

# ЛЕПЕШКА ОТ FAZER

В инновационной линейке хлебов «Энергия здоровья» от бренда Fazer появился новый продукт — «Тонкая основа» — лепешка с ржаной мукой. Она отличается от других лепешек и лавашей своим темным цветом и ароматом благодаря составу с ржаной мукой и солодом. Также в рецептуру входят семена подсолнечника, льна и овсяные хлопья. Этот продукт вполне может стать основой для бутерброда, сэндвича или ролла, а еще с ним можно попробовать поэкспериментировать. Например, сделать к праздничному столу многослойный бутербродный торт.

Линейка хлебов «Энергия здоровья» — разработка Fazer в тренде здорового образа жизни и питания. В ряду этих продуктов есть разные хлеба с оригинальным составом.



# СЕТЫ И ЛИНЕР В DOM BOUTIQUE HOTEL



В ресторане Giardino в отеле Dom Boutique Hotel весь декабрь подают рождественские сеты, а в первый день 2018 года здесь предложат новогодний линер.

В сет «Классический» входят салат с ростбифом и мандариновой заправкой, томленые телячьи щечки с пюре из зеленого горошка и луковым муссом, в качестве десерта — классическое пирожное «Картошка». А в сет «Дичь» — фирменный салат с уткой и арахисовой заправкой, цыпленок корнишон с молодым картофелем и пряными травами, на десерт — торт «Медовик» с брусникой. В отличие от привычного бранча, линер подразумевает праздничный шведский стол для гостей, кто проспал завтрак, ланч и готов к раннему ужину.

В этом году Dom Boutique Hotel отказался от привычных шоу-программ и приглашает гостей на вечерний коктейль 31 декабря. Рождественский декор отеля напоминает о старой доброй Англии и Викторианской эпохе. А один из залов ресторана по стилю оформления будет вызывать ассоциации со швейцарским шале.

# «КРАСНЫЙ БАРХАТ» В GRAND HOTEL EMERALD

Считается, что родина торта под названием «Красный бархат» — Америка. Одни полагают, что его рецепт — из Южной части США, другие уверены, что он появился в Северной части. Этот торт стал популярен у американцев, а потом полюбился и в других странах.

Кондитеры петербургского отеля Grand Hotel Emerald сделали «Красный бархат» в виде пирожного. Десерт приобрел форму пирамиды, увенчанной свежей малиной. Пирожное изготавливается из натуральных продуктов, а насыщенный яркий цвет бисквиту придает свекольный сок. Бархатистую структуру бисквит приобретает благодаря шоколадному велюру с какао-порошком. Особая нежность десерта получается за счет легкого крема из маскарпоне и сыра «Филадельфия». Для придания сладкого аромата кондитеры Grand Hotel Emerald добавляют в десерт семена стручковой ванили.



# ЛЕГКАЯ ЗИМА В AZZURRO

Теплый салат с осьминогом, киноа, свежими томатами и картофелем



В итальянском ресторане Azzurro Jazz Cafe холдинга Zimaletto Group обновили меню. Оно дополнилось легкой закуской из лосося с пеной из хрена, салатом из краба с фенхелем и гранатовым соусом, пастой с раковыми шейками. Запеченный лосось в пергаменте, каре ягненка с томатным песто, утиная грудка и каннелони — все это напоминает о традиционном праздничном итальянском застолье. Шеф-повар ресторана использует фермерские продукты. Буратту изготавливает маленькая сыроварня, а томатный соус подбирали под традиционную неаполитанскую пиццу. Гордость команды — десерты. Теперь здесь можно попробовать лимонный тарт с базиликом и необычный десерт с шоколадом, авокадо и орехом пекан. Осенью ресторан поменял концепцию, стремясь стать главной джазовой площадкой на Петроградской стороне.