

Chefs' talk



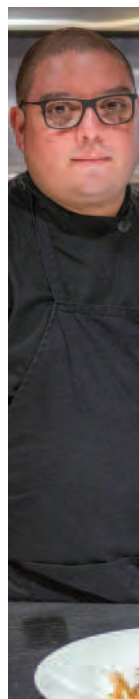
MIBRASA[®]



2



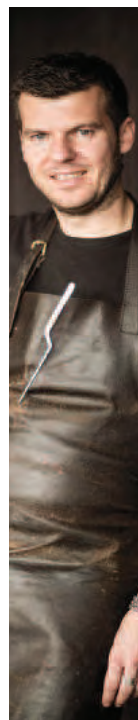
6



10



14



18



22



26



30



34



38



42



46



50



54



60



62

CONTENTS ∞ ÍNDICE

2

PACO PÉREZMiramar**
Янса – Испания

6

ANTONIO SIMÕESTaverna del Clínic
Барселона – Испания

10

RODRIGO PALETUmai
Жирона – Испания

14

VÍCTOR CORCHADOAgua
Сьютаделья, Менорка – Испания

18

GERT DE MANGELEERHertog Jan***
Зедельгем – Бельгия

22

FRANÇOIS DE POTTERLa Trinité*
Слуис – Голландия

26

STIAN FJAEREIDEFolk og Fe
Тронхейм – Норвегия

30

SAYAN ISAKSSONEsperanto*
Стокгольм – Швеция

34

ALEXANDER MEIERIcehotel
Юккасьярви – Швеция

38

FRANÇOIS DE RANCOURTFume
Дубаи – Арабские Эмираты

42

NATTAWUT TRAISINSATHITPlaDib
Бангкок – Таиланд

46

MARK JENSENSalmon & Bear
Сидней – Австралия

50

BLAIR CLEMENTSocial Kitchen
Нью-Плимут – Новая Зеландия

54

ALFREDO VILLANUEVARomero y Azahar
Монтеррей – Мексика

60

AMÈLIA SARROCATONI JIMÉNEZ
MIBRASA CHEFS

MIBRASA CHEFS

PACO PÉREZ

Miramar**

Янса – Испания



Международно признанный повар Paco Perez с 5 звездами Мишлен, 2** в ресторане Enoteca (Отель Arts в Барселоне), 1* в Cinco (Отель Das Stue в Берлине) и 2** в Miramar.

Ресторан Miramar находится в Янса, в прекрасном городке на Коста Брава. Печь Mibrasa mini способствует приготовлению дегустационного меню, состоящего из 30 грандиозных блюд. Кухня Miramar является традиционной кухней, которая относится с большим уважением и большими требованиями к приготовлению блюд.



Треска в соусе Пиль-Пиль с мозгом на гриле и икрой



Paco Pérez | Miramar**

"Готовим с большим энтузиазмом, вкладывая душу, хотим предложить только лучшее нашим гостям"

-Так рассказывает Paco Perez о кухне ресторана Miramar.

ANTONIO SIMÕES

La Taverna del Clínic

Барселона - Испания



Ресторан "La Taverna del Clínic" открылся в 2006г.

Два брата Simões, Antonio как повар и Manuel как специалист по винам и напиткам, сделали собственный гастрономический проект.

Этот ресторан находится в самом центре Барселоны и прерывает схему классической таверны. На этой кухне есть самая настоящая страсть к приготовлению блюд. Блюда в этом ресторане приготовлены традиционным способом из продуктов лучшего качества.

Каталонская академия гастрономии и питания наградила повара Antonio Simões премией "Лучший молодой повар в Каталонии 2014 года".



"В наших блюдах есть больше, чем просто ингредиенты"

- Antonio Simões -



Antonio Simões | La Taverna del Clínic

Свиная грудинка с морским гребешком на гриле и грибами в собственном соку

Приготовление

Свиная грудинка и гребешок

Очищаем грудинку и маринуем ее в течение 8 часов с солью, сахаром, перцем и специями. Потом моем ее, упаковываем и готовим в вакууме в течение 17 часов на 72 °С. После кладем на решетку в печь Mibrasa и придаем позолоченный цвет. Вытаскиваем гребешок из раковины, кладем на бумагу для приготовления в печи и готовим на решетке Mibrasa.

Соус

Растапливаем немного масла и добавляем апельсиновый сок с гвоздикой.

