложить горкой. Полить кремовым зефиром и шоколадным сиропом на мороженное аккуратно вращая изделие для создания эффекта «мраморности». Переложить смесь в подготовленную форму с песочным полуфабрикатом. Охладить до полного затвердевания.

## Йогуртовый торт

18,5% консервированных грецких орехов, молотых  
7% сахара  
3,5% размягченного сливочного масла  
24% сливочного сыра  
22% Кремового Зефира  
25% йогурта

Разогреть печь до 175°C. Оставить часть орехов (для дальнейшего украшения). В миске смешать сахар, масло и оставшиеся орехи; выложить смесь на дно разъемной формы для выпекания и прижать (или в индивидуальные формочки для дальнейшей подачи). Выпекать 10-12 минут или до появления золотистой корочки, остудить. В миске взбить сливочный сыр и Кремовый Зефир до однородной массы. Добавить йогурт, перемешать. Выложить на выпеченную заготовку, замораживать до готовности. Подавать в креманках.

## Легкий клубничный пирог (малиновый/банановый)

3% желатина  
8,6% охлажденной воды  
21,5% Кремового Зефира  
25,5% клубники (малины/банана)  
1,9% лимонного сока  
0,4% цедры лимона  
0,3% молотого имбиря  
0,3% молотой корицы  
0,2% тертого мускатного ореха  
0,5% соли  
10,8% сливок (30-40% жирности)  
27% выпеченный песочный полуфабрикат (рецепт ниже) \*\*\*\*

В кастрюле смешать желатин и охлажденную воду; оставить для набухания на 2-3 минуты. Подогреть на медленном огне, постоянно помешивая, до полного растворения желатина. Смешать Кремовый Зефир, ягоды/фрукты, лимонный сок, цедру, пряности и соль. Охлаждать пока смесь не затвердеет, до консистенции густой сметаны. Добавить сливки и выложить на песочный полуфабрикат, заморозить до готовности.

Разновидности:

Легкий тыквенный пирог

Для приготовления тыквенного пирога замените 25,5% фруктов, 1,9% лимонного сока и 0,4% цедры лимона на 46,8% проваренной тыквы.



## Мятный пирог

9% охлажденной воды  
2% желатина  
6% мятного ликера  
23% Кремового Зефира  
34% сливок (30-40%)  
26% выпеченный шоколадный песочный полуфабрикат \*\*

В кастрюле смешать желатин и охлажденную воду; оставить для набухания на 2-3 минуты. Подогреть на медленном огне, постоянно помешивая, до полного растворения желатина и убрать с огня. Добавить мятный ликер и Кремовый Зефир. Охлаждать пока смесь не затвердеет, до консистенции густой сметаны. Взбить сливки до образования мягких пик. Добавить в загустевшую желатиновую смесь. Выложить смесь на песочный полуфабрикат. Замораживать до готовности.

## Пирог с арахисовой пастой

1,6% желатина  
12% холодной воды  
0,3% ванилина  
23% арахисовой пасты  
11,5% Кремового Зефира  
27% сливок 30-40%

Взбить сливки.

В кастрюле смешать желатин и охлажденную воду; оставить набухать на 1-2 минуты. Подогреть на медленном огне, постоянно помешивая, до полного растворения желатина и убрать с огня. Добавить сахар, ванилин, оставшуюся воду. Смешать арахисовое масло и Кремовый Зефир. Охлаждать пока смесь не затвердеет, до консистенции густой сметаны. Добавить во взбитые сливки. Выложить на песочный полуфабрикат, охладить до готовности.

Выход: 6-8 порций.

# Просто как чизкейк



## Чизкейк

50% сливочного сыра  
15% Кремового Зефира  
8% яйца  
3% муки  
24% невыпеченный песочный полуфабрикат\*\*\*

Взбить яйцо. Размягчить сливочный сыр. Смешать с мукой и кремовым зефиром до однородной консистенции. Добавить взбитое яйцо. Вылить смесь в форму на выложенный песочный полуфабрикат. Выпекать при 160°C около 30 минут или до золотистого цвета. Отключить духовой шкаф и постепенно охладить, затем поместить в холодильник.

