

# Кондитерские изделия

ТАБЛИЦА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
СВЕЖЕЗАМОРО-  
ЖЕННОГО  
ФРУКТОВОГО  
ПЮРЕ



les vergers  
boiron

без компромиссов,  
100%-ый вкус.

[my-vb.com](http://my-vb.com)



## ФРУКТОВАЯ ГЛАЗУРЬ (г)












Рецептура проработана - Стефаном Гласье - лучшим по профессии кондитера Франции в 2000г.

Фруктовое пюре Les vergers Boiron	Кол-во	Сливки 35 %	Концентрирован- ное молоко	Сахарная пудра	Карто- фельный крахмал	Желатин листовой 200 Blooms	Глянцевая глазурь	Нейтральная зеркальная глазурь
Абрикос	250	250	170	200	25	12	100	300
Ананас 100%	250	250	170	200	25	12	100	300
Вишня	250	250	170	200	25	12	100	300
Клубника	250	250	170	200	25	12	100	300
Красные ягоды	250	250	170	200	25	12	100	300
Малина	250	250	170	200	25	12	100	300
Манго 100 %	250	250	170	200	25	12	100	300
Черная смородина	250	250	170	200	25	12	100	300

Перемешать крахмал с 1/3 количества сливок. В кастрюле довести до кипения фруктовое пюре и концентрированное молоко без сахара. Добавить сахар и ввести крахмал. Довести до кипения. Добавить отжатый желатин. Полить глазурью. Смешать. Охладить. Добавить нейтральную зеркальную глазурь. Глазировать когда температура будет 25°C.

## ШОКОЛАДНО-ФРУКТОВЫЙ МУСС (г)

Рецептура проработана Оливье Кристианом – шеф-кондитером и Стефаном Гласье - лучшим по профессии кондитера Франции в 2000г.

Продукция компании Les vergers Boiron	Кол-во	Сливки 35 %	Глюкозный сироп	Молочный шоколад 38%	Желатин листовой 200 Blooms	Взбитые сливки 35 %, мг
<b>Фруктовое пюре</b>						
Ананас 100 %	 1 000	480	360	1 785	25	1 680
Апельсин и горький апельсин	 1 000	580	480	2 200	28	2 040
Банан 100 %	1 000	580	480	2 200	28	2 040
Бергамот 100 %	1 000	560	440	2 000	28	1 880
Вишня	1 000	450	330	1 660	25	1 560
Груша	1 000	540	440	2 000	28	1 880
Гуава	1 000	480	360	1 785	25	1 680
Имбирь	1 000	560	440	2 000	28	1 880
Каламанси 100 %	 1 000	610	500	2 280	28	2 140
Карибская смесь с ромом	1 000	540	440	2 000	28	1 880
Каштан и ваниль	1 000	380	315	1 430	20	1 350
Клюква и вишня	1 000	450	330	1 660	25	1 560
Кокос	1 000	540	440	2 000	28	1 880
Красный апельсин 100 %	 1 000	540	440	2 000	28	1 880
Лайм 100 %	1 000	610	500	2 280	28	2 140
Лимон 100%	 1 000	610	500	2 280	28	2 140
Личи	1 000	580	480	2 200	30	2 040
Малина	1 000	580	480	2 200	30	2 040
Манго 100 %	1 000	580	480	2 200	30	2 040
Мандарин 100%	 1 000	450	330	1 660	25	1 560
Маракуйя 100 %	1 000	580	480	2 200	30	2 040
Пряный манго	1 000	580	480	2 200	30	2 040
Тропические фрукты	1 000	540	440	2 000	28	1 880
Цитрусовая смесь с ликером Куантро®	 1 000	480	360	1 785	25	1 680
Черная смородина	1 000	580	480	2 200	28	2 040
Юзу 100 %	1 000	610	500	2 280	28	2 140
<b>Концентрированное пюре</b>						
Апельсин без добавления сахара*	 500	480	360	1 785	25	1 680
Красный апельсин без добавления сахара*	 500	450	330	1 660	25	1 560
Лимон без добавления сахара*	 500	580	480	200	30	2 040
Мандарин без добавления сахара*	 500	450	330	1 660	25	1 560

Разморозить фруктовое пюре. Разогреть пюре, глюкозу и сливки. Добавить замоченный желатин. Залить измельченный молочный шоколад. При температуре 35°C добавить взбитые сливки. Залить в формы. Для желатина мы советуем замочить в весе, превышающем вес желатина в 6 раз.