Грибы и морковь

Чистим грибы, варим морковь и после очищаем ее. Обжариваем.

Сервировка

Кладем на тарелку свиную грудинку с гребешком и выкладываем вокруг грибы и морковь. В конце украшаем блюдо небольшим количеством ферментированного чеснока с ростками и поливаем оливковым маслом.

RODRIGO PALET

Umai

Жирона – Испания



Ресторан Umai и Izakaya находятся в самом сердце Жироны. Этот ресторан признан японским, хотя повар родом из Мексики и его жена Map Tong родилась в Китае, и они говорят, что их ресторан – это слияние двух кухонь северной Азии, а конкретно Японии и Кореи.

Опыт работы Rodrigo во всех уголках мира, добавляет в его блюда delicatность вкуса, он придает очень большое внимание всем деталям в процессе приготовления, отчего его блюда всегда индивидуальны и изысканны.



"Когда готовишь в Японии, то первое, что тебе показывают – это то как уважительно нужно относиться к продуктам. Печь Mibrasa предоставляет все по максимуму, быстрое и качественное приготовление без потери вкуса, что очень важно на кухне Mibrasa открывает новый мир!"
- Rodrigo Palet -



Rodrigo Palet | Umai

Лосось и креветки на гриле с соусом из моркови и эмульсией из белого трюфельного масла

Приготовление

Готовим морковь, лук и картофель в печи Mibrasa всю ночь с закрытыми регуляторами. Затем взбиваем все эти ингредиенты до нежной текстуры, добавляем немного сливочного и оливкового масла и соль.

Лосось

Готовим лосось прямо на решетке в печи Mibrasa. Затем кладем лосось с креветками и овощами в алюминиевую емкость Mibrasa и готовим.

Эмульсия из белого трюфельного масла

Берем немного белого трюфельного масла и немного оливкового масла экстра, добавляем соль и смешиваем.

Креветки

Готовим на решетке креветки в оливковом масле и с чесноком, затем очищаем креветки.

Сервировка

На дно тарелки нальем горячий соус из моркови, далее выложим овощи, и лосось с креветками, добавим немного соли. Полъем это все эмульсией из белого трюфельного масла и добавим хрустящий картофель.



VÍCTOR CORCHADO

Agua

Сьютаделлья, Менорка – Испания



Ресторан Agua находится в отеле San Faustino, который расположен в историческом центре Сьютаделльи. Шеф –повар этого ресторана

Victor Corchado, пришел сюда после работы в знаменитом ресторане Atrio с 2 звездами Мишлен.

Это современная и средиземноморская кухня. Блюда в этом ресторане имеют выдающийся вкус.



"Каждый повар борется за индивидуальность и качество своих блюд. Печь Mibrasa является одной из самых важных и неотъемлемых принадлежностей в ресторане Agua. Она придает индивидуальность нашим блюдам"

- Victor Corchado -



Victor Corchado | Agua

Осьминог на гриле с майонезом и перцем D.O LA VERA

Приготовление

Кладем картофель завернутый в фольгу, уже соленный и перченый и смазанный оливковым маслом, в печь Mibrasa и ставим на 350 °C , запекаем его.

Варим яйцо в течение 10 минут и после оставляем в ковшике с холодной водой. Затем мелко нарезаем картофель и яйцо и поливаем оливковым маслом, уксусом Jerez, перчим, солим и оставляем охлаждаться.

Майонез

В неглубокую тарелку положим яйцо, 1 ложку горчицы Dijon и пол ложки перца D.O LA VERA. Взбиваем и добавляем подсолнечного масла до получения эмульсии.

Осьминог на гриле

Смазанного оливковым маслом осьминога кладем в печь Mibrasa на 400 °C, переворачивая его в течение приготовления. Достаем из печи, посыпаем перцем D.O LA VERA и кладем обратно в печь на 30 секунд, время приготовления перца.

Сервировка

Выкладываем на тарелку ровно салат из яйца и картофеля. Сверху кладем щупальце осьминога и поливаем оливковым маслом. Добавляем майонез.

GERT DE MANGELEER

Hertog Jan ***

Зедельгем - Бельгия



Повар Gert de Mangeleer, имеет 3 звезды Мишлен, он начал свой проект в ресторане Hertog Jan вместе со специалистом по винам Joachim Boudens. На месте этого ресторана раньше был большой огород, что до сих пор им позволяет выращивать свои овощи. Секрет кухни Mangeleer состоит в том, что он использует только свежие и качественные ингредиенты.

