



SEROWA UCZTA

Dania inspirowane serami



SER decznie polecamy do lektury kolejny zbiór przepisów, które inspirują do częstszego używania rozmaitych serów w naszych kuchniach. Bogactwo smaków, jakie dają nam sery, możemy odkrywać, jedząc je same lub wykorzystując do przygotowania dań.

Na smak sera wpływa wiele czynników – rodzaj użytego mleka, czas dojrzewania, zawartość tłuszczu, kraj pochodzenia, czy dodatki. Niektóre gatunki sera zrobiły międzynarodową karierę. Na hasło „parmezan” zareaguje najprawdopodobniej większość ludzi na świecie.

Kierując się chęcią przedstawienia wielu gatunków sera oraz ich zastosowania Akademia Inspiracji MAKRO przygotowała dla Was 30 przepisów, w których sery są użyte w przystawkach, zupach, burgerach, sosach do dań głównych lub są elementem deserów.

*Życzymy wspaniałych serowych kreacji,
Zespół Akademii Inspiracji*

SPIS TREŚCI

PRZYSTAWKI	Kulki serowe na 4 sposoby	6	DANIA GŁÓWNE	Antrykot z brokułem i sosem serowym	46
	Krokiety z wędzonym serem, boczniakami i boczkiem	8		Gnocchi z serem Grana Padano w sosie szafranowym	48
	Fondue serowe z dodatkami	10		Risotto grzybowo-serowe	50
	Minibuchty z grzybami i twarogiem	12		Przepiórka z gratin ziemniaczano-serowym	52
	Briosze serowe z szynką Serrano	14		Burger z grillowaną wołowiną, boczkiem i rozplwającym się serem Mimolette	54
	Karczochy zapiekane z szalotką i serami	16			
ZUPY	Tatar wołowy z winogronami, niebieskim serem i majonezem wasabi	18	DESKI	Deska z miodem hibiskusowym, solonymi orzechami i konfiturą z szalotki	58
	Bajgle z owocami kaparów, słoniną i serem Camembert	20		Deska z gorczycą jabłkową, chutneyem z czarnym bzem i wytrawnym powidłem śliwkowym	60
	Chleb z kapustą, kurkami, topinamburem i sosem cheddar	22			
DANIA Z PIECA	Bulion grzybowy z pierożkami nadziewanymi pesto i serem	26	DESERY	Ciasto z serem Ricotta i morelami	64
	Szwajcarska zupa serowa z pierśią kurczaka i szczypiorkiem	28		Ciepły krem z sera Taleggio z kasztanami	66
	Serowa zupa taco	30		Minipączki serowe z dereniem	68
Sfincione z czterema serami	34	Ser kozi zapiekany z miodem i kruszonką		70	
Calzone nadziewane mozzarellą bufala	36	Bursztynowy krem brulée		72	
Pizza chicagowska z serem Cacciocavallo	38	Rubinowy suflet z dynią		74	
	Tarta z kozim serem i figami	40			
	Tost drożdżowy z camembertem, pastą z bakłażana i gruszką nashi	42			



RODZIAŁ I

Przystawki



KULKI SEROWE

na 4 sposoby

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Pistacje obieramy i prażymy na suchej patelni, a następnie drobno siekamy.
2. Płaty nori kruszymy do wysokiego pojemnika i blendujemy do uzyskania konsystencji zbliżonej do pudru.
3. Buraka kroimy w cienkie plastry, przekładamy na blachę wyłożoną matą silikonową i suszymy w piekarniku w 80°C przez ok. 4 godz., a następnie blendujemy na puder.
4. Panko tostujemy na suchej patelni do lekkiego zrumienienia.
5. Sery przekładamy do miski i mieszamy na jednolitą masę, którą dzielimy na cztery części. Pierwszą część mieszamy z częścią posiekanych pistacji, robimy trzy kulki i obtaczamy je w pozostałych pistacjach. Drugą część mieszamy z chilli i wędzoną papryką, robimy również trzy kulki i obtaczamy je w pudrze z buraka. Kulki z trzeciej części obtaczamy w pudrze z nori, a z czwartej w prażonym panko.
6. W gotowe kulki wbijamy wykałaczki i serwujemy w formie finger food.

