

DORSZ NA POMIDORACH

SKŁADNIKI:

Pomidory malinowe Makro Chef	0,10	kg
Cebula dymka	0,01	kg
Pomidorki koktajlowe	0,10	kg
Masło klarowane Makro Chef	0,05	kg
Ziemniak czerwony Makro Chef	0,09	kg
Tymianek świeży	0,002	kg
Polędwica z dorsza atlantyckiego	0,18	kg
Chrobotek reniferowy	0,002	kg
Cytryna m.chef	0,05	kg



WYKONANIE:

Przygotowanie , na rozgrzaną patelnię z masłem klarowanym, po kolei dodawać: pokrojoną drobno w słupki cebulę dymkę i kardamon roztarty w moździerzu, wymieszać, dodać pokrojone w słupki pomidory malinowe, sól, pieprz cytrynowy i szczyptę cukru trzcinowego. Następnie dodać pokrojone na połówki pomidorki koktajlowe świeży tymianek wymieszać i dusić przez 2 minuty odstawić. Ziemniaki umyć zawinąć w folię aluminiową i w całości piec w temp. 180 C około 50 minut, aż będą miękkie w środku. Następnie na rozgrzanej patelni z masłem klarowanym smażyć polędwicę z dorsza na wolnym ogniu tylko z jednej strony, polewając tyżką masło na górę ryby. Gotowego dorsza skropić sokiem z cytryny, podawać na pomidorach, z ziemniakiem czerwonym. Czerwone ziemniaki w szczególności można wykorzystać do sparzenia, i zapiekania nabierają wtedy słodkawego smaku a struktura staje się kremowa.



TATAR Z PIECZONEGO BURAKA

SKŁADNIKI:

Burak	0,10 kg
Jabłko	0,05 kg
Cebula mnini	0,01 kg
Musztarda dijon	0,004 kg
Biała rzodkiew	0,03 kg
Cytryna Makro Chef	0,01 kg
Miód lipowy Makro Chef	0,004 kg
Pestki słonecznika	0,001 kg
Oliwa z oliwek Makro Chef	0,004 kg
Limonka	0,04 kg

WYKONANIE:

Buraki umyty ze skórą piec w piekarniku w temp. 180 C, około 1 godziny do miękkości. Wystudzić obrać pokroić w drobną kostkę przełożyć do miski. Jabłko obrać ze skóry pokroić w taką samą kostkę jak burak i dodać do buraka. Mini cebulkę obrać i pokroić w bardzo drobną koskę. Dodać musztardę, miód, sól, pieprz, kilka kropli cytryny, oliwy. Osobno sprarzyć pestki słonecznika na rozgrzanej patelni bez tłuszczu, wystudzić i wymieszać w misce z resztą składników. Przygotować zalewę z 100ml. Wody soku z lionki 10ml i miodu 10g. Białą rzodkiew obrać, pokroić w bardzo cienkie plastry i zanurzyć w zalewie na 30 minut. Na talerzu wy serwować tatar z buraka a na górę poukładać, odsączone z zalewy plastry białej rzodkwi. Bardzo ważne jest aby wszystkie składniki tatara były bardzo drobno pokrojone, zapewni to stabilną strukturę i nie będzie się rozpadał w czasie serwowania.



KREM Z WARZYW

SKŁADNIKI:

Papryka czerwona	0,10 kg
Pomidory malinowe	0,05 kg
Cebula mini	0,05 kg
Czosnek obrany Makro Chef	0,001 kg
Masło klarowane Makro Chef	0,06 kg
Kalarepa	0,05 kg
Kalafior	0,10 kg
Liść kafiru	0,001 kg

WYKONANIE:

Przygotowanie, podgrzać rondel z masłem klarowanym, następnie dodać pokrojoną w duże kawałki mini cebulę, paprykę i czosnek, kiedy wszystko się zarumieni dodać pokrojone pomidory malinowe, goździk roztarty w moździerzu i cynamon, całość mieszać przez 2 minuty. Następnie dodać około 50 ml. Wody, gotować aż warzywa będą miękkie. Następnie całość zmiksować na gładko dodać sól i pieprz do smaku. Osobno podgrzać rondel z masłem klarowanym. Następnie dodać pokrojoną w duże kawałki mini cebulę, obraną kalarepę i kalafior, podsmażyć przez 2 minuty, zalać wodą około 50ml i liść kafiru, dalej gotować, kiedy warzywa będą miękkie wyjąć kiść liść kafiru. Całość zmiksować podprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem. Gotowe kremy wyserwować jednocześnie na talerz, tak aby się nie połączyły. Ważne jest to aby obydwa kremy były o tej samej gęstości .



SERNIK NA ZIMNO Z MALINAMI

SKŁADNIKI:

Biszkopt m.chef	0,04 kg
Masło ARO	0,01 kg
Migdał cały blanszowany Makro Chef	0,01 kg
Mielony twaróg ARO	0,10 kg
Czekolada biała Wedel	0,06 kg
Śmietanka 30% Makro Chef	0,02 kg
Wanilia świeża	0,001 kg
Żelatyna ARO	0,01 kg
Maliny świeże	0,05 kg



WYKONANIE:

Przygotować foremkę wyłożoną papierem do pieczenia na dnie. Migdał sprzążyć na suchej patelni po wystygnięciu drobno posiekać, biszkopty pokruszyć wymieszać z masłem i migdałami na jednolitą masę. Masę przełożyć na dno foremki i ugnieść, na masę poukładać maliny i foremkę wstawić do lodówki. Czekoladę białą rozpieścić w kąpielii wodnej, żelatynę namoczyć w zimnej wodzi, jak napęcznieje podgrzać do całkowitego rozpuszczenia, uwaga nie zagotować. Ciepłą żelatynę wymieszać z rozpuszczoną ciepłą czekoladą, dodać ziarna wanilii i wymieszać z twarogiem, i szybko wyłożyć na przygotowaną wcześniej foremkę z malinami. Następnie na górę zetrzeć białą czekoladę i wstawić deser do lodówki. Uwaga przy łączeniu twarogu z białą czekoladą twaróg nie może być wyjęty prosto z lodówki, musi mieć temp. Zbliżoną do temp. jeszcze płynnej białej czekolady, jak będzie za zimny masa może się rozwarstwić.

