

Составлен на основании
тех. карты и справочника
пищевой ценности
продукта

Ресторан «Plov Project»

24.11.2025

Пищевая и энергетическая ценность продукции компании

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.	Состав блюда	
Содержание в 100 г. блюда												
Содержание в 1 порц												
ДЕСЕРТЫ												
	Баскский чизкейк	0,185	24	6	18	310	44	11	33	570	Сыр творожный, сахар, яйцо желток, крахмал кукурузный, мука пшеничная, сливки 33-38%. Шоколадный соус на чизкейк п/ф: шоколад, молоко, сахар, крахмал кукурузный	
11	Бланманже клубнично-сливочное	0,17	9	2	22	180	17	4	40	330	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; беze: яйцо куриное, сахарная пудра, орех грецкий в карамели, мята, голубика.	
	Лимонный тарт в креманке	0,185	24	5,5	38	380	44	10	69	710	Ванильный крамбл: мука пшеничная, мука миндальная, трюфельный, масло сливочное, соль. Лимонный курд: сок лимона, желатин говяжий, Сахар, яйцо куриное, масло сливочное. Меренга: яичный белок, сахарная пудра. Маковая начинка: мак, молоко, сахар, масло сливочное.	
	Медовик с ягодной начинкой	0,17	10	3,5	35	250	17	6,5	60	420	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.	

	Наполеон	0,16	20	4	29	310	33	6,5	46	510	Тесто слоеное,сахарная пудра. Крем заварной:сливки,сахар,соль,мука, молоко сгущенное,масло сливочное. Соус Клубничный: клубника,сахар,краситель пищевой. Украшение:мята листья,цветок Бегония,Безе п/ф: яйцо белок, сахарная пудра
5	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, кориандер. Сироп: сахар, куркума, лимон, гвоздика. Украшение: Мороженое,клубника, гречий орех,мята
4	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 begonias.
	Тирамису фисташка	0,2	27	10	21	370	55	20	41	740	Печенье савоярди,молоко,кофе растворимый, сахар песок,ликер Амаретто. Крем: сливки,яйцо желток,сахар песок, сыр маскарпоне,паста фисташковая,желатин говяжий, шоколад ,сливки,масло сливочное,фисташки очищенные.
	Шоколадный торт с малиновым соусом	0,205	17	6	27	280	34	12	56	580	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 мяты: малина, сахар,мята. Ганаш: Сливки 33-38%,шоколад весовой. Мармелад малина: Малина,сахар,агар-агар,желатин говяжий. Украшение: мармелад малина,мята свежая
	Эклер с маком	0,13	22	7	13	270	28	9,5	17	360	Тесто на заварное кольцо:молоко,масло сливочное,сахар,соль,мука пшеничная,яйцо куриное. Сыр творожный,вареное сгущенное молоко,молоко сгущенное,мак пищевой,молоко, сахар, масло сливочное.