Например, 10г желатина + 50г воды = 60г общего веса.

\* Содержит сахара природного (естественного) происхождения

 Для усиления вкуса добавить 7% пюре с мягкими цукатами.

 Включая мягкие цукаты лимона

 Включая мягкие цукаты апельсина

# Макарон

## РЕЦЕПТ МИНДАЛЬНОГО БЕЗЕ

Рецептура проработана Стефаном Гласье - лучшим по профессии кондитером Франции в 2000г.

Равное количество сахара и просеянной миндальной муки.....1 200 г  
 Яичные белки (2/3 пастеризованных и 1/3 отдельных белых).....220 г  
 Краситель .....по усмотрению  
 Перемешать и приготовить достаточно плотное тесто  
 Сахар .....600 г  
 Вода .....150 г  
 Яичные белки .....220 г

Нагреть воду и сахар вместе до 120°C и вылить его в белки, чтобы приготовить безе. Перемешивать до тех пор, пока температура не понизится до 40 °C, ввести медленно безе в миндальное тесто. Аккуратно смешайте с помощью шпателя «тасагоппаге» до тех пор, пока тесто не станет эластичным блестящим. (Будьте осторожны, не перемешивайте слишком много раз). Отсадите макароны на пергамент при помощи кондитерского мешка с насадкой 3 см. Выпекать на 2-х противнях в духовом шкафу в течение 11 минут при температуре 165°C (через 6 минут противни поменять местами).

## ШОКОЛАДНЫЕ МАКАРОН

Равное количество сахара и просеянной миндальной муки.....1 200 г  
 Яичные белки .....290 г  
 Какао-порошок.....80 г  
 Краситель красный.....1 г  
 Сахарная пудра.....600 г  
 Вода .....150 г  
 Взбитые яичные белки.....220 г  
 Технология приготовления – как в предыдущем описании рецептуры приготовления.

Выпечка в течение 13 минут при температуре 170°C

**Рекомендации:** в качестве начинки для макарон можно использовать рецептуру фруктового крема (См. далее в данной брошюре) или фруктового ганаша (в брошюре «Шоколад»).

## КОМПОТЕ/КОНФИ – НАЧИНКА ДЛЯ МАКАРОН (г)

Рецептура проработана Стефаном Гласье- лучшим по профессии кондитера Франции в 2000г.

Фруктовое и овощное пюре Les vergers Boiron	Кол-во	Сахар	Пектин NH
Абрикос	1 000	225	7
Ананас 100 %	1 000	225	10
Апельсин и горький апельсин	1 000	225	8
Банан 100 %	1 000	225	7
Белый персик	1 000	225	7
Бергамот 100 %	1 000	225	9
Вишня	1 000	225	7
Гранат 100 %	1 000	225	7
Груша	1 000	225	7
Гуава	1 000	225	7
Дыня	1 000	225	8
Ежевика	1 000	225	7
Зеленое яблоко	1 000	225	7
Земляника	1 000	225	7
Имбирь	1 000	225	9
Инжир 100%	1 000	225	7
Каламанси 100 %	1 000	225	9
Карибский коктейль с ромом	1 000	225	7
Каштан и ваниль	1 000	225	7
Киви 100 %	1 000	225	7
Клубника	1 000	225	7
Клубника «Mara Des Bois»	1 000	225	7
Клюква и вишня	1 000	225	7
Кокос	1 000	225	7
Красная слива 100%	1 000	225	7
Красная смородина	1 000	270	8