## Мока-Чизкейк

36,5% сливочного сыра, размягченного  
12,9% Кремового Зефира  
5,4% яйца  
2,3% муки  
8,5% горького или темного шоколада  
0,16% молотого кофе  
3,2% теплой воды

31% невыпеченный песочный полуфабрикат\*\*\*

Размягчить сливочный сыр. Шоколад растопить на водяной бане. Кофе растворить в воде. Взбить сыр с мукой, шоколадом, кофе и Кремовой Зефир до однородной консистенции. Добавить взбитое яйцо. Песочный полуфабрикат распределить равномерно по дну формы для выпекания. Вылить смесь в форму. Выпекать при 160°C около 30 минут или до золотистого цвета. Отключить духовой шкаф и постепенно охладить, затем поместить в холодильник.

## Тыквенный чизкейк

37% сливочного крема, размягченного  
10,6% Кремового Зефира  
21,5% консервированного тыквенного пюре  
0,1% молотого имбиря  
0,1% корицы  
0,1% тертого мускатного ореха  
0,1% молотой гвоздики  
0,05% соли  
30,45% невыпеченный песочный полуфабрикат\*\*\*

В миске взбить сливочный сыр и Кремовой Зефир до однородной консистенции. Добавить оставшиеся ингредиенты и тщательно перемешать. Выложить смесь на песочный п/ф и выпекать при 160°C около 30 минут или до появления золотистой корочки. Отключить духовой шкаф и постепенно охладить, затем поместить в холодильник

## Шоколадный чизкейк

15% темного шоколада  
35% сливочного сыра, размягченного  
10% Кремового Зефира  
5% яйца  
12% сметаны  
23% невыпеченный шоколадный песочный полуфабрикат\*

Разогреть печь до 190°C. Растопить шоколад на водяной бане и отставить в сторону. В миске взбить сливочный сыр и Кремовый Зефир до однородной консистенции. Добавить яйцо и сметану, тщательно взбить. Добавить шоколад и перемешать. Песочный полуфабрикат распределить равномерно по дну формы, выложить готовую смесь, выпекать при 160°C около 30 минут или до появления золотистой корочки. Отключить духовой шкаф и постепенно охладить, затем поместить в холодильник

## \*Шоколадный песочный полуфабрикат

72% шоколадного печенья  
23% размягченного маргарина  
5% сахара

Раскрошить печенье в мелкую крошку, добавить сахар и смешать с размягченным маргарином. Выложить в форму для запекания. При помощи столовой ложки распределить смесь равномерно по дну формы, немного надавливая (обязательно заходя на края).

\*\*Прим. для получения выпеченного песочного п/ф - выпекать при температуре 160°C в течение 10 минут.

## \*\*\*Песочный полуфабрикат

56% печенья  
32% сливочного масла  
12% сахара

Смешать измельченное печенье с маслом и сахаром до однородного состояния. Выложить в форму для запекания. При помощи столовой ложки распределить смесь равномерно по дну формы, немного надавливая (обязательно немного заходя на края).

\*\*\*\*Прим. для получения выпеченного песочного п/ф - выпекать при температуре 160°C в течение 10 минут.



# Ослепительные десерты, печенье и батончики



## Гарвардские квадраты

6% сливочного масла растопленного  
28% выпеченного песочного полуфабриката\*\*\*  
23% Кремового Зефира  
6% молока  
19,5% темного шоколада (тертого)  
5% кокосовой стружки  
12% измельченного грецкого ореха

Перед выпеканием песочного полуфабриката – форму смазать маслом.  
В кастрюле на слабом огне смешать Кремовый Зефир и молоко, постоянно перемешивая, довести до однородной консистенции. Выложить смесь на песочный полуфабрикат. Затем выложить измельченные орехи и тертый шоколад. Выпекать 25-30 минут при температуре 160°C (или до полной готовности). Постепенно охладить, разрезать на 2 квадрата.  
При подаче украсить тертым шоколадом или посыпать кокосовой стружкой.

## Ракушки из безе

22% яичного белка  
1,2% лимонной кислоты  
1,2% соли  
0,6% ванилина  
75% Кремового Зефира

Разогреть печь до 120°C. Застелить противень алюминиевой фольгой. В большой чашке взбить яичные белки до густой пены, добавить лимонную кислоту и соль, затем ванилин. Постепенно добавить Кремовый Зефир. Продолжать взбивание до появления плотных, устойчивых пик. Отсадить 6 порций на противень. Чайной ложкой придать форму ракушки. Выпекать 20-30 мин, после чего охладить. Аккуратно лопаточкой снять ракушки с фольги. Начинить свежими ягодами клубники, нарезанными фруктами, начинкой (рецепт ниже). Для украшения можно посыпать сахарной пудрой.

