

16.03.2026

Составлен на основании
тех. карты и справочника
пищевой ценности
продукта

Ресторан «ВЕРШИНА СЧАСТЬЯ»

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево- ды, г.	Калорий- ность, ккал.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево- ды, г.	Калорий- ность, ккал.	Состав блюда
			Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда				
ДЕСЕРТЫ											
1	Бланманже клубнично-сливочное	0,175	9	2	22	180	17	4	40	315	Крем: клубника, сахар, желатин говяжий, сливки растительные, краситель пищевой, сливки 33-38%, молоко, ванилин. Соус: клубника, малина, черника, сахар, краситель пищевой, пектин яблочный. Украшение: клубника; безе: яйцо куриное, сахарная пудра, орех грецкий в карамели, мята, голубика.
	Маковый чизкейк с мацони	0,13	24	6	21	320	31	8	27	420	Маковый чизкейк: Тесто песочное:масло сливочное, яйцо куриное, мука, сахар, разрыхлитель, соль.Крем сырно маковый: сыр креметта, мацони, сахар, молоко сгущеное,мак пищевой. Лимонный ганаш: сливки, шоколад, лимон, желатин, глюкоза. Украшаем мармелад малина: малина, сахар ,агар-агар, желатин. малина сублимированная.

11	Десерт Хинкали с шоколадным муссом	0,11	38	5,5	28	480	42		6	31	530	Шоколадный мусс:сливки, шоколад, молоко,желатин.Сливочная соленая карамель: сливки, сгущенное молоко, масло сливочное, соль, сахар, глюкоза, желатин.Бисквит: яйцо, сахар, какао, масло растительное, мука, сода, разрыхлитель. Хрустящий слой: шоколад, масло растительное, вафельная крошка, лепестки арахиса, какао масло,шоколад.
	Медовик с ягодной начинкой	0,17	10	3,5	35	250	17	17	6,5	60	425	Корж: мед,сахар песок,масло сливочное , сода,мука пшеничная,яйцо куриное. Крем:сметана,сливки растительные, сахар. Малиновое конфи:малина,крахмал кукурузный, сахар. Соус:пюре маракуйи,пюре манго,сахар, крахмал кукурузный,манго кубик. Мармелад малин:малина,сахар,агар-агар, желатин говяжий.
	Конфета вишня в коньяке	0,025	24	4,5	50	440	6	6	1	13	110	Ганаш на конфету Вишня:шоколад,сливки 33-38%,масло сливочное,ароматизатор Ром. Вишня в коньяке на конфету:Вяленая вишня,ароматизатор коньяк,шоколад.
	Дубайская конфета	0,025	35	14	44	550	9	3,5	11	11	140	Хрустящий центр с фисташкой : тесто катаифи, .мука пшеничная,крахмал кукурузный, соль,масло растительное,масло сливочное,паста фисташковая,шоколад,фисташки очищенные,глазурь из белого шоколада с какао маслом.
	Конфета Ферреро Роше	0,021	32	8,5	51	520	8,5	6,5	1,5	10	100	Ганаш на конфету:..шоколад,сливки 33-38,Глюкоза жидкая,масло сливочное,паста миндально-фундучная (пралине). Хрустящая вафельная крошка:яйцо белок,масло сливочное,сахарная пудра,мука пшеничная,какао-масло,фундук жареный.

15	Шоколадный торт	0,185	17	5,5	20	250	36	12	42	462,5	Тесто на шоколадный бисквит: яйцо куриное,сахар,какао-порошок, масло растительное,мука пшеничная,разрыхлитель ,сода. Шоколадный крем: Сыр творожный, сахар,желатин говяжий,какао-порошок,шоколад,молоко,сливки 33-38%. Ванильный крем:сливки 33-38%,сахар,желатин говяжий,сыр творожный,ванилин. Малиновый соус с мятой: малина, сахар,мята. Ганах: Сливки 33-38%,шоколад весовой. Мармелад малина: Малина,сахар,агар-агар,желатин говяжий. Украшение: мармелад малина,мята свежая.
16	Торт Микадо	0,155	20	5	42	360	30	7,5	66	570	Коржи Микадо: сметана, сода, масло сливочное, сахар, соль, ванилин, яйцо, мука. Крем на торт : масло сливочное, сыр Креметта, какао,коньяк, вареное сгущеное молоко. Вишневое компоте:Вишня с/м, сахар, крахмал.
16	Эстерхази	0,135	28	6,5	27	390	38	9	37	526,5	Торт Эстерхази. Бисквит: яйцо, сахар, мука, корица, орех грецкий. Заварной крем: молоко, желток, крахмал, сахар , ванилин. Сливочная соленая карамель:сливки, молоко сгущеное, масло сливочное, соль, сахар, глюкозажелатин говяжий. Глазурь : Шоколад миндальные лепестки.
2	Домашнее варенье из грейпфрута с жасмином	0,05	0	0,4	49	200	0	0,2	24	100	Грейпфруты,сахар, чай зеленый моли хуа чжу ча-жасминовый.
3	Домашнее варенье абрикосовое	0,05	4	2	45	220	2	1	22	110	Абрикосы, миндаль, сахар, ядро абрикосовой косточки, пектин яблочный.
4	Домашнее варенье из белой черешни	0,05	0	0,5	72	290	0	0,4	36	145	Черешня, сахар, пектин яблочный.
5	Домашнее варенье из инжира и яблок	0,05	0,1	0,4	52	210	0	0,2	26	105	Яблоки сушеные, сахар песок, корица палочки, инжир.
6	Домашнее варенье из кизила	0,05	0	0,5	49	200	0	0,2	24	100	Кизил свежий, сахар песок, пектин яблочный,
7	Домашнее варенье из клубники	0,05	0	0	60	240	0	0	30	120	Клубника свежая, сахар песок.
8	Домашнее варенье облепиховое	0,05	0	0,5	70	280	0	0,3	35	140	Облепиха, сахар песок, пектин яблочный.