Фруктовое и овощное пюре Les vergers Boiron	Кол-во	Сахар	Пектин NH
Красный апельсин 100 %	1 000	270	9
Красный перец / малина	1 000	225	9
Красный персик	1 000	225	7
Красный ягоды	1 000	225	7
Лайм 100 %	1 000	270	9
Лемонграсс	1 000	225	7
Лимон 100 %	1 000	270	9
Личи	1 000	225	9
Малина	1 000	225	7
Манго 100 %	1 000	225	7
Мандарин 100 %	1 000	260	9
Маракуйя 100 %	1 000	225	10
Папайя	1 000	225	7
Пряный манго	1 000	225	7
Ревень 100 %	1 000	225	7
Розовый грейпфрут 100 %	1 000	260	9
Свекла 100 %	1 000	225	9
Слива «Мирабель» 100 %	1 000	225	7
«Солнечные» фрукты	1 000	225	9
Тропические фрукты	1 000	225	7
Тыква 100 %	1 000	225	7
Тыква мускатная 100 %	1 000	225	7
Черешня	1 000	225	7
Черная смородина	1 000	225	7
Черника	1 000	225	8
Юзу 100 %	1 000	225	9

Разогреть смесь фруктового пюре и половины сахара до температуры 50°C, затем добавьте оставшийся сахар, предварительно смешанного с пектином NH. Продолжайте варить до температуры 103°C. Выложить смесь на противень, накрыть пищевой пленкой и оставить охлаждаться. Когда смесь остынет, перемешать при помощи шпателя до получения однородной массы. Заполнить безе макарон кремом при помощи кондитерского мешка.

Для усиления вкуса добавить 7% пюре с мягкими цукатами.

Включая мягкие цукаты лимона

Включая мягкие цукаты апельсина

# Эклеры

## РЕЦЕПТУРА ЗАВАРНОГО ТЕСТА

Рецептура проработана Стефаном Гласье - лучшим по профессии кондитера Франции в 2000г.

Вода	750 г
Молоко цельное	250 г
Соль	10 г
Сахар	30 г
Масло	400 г
Мука Т55 или Т65	600 г
Яйца	1 000 г

Довести до кипения в кастрюле воду, молоко, соль сахар и масло. Просеять муку. Как только смесь достигнет точки кипения, вмешать муку. Продолжайте нагревать на слабом огне для подсушивания смеси до тех пор, пока она не начнет отставать от бортиков кастрюли. Переложить смесь в емкость для взбивания и взбить с помощью шпателя. Постепенно добавить яйца до получения нужной консистенции. Отсадить эклеры при помощи кондитерского мешка с гладкой или рифленой насадкой на смазанный маслом или покрытый пергаментом противень. Выпекать в духовом шкафу с приоткрытой дверцей при температуре 200°C.

**Рекомендации:** Для заполнения эклеров мы предлагаем двойную начинку: 1/3 – компоте/конфи для макарон и 2/3 ванильного заварного крема или, как обычно, для заполнения эклеров используйте всевозможные кремы.

## ФРУКТОВЫЕ КРЕМЫ (г)

Рецептура проработана Оливье Кристианом – шеф кондитером, Стефаном Гласье – лучшим по профессии кондитера Франции в 2000г и Жаном – Мишелем Перушоном - лучшим по профессии кондитера Франции в 1993г.

Продукция компании Les vergers Boiron	Кол-во	Желтки	Яйца	Сахарная пудра	Масло	Желатин листовой 200 Blooms
<b>Фруктовое пюре</b>						
Абрикос	1 000	300	375	250	375	15
Ананас 100 %	1 000	300	375	230	400	15
Банан 100 %	1 000	300	300	200	420	15
Белый персик	1 000	300	375	200	375	15
Бергамот 100 %	1 000	300	375	300	375	15
Вишня	1 000	300	375	250	400	15
Груша	1 000	300	375	300	375	15
Гуава	1 000	300	375	230	375	15
Имбирь	1 000	300	375	300	375	15
Инжир 2/3 / Малина 1/3	1 000	300	375	200	375	15
Каламанси 100 %	1 000	300	375	300	375	15
Карибский коктейль с ромом	1 000	300	375	300	375	15
Клюква и вишня	1 000	300	375	250	400	15
Кокос	1 000	300	375	230	400	15
Красный апельсин 100 %	1 000	500	375	300	600	15
Красный персик	1 000	300	375	200	375	15
Лайм 100 %	1 000	560	640	600	600	15
Лемонграсс	1 000	300	375	300	375	15
Лимон 100 %	1 000	560	640	600	600	15
Литчи	1 000	300	375	200	375	15
Малина	1 000	300	375	250	400	15
Манго 100 %	1 000	300	375	230	480	15
Мандарин 100 %	1 000	300	375	250	375	15
Маракуйя 100 %	1 000	500	375	300	600	15
Пряный манго	1 000	300	375	230	480	15
Ревень 100 %	1 000	300	375	300	430	15
Тропические фрукты	1 000	300	375	300	480	15
Цитрусовая смесь с ликером Куантро®	1 000	300	375	300	400	15
Черная смородина	1 000	300	300	250	375	15
Юзу 100 %	1 000	300	375	300	375	15

Для усиления вкуса добавить 7% пюре с мягкими цукатами.