SKŁADNIKI

Ser feta 200 g

Ser Mascarpone 50 g

Pistacje 10 g + 40 g (10 g do posiekania i 40 g do obtoczenia)

Burak (ugotowany) 100 g

Panko 50 g

Nori 5 g

Chilli (płatki) 2 g

Papryka wędzona 3 g

Sól

Pieprz





KROKIETY

z wędzonym serem, boczniakami
i boczkiem

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mleko owsiane mieszamy z drożdżami i miodem, następnie dodajemy mąkę, sól i pieprz. Całość wyrabiamy na jednolite ciasto i odstawiamy na ok. 1 godz. do wyrośnięcia.
2. Wędzony ser ścieramy na tarce o grubych oczkach. Boczniki oczyszczamy i kroimy w paski o szerokości ok. 5 mm, boczek kroimy w drobną kostkę o bokach ok. 4 mm, całość podsmażamy na rozgrzanej patelni z masłem. Zestawiamy z ognia i mieszamy z serem.
3. Ciasto rozwałkujemy w kształt prostokąta o grubości ok. 5 mm. Na brzeg ciasta nakładamy farsz i zawijamy ciasto w rulon. Z wierzchu smarujemy roztrzepanym jajkiem, posypujemy czarnym sezamem i drobno startym twardym serem. Rulon kroimy na mini-krokiety o długości ok. 4 cm i układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy przez 16 min w piekarniku nagrzanym do 180°C. Podajemy po przestygnięciu.

SKŁADNIKI

Ciasto

Mąka pszenna (typ 550) 100 g

Miód lipowy 5 g

Mleko owsiane 50 ml

Jajko 1 szt.

Drożdże świeże 5 g

Sól 1 g

Pieprz różowy 0,5 g

Farsz:

Boczniki ostrygowe 180 g

Masło 10 g

Szalotka 20 g

Boczek wędzony surowy 50 g

Ser Janosik wędzony 100 g

Ser twardy 20 g

Sezam czarny 10 g





FONDUE SEROWE

z dodatkami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Miód pitny łączymy z mlekiem i mąką ziemniaczaną. Powoli podgrzewamy i, przez cały czas mieszając, dodajemy po trochu sery aż powstanie płynna masa bez grudek.
2. Doprawiamy świeżo tartą gałką muszkatołową, solą i pieprzem.
3. Chleb kroimy w grubszą kostkę, którą można opiec lub nie, a jabłko w cząstki.
4. Maczamy w delikatnie podgrzewanym przez cały czas serowym fondue.

SKŁADNIKI

Ser Gruyère 100 g

Ser Manchego 100 g

Miód pitny trójniak 100 g

Mąka ziemniaczana 10 g

Mleko 80 ml

Gałka muszkatołowa do smaku

Sól i biały pieprz do smaku

Chleb na grzanki – pół bochenka

Jabłko granny smith 1 szt.

Owoce kaporów 60 g





MINIBUCHTY

z grzybami i twarogiem

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotowujemy zaczyn: 50 g mleka łączymy z miodem, drożdżami i 20 g mąki i odstawiamy na ok. 20 minut w temperaturze pokojowej.
2. Grzyby blendujemy na puder. Żółtka ucieramy z serkami.
3. Do zaczynu dodajemy pozostałą mąkę, puder grzybowy, pozostałe mleko, oliwę, sól, puder grzybowy i żółtka utarte z serkami, całość wyrabiamy do uzyskania jednolitego, sprężystego ciasta. Z ciasta formujemy kulki o średnicy ok. 4 cm i układamy jedną obok drugiej w naczyniu do zapiekania o wymiarach ok. 21x15 cm. Całość przykrywamy wilgotną ściereczką i pozostawiamy do wyrośnięcia na ok. 40 min.
4. Wyrośnięte buchty smarujemy roztrzepanym jajkiem i posypujemy serem Grana Padano. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 190°C przez ok. 20 min.

SKŁADNIKI

Mąka pszenna (typ 550) 300 g +
100 g do podsypywania

Mleko 3,2% 150 ml

Miód gryczany 10 g

Drożdże suche 7 g

Podgrzybki suszone 20 g

Ser twarogowy 100 g

Serek Philadelphia 50 g

Ser Grana Padano (tarty) 20 g

Oliwa 40 g

Jajko 1 szt.

Żółtko 2 szt.

Sól 4 g





BRIOSZE SEROWE

z szynką Serrano

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ser Gruyère i ser Halloumi ścieramy na tarce z grubymi oczkami i mieszamy z serem Mimolette. Oliwki odsączamy z zalewy i kroimy w plastry.
2. Mąkę i proszek do pieczenia przesiewamy do miski, wbijamy jajka i dolewamy wino. Miksujemy na jednolitą masę, następnie powoli wlewamy oliwę z oliwek. Dodajemy starte sery, czarne oliwki i delikatnie mieszamy. Całość przekładamy do formy silikonowej do pieczenia minimuffinów o średnicy 4 cm i wkładamy do piekarnika nagrzanego do temp. około 170°C. Pieczemy przez ok. 20 min, a następnie odstawiamy do wystudzenia.
3. Gotowe briosze podajemy z szynką Serrano.