## Воздушные шоколадные батончики

26% Кремового Зефира  
44,7% темного шоколада  
5,3% масла сливочного  
18% воздушного риса  
6% молока

Растопить масло, добавить Кремовый Зефир и варить на среднем огне 1-2 минуты, постоянно помешивая. Добавить шоколад, молоко и тщательно перемешать (до полного растворения). Убрать с огня и добавить воздушный рис. Тщательно перемешать. Выложить смесь и равномерно распределить в смазанной форме, охладить. Перед подачей разрезать на квадратики.

## Лакомство «Кремовый Зефир»

10% масла сливочного  
10% Кремового Зефира  
47% воздушного риса  
33% молока

Растопить масло, добавить Кремовый Зефир и варить на сильном огне около 5 минут, постоянно помешивая. Убрать с огня и добавить воздушный рис. Перемешивать до полного обволакивания риса. При помощи силиконовой лопаточки выложить смесь и равномерно распределить в смазанной форме, охладить. После охлаждения разрезать на квадратики.

Выход: 24 батончика, 5\*5 см

## Воздушные замки

62% Кремового Зефира  
10,1% сливочного масла  
27,9% сладкого попкорна

В кастрюле смешать масло и Кремовый Зефир, довести до кипения, постоянно помешивая. Добавить попкорн. Выложить смесь и равномерно распределить в смазанной форме. Охладить. Нарезать на батончики.

## Пирожное Вупи

12% яйца  
9% растительного масла  
24% сахара  
36% муки пшеничной (в/с)  
39% несладкого какао  
0,001% пекарской соды  
0,001% соли  
10% молока  
0,001% ванилина

Начинка (рецепт ниже) – для склеивания

Разогреть печь до 165°C. Смазать два противня и отставить.

В миске взбить миксером на яйцо и масло растительное. Постепенно ввести сахар и продолжать взбивание до бледно-желтого цвета. В другой миске смешать муку, какао, соду и соль. В мерной кружке смешать молоко и ванилин. Смешать мучную и молочную смеси с яйцами и сахаром, начиная и заканчивая сухими ингредиентами. Смесь должна быть плотной. Столовой ложкой выложить порционно смесь на противень (изделия немного растекаются). Выпекать при 150°C 10 мин. Охладить, склеить 2 печеньки начинкой (рецепт ниже).

Начинка

23% сливочного масла  
44% сахара



32,5% Кремового Зефира

0,5% ванилина

В миске тщательно смешать все ингредиенты до пышного и однородной консистенции.

## Шоколадные зефирно-арахисовые батончики

20% Кремового Зефира

4% масла сливочного

10% арахисового масла

10% жареного арахиса

18% зерновых овсяных хлопьев

36% темного шоколада

2% молока

Смазать пекарскую форму и отставить.

В кастрюле смешать масло и Кремовый Зефир, довести до кипения, постоянно помешивая. Добавить арахисовое масло и проварить (1мин). Смешать овсяные хлопья, арахис, часть шоколада в отдельной чашке. Затем влить масляно-зефирную смесь и тщательно перемешать. Переложить в форму для выпекания и накрыть пергаментом или крышкой, плотно прижать. Растопить оставшийся шоколад на водяной бане. Распределить равномерно по поверхности изделия. Охладить. Разрезать изделие на батончики.

## Пышный клубничный (смородиновый) шербет

60% замороженной клубники (или черной смородины\*)

13% воды

0,3% лимонного сока

26,7% Кремового Зефира

Ягоды разморозить.

В блендере смешать часть ягод, воду и лимонный сок до однородной консистенции ягод. Аккуратно ввести маршмелоу в блендер. Поместить в мороженницу и заморозить или в порционные формочки и замораживать 3-4 часа, до вязкого состояния. Взбить электромиксером или в комбайне (разбить кристаллы льда, если они образовались). Продолжить охлаждение до полной заморозки. При подаче украсить ягодами.

\*прежде чем использовать черную смородину, необходимо проварить ее с сахаром: 80% ягод и 20% сахара.

# Наивкуснейшие конфеты



## Конфетки

73% Кремового Зефира  
27% воздушной пшеницы или риса

Кремовый Зефир подогреть в микроволновой печи 1,5 мин (при мощности 600кВт). Затем смешать с воздушной пшеницей (или рисом), выложить в форму и выпекать 5-7 мин при 160°C. Готовое изделие разрезать на конфетки.