Включая мягкие цукаты лимона

Включая мягкие цукаты апельсина

## КРЕМЫ С ЦИТРУСОВЫМИ (г)

Продукция компании Les vergers Boiron	Кол-во	Желтки	Яйца	Сахарная пудра	Масло	Желатин листовой 200 Blooms
<b>Концентрированное пюре</b>						
Апельсин без добавления сахара*	500	600	375	300	500	15
Красный апельсин без добавления сахара*	500	600	375	300	400	15
Лимон без добавления сахара*	500	1 030	1 280	1 200	1 200	15
Мандарин без добавления сахара*	500	900	500	330	500	15

Разморозить пюре. Смешать все ингредиенты за исключением масла. Довести до кипения. Перемешать. Как можно быстрее охладить смесь до температуры 35 - 40°C. Добавить размягченное масло и замоченный и растворенный желатин. Еще раз перемешать. Для желатина мы советуем замочить в весе, превышающем вес желатина в 6 раз. Например, 15г желатина +75г воды = 90г (общий вес замоченного желатина). Использовать для начинки смесь, имеющую гладкую блестящую текстуру.

\* Содержит сахара природного (естественного) происхождения

Для усиления вкуса добавить 5% пюре с мягкими цукатами.



## ЗАВАРНОЙ ФРУКТОВЫЙ КРЕМ ДЛЯ НАЧИНКИ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА(г)

Рецептура проработана Стефаном Гласье- лучшим по профессии кондитера Франции в 2000г.

Фруктовое пюре Les vergers Boiron	Кол-во	Сухое молоко	Желтки	Яйца	Сахар	Кукурузный крахмал	Масло
Апельсин и горький апельсин	1 000		100	100	250	90	120
Бергамот 100 %	700 г + 300 г воды	50	100	100	250	90	150
Ежевика	1 000		100	100	250	90	120
Имбирь	700 г + 300 г воды	50	100	100	250	90	150
Карибский коктейль с ромом	1 000		100	100	250	90	120
Кокос	1 000		100	100	250	90	120
Красный апельсин 100 %	700	50	100	100	250	90	150
Лайм 100 %	700 г + 300 г воды	50	100	100	250	90	150
Лемонграсс	700 г + 300 г воды	50	100	100	250	90	150
Лимон 100 %	700	50	100	100	250	90	150
Малина	1 000		100	100	250	90	120
Манго 100 %	1 000		100	100	250	90	120
Мандарин 100 %	1 000		100	100	250	90	120
Маракуйя 100 %	700 г + 300 г воды	50	100	100	250	90	150
Черная смородина	1 000		100	100	250	90	120

Довести пюре до кипения. Растереть с сахаром желтки и яйца пока смесь не побелеет. Добавить крахмал. Выложить половину пюре на смесь желтки/яйца /сахар и крахмал. Переложить все в кастрюлю и после закипания варить еще 2 минуты. Добавить масло и охладить смесь, аккуратно взбивая венчиком, чтобы получить однородную консистенцию. Заполнить эклеры кремом при помощи кондитерского мешка. Для рецептов с использованием воды и сухого молока довести до кипения в то же время, что и фруктовое пюре.

Для усиления вкуса добавить 5% пюре с мягкими цукатами..

Включая мягкие цукаты лимона

Включая мягкие цукаты апельсина

## ФРУКТОВЫЕ МУССЫ (г)

Рецептура проработана - Оливье Кристианом – шеф кондитером, Стефаном Гласье - лучшим по профессии кондитера Франции в 2000г.