Кухня L.E.S.S, второй ресторан, который также использует печь Mibrasa. Название ресторана L.E.S.S обозначает: Love (любовь), Eat (есть), Share (делится) и Smile (улыбаться). Mangeleer дает этому месту некоторую похожесть на Бистро. В приготовлении блюд использует только чисто экологические продукты.



"Просто и со вкусом"

- Gert De Mangeleer -



Приготовление

Уже обжаренный перец режем на 2 части и кладем их на поднос. Поливаем оливковым маслом, посыпаем розмарином и тимьяном и добавляем несколько зубчиков чеснока. Оставляем в печи на 8 часов на ночь с закрытыми регуляторами.

Когда перец уже сухой, убираем ароматические добавки и режем его на маленькие кусочки.

Соус

Смешиваем уксус Jerez, соевый соус, оливковое масло, сухой перец, листья эстрагона, лук и зеленый перец.

Wagyu и капуста

Промываем каждый лист капусты в холодной воде. Высушиваем и кладем в холодильник. Режем мясо Wagyu на порции, прожариваем все части на решетке в печи Mibrasa. Обугливаем капусту.

Сервировка

Поливаем порцию мяса соусом, кладем сверху капустный лист, поливаем немного оливковым маслом и добавляем щепотку соли.

FRANÇOIS DE POTTER

La Trinité*

Слуис – Голандия



Ресторан La Trinité находится в Голландии. Шеф-повар ресторана François de Potter имеет 1* Мишлен и 17 баллов "Gault Millau".

Его кухня специализируется на сбалансированном питании, он придает много внимания вкусу и качеству продуктов. Кухня инновационного качества. Тройное удовольствие!



"Нет секрета в La Trinité, удовольствие клиента – это для нас самое важное"

- François De Potter -



François De Potter | La Trinité*

Морские гребешки с салом и кинзой

Приготовление

Гребешки

Чистим и моем гребешки в холодной воде. Поливаем оливковым маслом и обжариваем в печи Mibgasa, посыпая морской солью и черным перцем и ставим опять в печь на 1 минуту и 30 секунд.

Грибы Эринги и пюре из кинзы:

Перемешиваем свежие семена кинзы с говяжьим бульоном. Режем грибы напополам и запекаем, с маслом.

Тыквенный крем

Режем тыкву напополам, посыпая солью, перцем и поливаем оливковым маслом. Доводим до готовности при 90°C в печи с водой в течение часа. Достаем тыкву из печи и делаем пюре.

Сервировка

Посыпаем тарелку морской солью, выкладываем гребешки и фаршируем их пюре из тыквы, украшаем ломтиками сала и грибами Эринги. Украсим листьями кинзы.

STIAN FJAEREIDE

Folk og Fe

Тронхейм-Норвегия



Ресторан Folk og Fe находится в старой части города Тронхейм в центре Норвегии. В холодные зимы этот ресторан нас согревает комфортом и теплом.

Тематика этого ресторана возвращает нас в старые времена, в природу. Блюда из рыбы и мяса подаются здесь на горячих таблах и камнях.

Повара готовят еду с большой любовью.



"Хорошее ремесло требует большого опыта"

- Stian Fjaereide -



Stian Fjsereide | Folk og Fe

Треска с топинамбуром, укропом и черным перцем

Приготовление

Соус из топинамбура

Варим топинамбур. Взбиваем с уксусом и сахаром добавляя собственный отвар до получения однородной массы .

Топинамбур в печи

Режем на кусочки, кладем в печь Mibrasa и готовим пока не будут мягкие изнутри и хрустящие снаружи.

Треска

Обмазываем рыбу рапсовым маслом и кладем на решетку в печь Mibrasa. Доводим до готовности.

Сервировка

Вытаскиваем готовую рыбу. Ламинируем. Выкладываем на блюдо, поливаем соусом, украшаем кусочками топинамбура, посыпаем солью, перцем и укропом.

SAYAN ISAKSSON

Esperanto*

Стокгольм - Швеция



Повар Sayan Isaksson заведует кухней в ресторане Esperanto, который имеет 1 звезду Мишлен и находится в центре Стокгольма.

