

پنیر خامه‌ای ویلی در سرزمین تزارها



صادرات محصول به دیگر کشورها و ایجاد بازارهای جدید بخش جدایی ناپذیر از روند پیشرفت یک برند، برای جهانی شدن است. امری که کاله در طی سالهای اخیر خیزهای بلندی برای تحقق آن برداشته است. این بار سرزمین پهناور روسیه شاهد حضور محصولات کاله است و یک محصول، با استقبالی کم‌نظیر، همه توجه‌ها را به خود جلب کرده است.

پنیر خامه‌ای ویلی محصول جدیدی از خانواده پنیرهای کاله است که نرمی و لطافتی بیش از پنیرهای خامه‌ای موجود در بازار داشته و علاوه بر مصرف معمول در وعده غذایی صبحانه در طبخ انواع غذا، سالاد و سوپ‌ها کاربرد دارد. پنیر ویلی از ابتدای سال ۲۰۱۶ میلادی وارد بازار روسیه شد و در طی یک دوره ۶ ماهه بیش از ۲۰ درصد از بازار پنیر خامه‌ای هورکا (اصطلاح تجاری در صنعت خدمات غذایی یا شرکتهای فعال در این زمینه که مخفف سه کلمه هتل، رستوران و کافه است) را بدست آورده است.

استقبال از پنیر ویلی در رسانه‌های تخصصی غذایی روسیه بازخوردهایی داشته است.

به نقل از روابط عمومی گروه سولیکو مجله "اخبار رستورانها" (به روسی РЕСТОРАННЫЕ ВЕДОМОСТИ) در شماره ماه آگوست خود ضمن انتشار مقاله‌ای در مورد صادرات پنیر خامه‌ای ویلی به روسیه، نظر چند تن

از سرآشپزهای معروف روسی را در مورد این محصول جدید کاله، جویا شده است.

در بخشی از مقاله از زبان نیکولای ساریچف سر آشپز استودیو کلینریان (به روسی CulinaryOn кулинарной) که یکی از بهترین برنامه‌های روسیه است می‌خوانیم.

“پنیر خامه‌ای ویلی، برای پیش غذاهای سرد کاملاً مناسب است. محصول در خلال حرارت دیدن واکنش خوبی دارد. به طور مثال، هنگام پخت چیزکیک، پنیر خامه‌ای ویلی فرم خود را بدون اضافه کردن هیچ نگه‌دارنده و یا تثبیت کننده‌ای نگه می‌دارد. ویلی همچنین در پخت‌وپز سوپ‌ها، سس‌ها و غذاهای ژاپنی و خوراکی‌های آسیایی کاربرد داشته و نتایج خوبی به همراه دارد.”

در بخش دیگری از مقاله، الینا شرامکو (Elena Shramko) موسس آکادمی هنر آشپزی “اکسکلوسیو” که یک موسسه آموزش آشپزی است می‌گوید:

“پنیر خامه‌ای ویلی طعم طبیعی و ملایمی دارد. و با توجه به بافت نرم و غلظت خوب آن، اگر این پنیر را با خامه کاله به طور برابر هم بزنید و بعد کمی نمک و ادویه‌جات اضافه کنید، یک گزینه بسیار خوب برای پر کردن کنپیه (Canapé) خواهید داشت.

در حال حاضر پنیر ویلی محصول مورد علاقه من برای کار حرفه‌ای در آشپزخانه است. من آن را به عنوان محصولی خوشمزه و طبیعی در نظر دارم.”

دنيس پروز سرآشپز “رتسپت آسپه” (به روسی Рецепта успеха) هم بعد از استفاده، این نظر را در مورد ویلی دارد:

“پنیر خامه‌ای ویلی دارای غلظت خاص و بوی خامه‌ای لطیف است. برای هر دو نوع خوراک ژاپنی و اروپایی مناسب بوده و بافت انعطاف پذیر مزیت آن است. این پنیر در دمای محیط عالی است، شل نمیشود و فرو نمیریزد.”

در انتها نظر صاحب و سرآشپز رستوران “چس-نتایا کوکینیا” یعنی سرگئی یروشونکو هم جالب بوده و معتقد است:

“ویلی پایداری حرارتی خوبی دارد. برای سس‌های خامه‌ای مناسب و برای همگن شدن گوشت چرخ کرده ماهی یا میگو و همچنین برای سس گلوبسی،

برای موس و چیز کیک انجمادی و ساندویچ گزینه خوبی است."