Продукция компании Les vergers Boiron	Кол-во	Сабайон	или	Итальянская меренга	Желатин листовой 200 Blooms	Взбитые сливки 35%
<b>Фруктовое и овощное пюре</b>						
Абрикос	1 000			200	20	600
Ананас 100 %	1 000			250	24	700
Банан 100 %	1 000			300	26	800
Белый персик	1 000			200	20	600
Бергамот 100 %	1 000	230	или	230	24	700
Груша	1 000			360	24	760
Гуава	1 000			200	20	600
Зеленое яблоко	1 000			200	24	760
Земляника	1 000			200	20	600
Имбирь	1 000	230	или	230	24	700
Каламанси 100 %	1 000	300	или	200	35	850
Карибский коктейль с ромом	1 000			440	24	800
Каштан и ваниль	1 000			300	20	600
Клубника	1 000			200	20	600
Клубника «Mara Des Bois»	1 000			200	20	600
Кокос	1 000			300	20	600
Красная слива 100%	1 000			200	20	60
Красный апельсин 100 %	1 000	100	или	120	24	760
Красный перец 1/2 / Малина 1/2	500			200	20	600
Красный персик	1 000			200	20	600
Лайм 100 %	1 000			600	35	850
Лемонграсс	1 000	230	или	230	24	700
Лимон 100 %	1 000			600	35	850
Личи	1 000			200	20	600
Малина	1 000			200	20	600
Манго 100 %	1 000			400	26	800
Мандарин 100 %	1 000	150	или	200	24	800
Маракуйя 100 %	1 000			200	24	740
Мускатная тыква 100 %	1 000			360	24	60
Пряный манго	1 000			360	27	750
Ревень 100 %	1 000			180	20	600
Розовый грейпфрут 100 %	1 000	120	или	150	24	700
Слива «Мирабель» 100 %	1 000			200	20	600
Томат 1/2 / Малина 1/2	500			200	20	600
Тропические фрукты	1 000			360	24	760
Тыква 100 %	1 000		или	360	24	760
Цитрусовая смесь с ликером Куантро®	1 000			300	24	800
Черная смородина	1 000			300	26	800
Юзу 100 %	1 000	300	или	200	35	850
<b>Концентрированное пюре</b>						
Апельсин без добавления сахара*	500	800	или	1 000	20	1 000
Красный апельсин без добавления сахара*	500	700	или	800	22	800
Лимон без добавления сахара*	500	1 800	или	2 000	70	2 000
Мандарин без добавления сахара*	500	700	или	800	24	800

Разморозить пюре. Приготовить на выбор итальянскую меренгу или сабайон. Размочить и распустить желатин. Добавить теплую итальянскую меренгу или сабайон и взбитые сливки. Использовать для сборки.

Сабайон : на водяной бане или в микроволновой печи разогреть до 85°C 500г сахара с 250г желтков. Взбить. При температуре 30°C добавить замоченный и распущенный желатин. Еще раз взбить до охлаждения. **Итальянская меренга:** Сварить сахарный сироп из 500г сахара и 150г воды до температуры 121 °С. Вылить на 240г белков, взбитых до консистенции мусса. Взбивать до охлаждения.

Желатин: Листовой желатин размочить в холодной воде или порошковый желатин растворить в холодной воде из расчета 1:5 по весу.

\* Содержит сахара природного (естественного) происхождения

Для усиления вкуса добавить 7% пюре с мягкими цукатами.

Включая мягкие цукаты лимона

Включая мягкие цукаты апельсина

## КРЕМ-БРЮЛЕ (г)

Рецептура проработана - Стефаном Гласье - лучшим по профессии кондитера Франции в 2000г.

Фруктовое пюре Les vergers Boiron	Кол-во	Сливки 35 %	Желтки	Сахар	Яйца
Апельсин и горький апельсин	250	250	80	125	80
Банан 100 %	250	250	80	125	80
Бергамот 100 %	250	250	80	125	80
Вишня	250	250	80	125	80
Клюква и вишня	250	250	80	125	80
Кокос	250	250	80	125	80
Красный апельсин 100 %	250	250	80	125	80
Лемонграсс	250	250	80	125	80
Лимон 100 %	250	250	80	125	80
Малина	250	250	80	125	80
Манго 100 %	250	250	80	125	80

Сначала разогреть пюре. Добавить холодные сливки. Вылить смесь на желтки, яйца и сахар слегка взбитые вместе. Оставить на 12 часов. Выпекать в формах для крем-брюле на водяной бане при температуре 130°C в течение 30 минут. Дать остыть. Поставить в холодильник. Перед подачей карамелизировать, используя коричневый сахар или сахарную пудру.