## «Очень вкусная» помадка

30% сахара  
7,7% сливочного масла  
7% сгущенного молока  
17,3% Кремового Зефира  
0,7% соли  
0,3% ванилина  
29,5% темного шоколада  
3,2% молока  
4%измельченного грецкого ореха

В большой миске смешать сахар, масло, сгущенку, маршмеллоу, соль. Довести до кипения, постоянно перемешивая и кипятить на медленном огне 5 мин. Убрать с огня, добавить ванилин и шоколад, тщательно перемешать до полного растворения шоколада. Ввести орехи. Выложить в подготовленную форму и охладить. При подаче можно украсить кокосовой стружкой.

## Воздушные какао-трюфели

67% шоколада (темного или молочного)  
33% Кремового Зефира

Растопить шоколад на водяной бане. Добавить маршмеллоу и остудить. Можно добавить заправки (рецепт ниже) – как в виде начинки, так и для украшения. Сформировать несколько маленьких шариков или поместить смесь в формочки.

### Заправки:

Кокос:

После формирования какао-трюфелей, посыпать или начинить кокосовой стружкой.

Грецкий орех:

После формирования какао-трюфелей, посыпать или начинить рублеными орехами.

## Ореховые ириски

15% сахара  
4,7% сливочного масла  
0,2% соли  
21% Кремового Зефира  
15% сгущенного молока  
4% молока  
35% ирисок  
0,2% ванилина  
5% соленого жареного измельченного арахиса

В кастрюле с толстым дном смешать сахар, масло, соль, маршмеллоу и сгущенное молоко. На среднем огне, довести до кипения, варить 3-4 мин, постоянно помешивая. Быстро добавить ириски и ванилин, довести до полного растворения. Добавить арахис. Выложить в форму и охладить.

## Жевательные конфеты с какао

7,4% несладкого какао  
13,3% воды  
18,5% арахисовой пасты  
13% Кремового Зефира  
18,4% овсяных хлопьев с отрубями  
22% изюма без косточек  
7,4% кокосовая стружка (для украшения)

Смешать какао с водой. Добавить арахисовую пасту (смесь должна получиться плотной). Ввести маршмеллоу, тщательно перемешать. Добавить хлопья, изюм, половину кокосовой стружки (можно кусочки кокоса). Сформировать шарики. Обвалять в оставшейся кокосовой стружке. Перед подачей дать настояться.

## Помадка из арахисового масла

14% молока  
37,5% сахара  
20,8% мягкого или хрустящего арахисового масла  
27,5% Кремового Зефира  
0,3% ванилина

В кастрюле смешать молоко и сахар. Варить на среднем огне, постоянно помешивая. Убрать с огня, немного охладить и смешать с арахисовым маслом, маршмеллоу и ванилином. Выложить в форму и охладить.

## Абрикосовые «пальчики»

50% зефирной помадки (рецепт ниже)

50% сушеных абрикосов

Половинки абрикосов разложить на поверхность срезом вверх. В половинку абрикоса поместить 1 ложку зефирной помадки. Нафаршируйте все абрикосы.

### Зефирная помадка

42,6% Кремный Зефир

0,4% ванилин

57% сахар

Смешать Кремный Зефир и ванилин, постепенно добавить сахар, до тех пор, пока смесь не потеряет липкость.

# Сказочные глазури



## Глазурь из арахисового масла и Кремового Зефира

32,5% Кремового Зефира  
27% арахисовой пасты  
13% размягченного сливочного масла  
0,3% ванилина  
0,5% соли  
16% кондитерского сахара  
10,7% молока

В миске смешать маршмеллоу, арахисовую пасту и масло до однородной консистенции. Добавить сахар с молоком и взбивать до получения гладкой пастообразной глазури. Добавить ванилин.  
Готовую глазурь можно наносить на кексы, пряники, эклеры, куличи.

## Воздушная семиминутная глазурь

40% Кремового Зефира  
16,3% яичного белка  
26% сахара  
0,5% лимонной кислоты  
0,3% соли  
16% воды  
0,9% ванилина

На водяной бане, смешать воду (но не кипятить), Кремовый Зефир, белок яиц, сахар, лимонную кислоту, соль. Венчиком взбить до мягкой пены. Убрать с огня и продолжать взбивание до загустения. Добавить ванилин и тщательно перемешать.  
Готовую глазурь можно наносить на кексы, пряники, эклеры, торты, куличи.

## Жаренная кремовая глазурь

20,7% сливочного масла растопленного  
49,6% Кремового Зефира  
0,7% соли  
8,3% кокосовой стружки  
20,7% рубленого грецкого ореха

Смешать все ингредиенты, нанести на поверхность горячего кекса. Жарить медленно, около 2 минут при 170°C, до появления золотистой корочки.