Он входит в список 50 лучших ресторанов мира и был награжден "White Guide" как лучший ресторан Швеции, уже дважды.

Mibrasa стала неотъемлемой частью кухни шеф – повара. Это ассоциация, в которой обе стороны видят одну цель: сделать кухню индивидуальной.



Куриная кожа на гриле с ферментированной пастой чили, листьями кресс-салата,
Shiso красным и соусом TARE



Sayan Isaksson | Esperanto*

"Мы хотим достигнуть пяти чувств. С Mibrasa мы достигли небывалых высот"

- Sayan Isaksson -

ALEXANDER MEIER

Icehotel

Юккасьярви – Швеция



Ice Hotel находится в центре Швеции в традиционном здании.

Он расположен рядом с рекой Турне, большая часть кухни вдохновляется ее средой. Повар Alexander Meier из всех продуктов делает сказку.

Захватывает полярные уникальные ароматы путем слияния традиционных и современных методов. Свежая рыба, местное мясо, различные блюда из лесных ягод добавляют его кухне изысканность.



"Ужинать в ICE HOTEL, это не холодно"

- Icehotel -



Alexander Meier | Icehotel

Филе северного оленя с соусом из черного шоколада и красным вином, клубнями и брусникой

Приготовление

Чистим маленькие морковки, желтую и красную свеклу. Отвариваем. Оставляем охлаждаться.

Картофель на гриле

Режем картофель. В течение ночи в печи обжариваем его в масле.

Соус из черного шоколада и красного вина:

Готовим красное вино с лаймом и имбирем. Добавляем говяжий бульон и процеживаем все через сито и добавляем черный шоколад.

Брусника

Оставляем бруснику в сахаре на час

Филе оленя

Солим и перчим мясо и кладем на решетку в печь Mibrasa.

Сервировка

Делим на порции филе оленя. Поливаем соусом и украшаем овощами и брусникой.

FRANÇOIS DE RANCOURT

Fumé

Дубаи - Арабские Эмираты



“Fume Downtown” это ресторан с приятной и спокойной обстановкой. Это второй ресторан в Дубаи, первый “Fume Pier 7”, находится в Дубаи

Марина, который составляет свое меню на основании печи Mibrasa.

Они достигают совершенства в приготовлении своих блюд в печи Mibrasa. Много экспериментируют и в основном используют старинную технику приготовления. Тем самым охватывают различные кухни, сохраняя простой и в то же время индивидуальный метод.





Приготовление

Маринад

В горячей кастрюле поджарим шалот, чеснок и имбирь с корейской пастой чили, готовим это в течение 20 минут. Добавим сахар, кленовый сироп и продолжим готовить еще 10 минут.

Маринованная красная капуста

Нарежем капусту. Смешаем в кастрюле с винным уксусом, уксусом Jerez, анисом, корицей и сахаром. Доведем до кипения, готовим на маленьком огне. Снимаем с огня, и когда охладится, смешаем с капустой и поставим в холодильник.

Отбивные из баранины

Берем отбивные, маринуем в течение 30 минут, и кладем на решетку в печь Mibrasa до необходимого приготовления.

NATTAWUT TRAISINSATHIT

PlaDib

Бангкок – Таиланд



Nattawut Traisinsathit - Head Chef, Yodkwan Pumpruk - Mibrasa station chef, Prew Pirom - Chef & Owner

PlaDib означает сырая рыба. Его команда вторглась в гастрономический мир с открытием ресторана возле реки Чаупхрая в Таиланде. Немного позже они переместились в один современный район в Бангкоке.

ингредиенты в этом ресторане всегда самые свежие, ресторан имеет собственный огород и оранжереи. Они совмещают интернациональную и национальную кухни. Тайские блюда, например как "larb" возвышаются в связи с приготовлением в печи Mibrasa, достигают тех вкусовых качеств, до которых раньше сложно было дойти.



"Мысли о том, что нужно хорошо есть и хорошо жить, подпитывают наши блюда, они отличаются динамичностью и привлекательностью."

-Prew Pirom-

Гребешки, завернутые в свиную грудинку с карамелизованным кумкватом,
перцем Санчо , йогуртом и базиликом



Nattawut Traisinsathit | PlaDib

MARK JENSEN

Salmon & Bear

Сидней – Австралия

Шеф-повар Mark Jensen из Сиднея, признанный своей успешной работой в ресторанах “Pork'd” и “Red Lantern on Riley”, открыл новый ресторан под названием “Salmon & Bear” с печью Mibrasa, как лидером в их кухне.