Для усиления вкуса добавить 10% пюре с мягкими цукатами.



## СИРОП ДЛЯ ПРОПИТКИ (г)

Рецептура проработана: Стефаном Гласье - лучшим по профессии кондитера Франции в 2000г.

Фруктовое пюре Les vergers Boiron	Кол-во	Сахар	Вода
Абрикос	200	200	150
Ананас 100 %	200	200	150
Апельсин и горький апельсин	200	200	150
Бергамот 100 %	200	200	100
Вишня	200	200	150
Земляника	200	200	150
Имбирь	200	200	100
Каламанси 100 %	200	200	100
Карибский коктейль с ромом	200	200	150
Клубника	200	200	150
Клубника «Mara Des Bois»	200	200	150
Клюква и вишня	200	200	150

Фруктовое пюре Les vergers Boiron	Кол-во	Сахар	Вода
Красная смородина	200	200	100
Красный апельсин 100 %	200	200	100
Лайм 100 %	200	200	100
Лемонграсс	200	200	100
Лимон 100 %	200	200	100
Личи	200	200	100
Малина	200	200	150
Мандарин 100 %	200	200	100
Маракуйя 100 %	200	200	100
Цитрусовая смесь с ликером Куантро®	200	200	100
Юзу 100 %	200	200	100

Довести до кипения воду и сахар. Охладить. Добавить фруктовое пюре.



Включая мягкие цукаты лимона

Включая мягкие цукаты апельсина

# 5 веских причин отдать предпочтение продукции марки Les vergers BOIRON



## 100% вкус

Исключительные, натуральные вкус, цвет и текстура пюре, не уступающие по качеству свежим фруктам и овощам.

## 100% натуральное происхождение

Полное отсутствие красителей, загустителей и консервантов. Без ГМО.

## 100% безопасно

Продукты с постоянными органолептическими свойствами и гарантированными физико-химическими и микробиологическими параметрами. Наличие продукции в любое время года. 7 экспертов по безопасности пищевых продуктов обеспечивают максимальное качество и полную безопасность продукции, благодаря систематическому строгому и тщательному контролю, начиная с момента отбора сырья и до завершающей стадии производства каждой партии вплоть до готового продукта.

## 100% удобно

Нет необходимости мыть, очищать, снимать кожуру, удалять косточки, смешивать, перетирать и процеживать. Нет производственных потерь. Вы экономите бесценное время и контролируете Ваши затраты со 100%-но готовым к применению сырьем для изготовления десертов, несладких блюд и напитков.

## 100% доступно

Наша продукция представлена более чем в 80 странах мира благодаря эффективной сети из дистрибьютеров. Рецепты, советы и информацию о продукции Вы найдете на нашем сайте [my-vb.com](http://my-vb.com).



Партнёры Бюкоз Д'ор Виннерс (Bocuse d'Or Winners, с фр. и англ. - Победители Золотого Бюкоза)



Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur



## ВАРИАНТЫ УПАКОВКИ

- 1 кг пластиковый контейнер, в котором легко делить на порции и извлекать его содержимое.
- 480г пластиковая бутылка для некоторых позиций ассортимента при необходимости точной дозировки.
- 500г пластиковая банка для концентрированного пюре и пюре с мягкими цукатами.
- 10кг пластиковое ведро для некоторых видов продукции.
- 1кг пакеты с замком для быстрозамороженных фруктов.

## СПОСОБЫ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

- Рекомендуется размораживать при температуре: +2°C/+4°C в течение от 12 до 48 часов в зависимости от веса упаковки для оптимального сохранения качества.
- Возможно размораживание на водяной бане или в микроволновой печи\* при умеренной температуре.

\* Формат бутылки не подходит для размораживания в микроволновой печи.

## УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- Хранить продукт при температуре от -18°C (смотреть дату изготовления на упаковке).
- После разморозки (в закрытой оригинальной упаковке), продукт хранится как свежий около 1 недели при температуре +2°C/+4°C, После вскрытия упаковки продукт следует быстро употребить. Не замораживать повторно.



без компромиссов,  
100%-ый вкус.

[my-vb.com](http://my-vb.com)

