



Cous-cous dolce

Normatyw surowcowy na cous –cous:

- 380g Cous -Cous
- 1l mleko bez laktozy
- 180g cukier
- 1 laska cynamon
- 1 gwiazdka Aanyżu
- akórka z połowy cytryny

Normatyw surowcowy na infuzjowane mleko:

- 500ml mleko
- 80g cukier
- 100g biała czekolada
- 2 ziarna kardamon
- 2 gwiazdki Anyż
- 1 szt goździk

Normatyw surowcowy na mus z herbaty pakistańskiej:

- 400g śmietanka
- 100g cukier
- 2.5g cynamon
- 7g herbata pakistańska

Sposób przygotowania cous – cous:

Połączyć mleko z cukrem i przyprawami, zagotować i odstawić na 10 minut pod przykryciem. Po upływie czasu przecedzić i ponownie zagotować. Gorącym mlekiem zalać cous - cous, przykryć i odstawić na 15 minut, co 5 minut mieszając.

Sposób przygotowania infuzowanego mleka:

Połączyć wszystkie składniki, zagotować i odstawić na 10 minut pod przykryciem. Przecedzić przez sito.

Sposób przygotowania musu z herbaty pakistańskiej:

Połączyć wszystkie składniki, zagotować i gotować 2 minuty, przecedzić przez sito i odstawić do lodówki na 24h. Następnego dnia ubić na sztywny mus.



La Fabula

Serafińczuk Kacper IIN



Brioche al vapor

Normatyw surowcowy na brioche:

- Cukier 30g
- Mleko 25g
- Drożdże 12g
- Jajka 125g
- Mąka 250g
- Masło 125g
- Sól 3g

Normatyw surowcowy na galaretkę cytrynową:

- Śmietanka 500g
- Sól 4,3g
- Sok z połowy cytryny
- Agar 5g
- Skórka z całej cytryny

Normatyw surowcowy na wodę pomidorową :

- Pomidory 1kg
- Ocet z pomidorów
- 5g Sól

Sposób przygotowania brioche:

Połączyć mleko z cukrem, solą i drożdżami. Dodać do rozbitych jajek i wymieszać. Powoli dodać 2/3 mąki i stale wyrabiać. Dodać miękkie masło oraz pozostałą część mąki i wyrabiać do gładkiej konsystencji. Odstawić na 40 minut do wyrośnięcia Uformować kulki i gotować na parze przez 6 minut.

Sposób przygotowania galaretki cytrynowej:

Połączyć wszystkie składniki, oprócz skórki cytrynowego, zagotować i wylać na płaską powierzchnię, na wierzch dodać startą skórkę. Odstawić na 30 minut do stężenia.

Sposób przygotowania wody pomidorowej:

Pomidory wstawić do zamrażarki na pół godziny, następnie zmiksować i pozostawić na gazie do odcisnięcia soku, doprawić octem i solą.

Brioche podawać ciepłą z galaretką i czarnym kawiolem na wierzchu.

Wodę podawać mocno schłodzoną



La Fabula

Serafińczuk Kacper IIN