# Эффективные коктейли





## Воздушный кофе

75% молока  
7,5% растворимого кофе  
17,5% Кремового Зефира

В емкость блендера влить охлажденное молоко, добавить кофе и Кремовый Зефир.  
Взбить до однородной консистенции.  
При подаче украсить взбитыми сливками.

## Замороженный горячий шоколад

71,5% молока  
12% какао (несладкого)  
16,5% Кремового Зефира

В емкость блендера влить охлажденное молоко, добавить какао, Кремовый Зефир.  
Взбить до однородной консистенции.  
При подаче украсить взбитыми сливками. Для украшения при подаче можно посыпать шоколадом.

## Напиток «Фруктовое облако»

85% фруктового сока (апельсиновый, клюквенный, виноградный или абрикосовый нектар)  
15% Кремового Зефира

В емкость блендера влить охлажденный фруктовый сок, добавить Кремовый Зефир.  
Взбить до однородной консистенции.

## Супер фруктовая смесь

45% фруктового сока  
40% банана (нетто)  
3% лёд  
12% Кремового Зефира

В емкость блендера влить фруктовый сок, добавить нарезанный банан, кремовый зефир, взбить и добавить 2-3 кубика льда. Взбить до однородной консистенции.

## Лёгкий «Арахисовый» коктейль

68,2% охлажденного молока  
15,9% арахисового масла  
15,9% Кремового Зефира

В емкость блендера влить молоко, добавить арахисовое масло и Кремовый Зефир.  
Взбить до однородной консистенции.

# Супер соусы



## Соус «Ириска»

44% сахара (коричневого)  
24% воды  
12% сливочного масла  
20% Кремового Зефира

Смешать сахар и воду и проварить 4-5 минут на среднем огне. Убрать с плиты, ввести масло и маршмеллоу, тщательно перемешать. Подавать можно горячим или холодным. Соусом можно украшать кондитерские изделия, десерты при подаче.

## Очень пышный соус

47,8% Кремового Зефира  
9,5% масла сливочного  
38% сахарной пудры  
4,7% коньяка (бренди)

В миске взбить маршмеллоу, масло и сахар. Добавить коньяк (бренди). Соусом украшать горячий пудинг с изюмом.

## Соус «Легкий ром»

9,9% яичного белка  
0,2% соли  
47,4% Кремового Зефира  
3% ромового экстракта  
39,5% сливок (30-40%)

Взбить сливки. Отдельно взбить белок и соль в пену. Постепенно ввести маршмеллоу и ром. Продолжать взбивание до появления устойчивых пик. Добавить взбитые сливки. Соусом можно украшать кондитерские изделия, десерты при подаче.

## Соус «Воздушная помадка»

18,5% несладкого какао  
27,7% сгущённого молока  
36,9% Кремового Зефира  
7,4% сахара  
9,2% сливочного масла  
0,3% ванилина

В кастрюле смешать какао и сгущённое молоко и на медленном огне, довести до однородной консистенции. Добавить маршмеллоу, сахар, масло или маргарин. Варить, постоянно помешивая, пока смесь не станет однородной, довести до кипения. Убрать с огня и добавить ванилин, перемешать. Подавать теплым. Соусом можно украшать кондитерские изделия, десерты при подаче.

# Божеественные салаты



## Замороженный фруктовый салат

20% сливок (33% жирность)  
21,2% Кремового Зефира  
10,8% сливочного сыра  
8% майонеза  
8% консервированных фруктов, без сиропа  
8% винограда без косточек  
8% нарезанной клубники  
8% нарезанных бананов  
8% ананаса, нарезанного кубиками

Смешать  $\frac{1}{4}$  часть сливок с Кремовым Зефиром, сыр с майонезом. Оставшиеся сливки взбить миксером и добавить их к смеси с кремовым зефиром. Затем ввести смесь сыра и майонеза. Добавить фрукты. Поместить в формочки и заморозить.

## Слоеный фруктовый салат

12,5% фруктового желе  
46,9% горячей воды  
12,5% Кремового Зефира  
28,1% сушеных фруктов, нарезанных кубиком

Растворить желе в горячей воде, добавить Кремовый Зефир. Тщательно перемешать, затем охладить до консистенции жирной сметаны. Добавить фрукты и поместить в порционные салатники или формочки. Заморозить.



**ГРУППА КОМПАНИЙ**

457410, Россия, Челябинская обл., Агаповский район  
п. Буранный, ул. Мичурина 21/4.  
Т/ф.: (3519)21-28-15, 21-60-13.  
[sparta.ru](http://sparta.ru)