

Технологічна картка

Приготування піни з Карі

Інгредієнти:

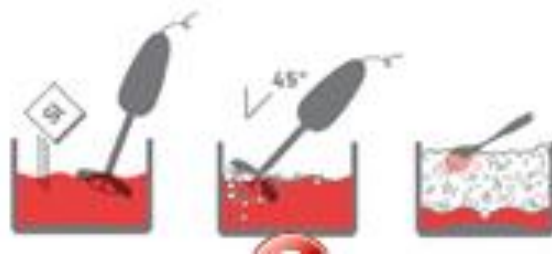
Вода- 300 гр;

Каррі – 30 гр;

Лецитин – 1-2гр.

Технологія приготування

1. Налити в глибокий скляний посуд воду;
2. Додати приправу карі, та лецитин;
3. За допомогою блендера спінити суміш, тримаючи блендер під кутом 45 градусів, протягом 4-5 хвилин.
4. Дати 1-2 хв відстоятись піні.



Технологічна картка

Ікра з бальзамічного оцту

Інгредієнти:

1. 150 гр бальзамічний оцет
2. 2 гр Агар-агар
3. 1000 гр рафінована рослинна олія

Технологія приготування

1. Охолодити масло в морозильній камері протягом 30 хвилин при 20 С. (температура масла 0-5 С)
2. В бальзамічний оцет додати Агар, перемішуючи довести до кипіння. Перемішувати до розчинення Агару.
3. Наповнити сумішшю шприц і прокапати в охолоджене масло.
4. Освічені ікринки промити у воді.



Технологічна картка

Спагеті з червоного соусу

Складові:

Соус червоний основний – 250 гр

Агар- агар – 3 гр

Технологія приготування

- 1 Змішати Агар з соусом, довести до кипіння і прокип'ятити 1 хвилину.
- 2 За допомогою пластикового шприца наповнити силіконову трубочку теплою сумішшю.
- 3 Охолодити трубку в холодній воді протягом 3хв.
- 4 Щоб вийняти застигле спагеті з трубки, потрібно набрати в шприц повітря та видавити спагеті, натиснувши на поршень.
- 5 Використовувати для декору салатів, других страв.