Желание готовить блюда, которые когда то он готовил на костре во время рыбалки, вдохновили его приобрести печь Mibrasa.

“Хотели сделать что-то, чтобы нас отличало от всех, и нашли печь под названием Mibrasa с фантастическим углем”.

“Это печь, которая использует только натуральный уголь. Это крепкая машина.

Она очень хорошо поддерживает необходимую температуру и сохраняет тонкий аромат на всех морских продуктах, которые мы готовим”.

- Mark Jensen

Mibrasa – мощный зверь!





Mark Jensen | Salmon & bear

Лосось на гриле с жареными овощами и кукурузой пропитанной соусом мисо

Приготовление

Лосось на гриле

Смажем лосось оливковым маслом, посыпаем солью и перцем. Кладем лосося в печь Mibrasa кожей вниз и готовим в течение 6 минут, переворачивая до того момента как кожа станет хрустящей.

Жареные овощи и кукуруза

Кладем кукурузу в печь Mibrasa и промазываем маслом Мисо и посыпаем семенами кунжута. Сладость кукурузы смешивается с маслом. На нижней решетке жарим тыкву, кабачок, морковь и картофель. Потом режем овощи на кусочки и поливаем медом и оливковым маслом.

Сервировка

Посыпаем жареным миндалем овощи, подаем в железном блюде с лососем и кусочком лимона.



BLAIR CLEMENT

Social Kitchen

Нью-Плимут – Новая Зеландия



Ресторан Social Kitchen находится на северо-востоке Новой Зеландии в городе Нью-Плеймут. Когда заходишь в это Бистро, чувствуешь себя значимым в элегантной и уютной обстановке.

Создавать еще более теплую среду им позволяет открытая кухня, где находится печь Mibrasa модели HMB SB 110, широкий выбор блюд приготовленных с местными ингредиентами отличающимися от северного региона острова.



“ Использование печи Mibrasa позволяет нашим поварам готовить аутентично, сохраняя натуральные вкусы всех ингредиентов”.

- Blair Clement -



Blair Clement | Social Kitchen

Баранина из Вайрапапы с маринованными помидорами черри, панировкой из сельдерея и соусом Джимичурри

Приготовление

Баранина из Вайрапапы

Разогреем печь. Перчим, солим бараньи ребрышки и кладем их на нижнюю решетку внешней стороной вниз на 3 минуты. Вытаскиваем и оставляем.

Помидоры черри и овощи

Карамелизуем помидоры черри в масле со специями на ваш вкус. Режем кабачок на длинные тонкие полоски 2-3 мм, солим, перчим и поливаем оливковым маслом, готовим на нижней решетке печи Mivrasa с помидорами черри в глубокой емкости.

Измельченный корень сельдерея

Чистим корень сельдерея и режем его на кусочки в 2 мм, обжариваем в смеси молока, крема, лаврового листа и чеснока. Оставляем на всю ночь в печи Mivrasa с закрытыми регуляторами.

Сервировка

Доведем бараньи ребрышки до готовности с внутренней стороны. Ставим панировку на верхнюю решетку на противень Mivrasa на 10 минут и потом выкладываем на тарелку с кабачком и помидорами черри. Делим ребрышки на порции и кладем вместе с помидорами и овощами. В завершении польем соусом Джимичурри.



ALFREDO VILLANUEVA

Romero y Azahar

Монтеррей – Мексика



Alfredo Villanueva, родился в столице Мексики, и переехал в Монтеррей, один из гастрономических регионов.

Ресторан Romero y Azahar это кулинарная коронация повара Alfredo Villanueva, которую он начинал в ресторане San Luisito, получил новые высоты в Botanero Santa Lucia, с La Canita y el Botanero Cumbres возобновил недавно ресторан X-BOX.

Печь Mibrasa это самый главный элемент в его кухне. На решетке Alfredo сочетает простую тонкость гастрономии с восхитительным вкусом огня.

Повар всегда достигает желаемого результата.