پنیر خامه‌ای ویلی هم اکنون علاوه بر بازارهای اروپایی به طور وسیعی در سراسر ایران در دسترس است. تا این طعم و بافت نرم و لذتبخش بخشی از مزه همیشگی سفره ایرانی در هر وعده غذایی باشد.

Знакомьтесь, Willie!

Результаты проработки мягкого сливочного сыра Willie жирностью 69%. Продукт оказался хорош и для традиционного чизкейка, и для холодных закусок.

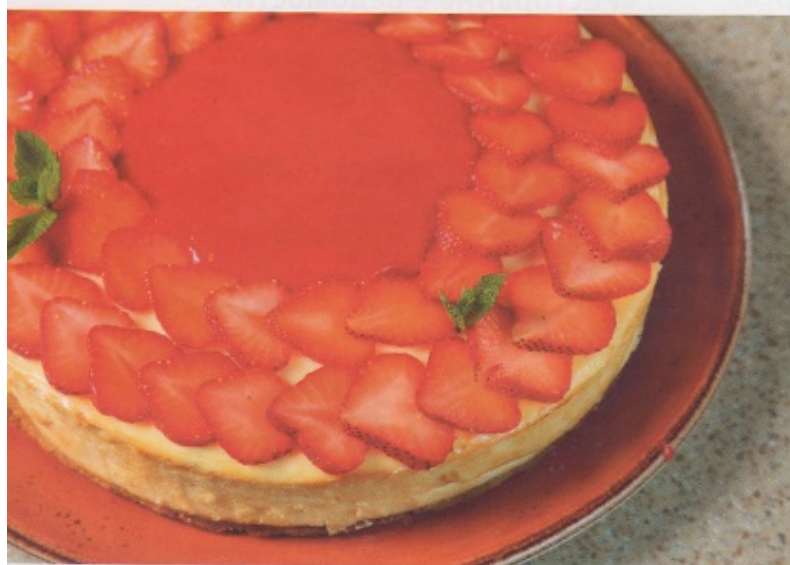
Фото: Юрий ЛУКИН



Николай САРЫЧЕВ,
шеф-повар, кулинарная студия CulinaryOn:

Мягкий сливочный сыр Willie 69% хорошо подходит для холодных закусок. С ним можно готовить различные тапас, пинчос или брускетты с начинками. Отлично проявляет себя продукт и при приготовлении десертов, где есть тепловая обработка. Например, после выпекания чизкейка этот крем-сыр хорошо держит форму без добавления каких-либо стабилизаторов или фиксаторов. Willie также можно использовать для приготовления супов, соусов и блюд японской и паназиатской кухни.

Чизкейк с клубникой от Николая Сарычева



Масло сливочное — 125 г
Печенье — 300 г
Крем-сыр Willie 69% — 1 кг
Цедра лимона — 10 г
Яйцо — 3 шт.
Сахар — 125 г
Клубника свежая — 330 г
Клубника замороженная — 30 г
Мята свежая — 0,8 г

- Сливочное масло растопить и охладить. Печенье измельчить в блендере, добавить растопленное сливочное масло и перемешать до получения однородной массы.
- В чаше миксера соединить крем-сыр, мелко натертую цедру лимона, яйца и 120 г сахара. Перемешать до однородного состояния на небольшой скорости.
- В круглую разъемную форму диаметром 20 см плотным ровным слоем выложить печенье, сверху — смесь с сырным кремом. Разровнять и выпекать в духовке при 140°C 1 час.
- Готовый чизкейк охладить в течение часа, достать из формы.
- Свежую клубнику порезать тонкими ломтиками, замороженную разморозить и пробить в блендере с сахаром (5 г).
- Украсить чизкейк свежей клубникой, клубничным соусом и листьями мяты.



МЯГКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР WILLIE

Сыр торговой марки Kalleh, который вырабатывается из отборных молочных сливок, имеет плотную и при этом пластичную кремообразную структуру. Не крошится и не течет при комнатной температуре. Обладает идеальными характеристиками по взбиванию и выпеканию. Соленость вкуса и характерная сырная кислота делают его незаменимым для кондитера. Прекрасно подходит для свежих и выпеченных кондитерских изделий.