“Хотим предложить блюда, которыми можно поделиться, блюда которые заполняют душу старыми традициями в новом пространстве”

- Alfredo Villanueva-



Рис со свиной грудинкой, хрустящими кусочками поросенка, анчо чилеи и розмарином

Готовим рис в печи со свиной грудинкой, анчо чиле и розмарином в кастрюле Mibrasa. Готовим поросенка в вакуумной упаковке в печи с водой на 75% и заканчиваем его в печи Mibrasa, чтобы достичь необходимого вкуса. Кладем кусочки поросенка на уже выложенный рис с обжаренными бобами и кабачком.

AMÈLIA
SARROCA

Mibrasa



Моя подготовка начинается с маленького возраста, всегда меня привлекал запах кулинарии моей бабушки. Прошла обучение в школе кулинарии в Барселоне ESHOV и практику в таких ресторанах как Nisor, Arzak и Fony, чьи повара стимулировали мой карьерный рост.

Была шеф-поваром в течение нескольких лет, сейчас преподаю в учебных демонстрационных заведениях, передаю ценности и знание секретов приготовления на гриле.

Mibrasa открыла для меня новый вкусовой мир. Вкус блюд приготовленных в этой печи возвращают нас в старые времена, во вкус природы. Много новых возможностей открывает для креативности повара. Рекомендую всем поварам, которые любят экспериментировать.

"С Mibrasa удовольствие обеспечено!"



Рулет из морского языка с овощами и маслом из Карри

Приготовление

Лайм

Снимаем кожуру с лайма и кладем в маленькую тарелку вместе с маслом. С помощью вилки получаем однородную массу, делаем ролл с помощью фольги и оставляем в холодном месте для застывания.

Овощи и морской язык

Режем спаржу и морковь на куски длиной 3,5 см. Солим и перчим морской язык и заворачиваем туда овощи рулетом. Завязываем пищевой нитью. Кладем в кастрюлю Mibrasa рулеты, добавляем немного оливкового масла и готовим их на верхней решетке в течение 2-ух минут при 300°C. Открываем печь Mibrasa, вытаскиваем кастрюлю, добавляем немного белого вина и ставим на нижнюю решетку на 2 минуты.

Сервировка

Кладем 4 рулета на каждую тарелку, добавляем сделанное нами масло и зеленый нарезанный лук.

TONI
JIMÉNEZ

Mibrasa



С детства был любопытным и беспокойным, выучился кулинарному мастерству, на кондитера и специалиста по винам в школе, которая принадлежит братьям Rosca: Школа гостиничного дела в Жироне.

Начинал работу рядом с хорошим учителем Paco Perez в ресторане Migamat в Янса, открыл там для себя магический мир полный прекрасных чувств.

Рано начал тренировать команды. От ресторана Mirror в Барселоне, который принадлежит Paco Perez до ресторанов в Мельбурне таких как Lulo de Matthew Waldron и Matthew Thomas.

На этом пути я и встретился с Mibrasa. Это элемент на кухне с огромными возможностями: быстрое приготовление, длинное приготовление, копченые блюда, даже соусы с непередаваемым вкусом.



Палтус с собрасада, сезонными овощами и мягким соусом

Приготовление

Обрезаем верхнюю и нижнюю часть артишока и фаршируем ее колбасой собрасада до верха. Кладем на верхнюю решетку в печь Mibrasa на 20 минут, доводим до хрустящего состояния снаружи и мягкого внутри. Достаем и чистим артишок, оставляем только сердцевину фаршированную собрасада.

Палтус

Берем палтус, чистим его и режем на кусочки. Поливаем маслом из розмарина, солим и кладем на верхнюю решетку в печь Mibrasa, кожей вверх. Оставляем в печи на 4 минуты при температуре 400°C. Аккуратно переворачиваем и оставляем еще на 3 минуты.

Сервировка

Порежем сердцевину артишока напополам и положим поверх сезонных овощей и зальем соусом. Положим рыбу поверх овощей. Можно добавить специи такие как зеленый лук или орегано, по вкусу.





#Mibrasa
#chefs #recipe #thebeast
#bbq #fuego #grill #brasa
#fire #foodie #restaurant #oven
#feedingthesenses #charcoal
#restaurante #gastronomy #foodlovers
#hornobrasa #flavours #charcoaloven
#masterclass #gastronomia #loveit
#alimentandolosentidos #parrilla
#receta #cooking #grilling #cuisine
#welovegrilling #kitchen #eat #sogood



MIBRASA®

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8

Тел./факс: +74955404600

РУССКИЙ ПРОЕКТ
www.rp.ru