SKŁADNIKI

Mąka pszenna (typ 550) 125 g

Proszek do pieczenia 4 g

Wino białe wytrawne 125 g

Jajka 2 szt.

Oliwa z oliwek 50 g

Ser Gruyère 20 g

Ser Halloumi 20 g

Ser Mimolette (starty) 25 g

Oliwki czarne drylowane 20 g

Szynka Serrano 50 g

Sól 1 g





KARCZOCHY

zapiekane z szalotką i serami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Na patelni rozgrzewamy olej. Karczochy kroimy na połówki i obsmażamy, mocno karmelizując od płaskiej strony. Dodajemy tymianek i masło.
2. W naczyniu ceramicznym na dnie układamy konfiturę z szalotki, a na niej doprawione solą, pieprzem i octem karczochy. Z wierzchu posypujemy pokrojonymi w płátky serami i zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 170°C przez 7 min.
3. Przed podaniem skrapiamy oliwą i sokiem z cytryny.

SKŁADNIKI

Karczochy – serca 4 szt.

Konfitura z szalotki 50 g

(receptura z przepisu na deskę serów str. 58)

Ser Vilvi Basilis 40 g

Ser Vilvi Pippiro 40 g

Ser Vilvi Tomator 40 g

Tymianek 2 gałązki

Ocet winny biały 20 ml

Olej rzepakowy 20 ml

Cytryna 1 szt.

Oliwa extra vergine 20 ml

Sól

Pieprz świeżo mielony



TATAR

wołowy z winogronami, niebieskim serem i majonezem wasabi

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Marynujemy winogrona: ocet, cukier i sok winogronowy zagotowujemy, zalewamy nim umyte winogrona i odstawiamy na 12 godz.
2. Łączymy składniki na vinegret i doprawiamy solą do smaku.
3. Wszystkie składniki majonezu wasabi, oprócz oleju, wkładamy do wysokiego naczynia. Powoli dolewamy olej, przez cały czas blendując, na koniec solimy.
4. Przygotowujemy tatara: oczyszczoną polędwicę lekko zmrażamy, aby łatwiej było ją pokroić. Kroimy w równe plastry, a następnie w kostkę o boku 6-7 mm. Dodajemy szalotkę pokrojoną w brunoise. Tykwę kroimy w kostkę wielkości podobnej jak mięso.
5. Łączymy składniki i doprawiamy przygotowanym wcześniej vinegretem, solą i pieprzem.
6. Wykładamy na talerz, używając dużego ringu.
7. Na wierzch kruszymy kawałki niebieskiego sera, układamy winogrona pokrojone w plasterki i wyciskamy z worka cukierniczego majonez wasabi.
8. Całość skrapiamy oliwą i posypujemy świeżo zmielonym pieprzem.





SKŁADNIKI

Tatar

Polędwica wołowa 80 g

Szalotka 15 g

Tykwa marynowana 10 g

Vinegret (8 g na porcję)

Ser pleśniowy niebieski 20 g

Winogrona piklowane (3 szt. na porcję)

Majonez wasabi

Oliwa extra vergin

Sól

Pieprz

Piklowane winogrona

Winogrona białe bezpestkowe
20 szt.

Ocet winny biały 50 ml

Cukier trzcinowy 50 g

Sok winogronowy 50 ml

Vinegret

Marynata z winogron piklowanych 30 ml

Musztarda dijon 10 g

Ocet winny czerwony 5 ml

Oliwa pomace 15 ml

Sól

Majonez wasabi

Jajko 1 szt.

Musztarda dijon g (1 łyżeczka)

Ocet winny 10 ml

Olej rzepakowy 300 ml

Wasabi w proszku g (1/2 łyżeczki)

Sól

BAJGLE

z owocami kaporów, słoniną
i serem Camembert

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Pomidorki cherry układamy na perforowanej blachę, wędzimy na sianie i odstawiamy na bok. Ser Rubin ścieramy na drobnych oczkach, a Bursztyn kroimy w płatki.
2. Drożdże rozpuszczamy w odrobinie wody z dodatkiem mąki, cukru trzcinowego i czekamy kilkanaście minut, aż zaczną się pieniść. Dolewamy je do mąki, następnie dodajemy mleko owsiane, oliwę, drobno starty ser Rubin i sól. Zagniatamy elastyczne ciasto, jeśli będzie zbyt zbite, dodajemy więcej mleka owsianego. Ciasto najlepiej wyrabiać w mikserze przez ok. 10 min.
3. Ciasto dzielimy na pięć części i formujemy kulki. W środku każdej z nich robimy otwór i nadajemy kształt bajgla. Układamy na papierze do pieczenia i odstawiamy.
4. Po ok. 1 godz. zagotowujemy w garnku wodę, dodajemy sodę. Wrzucamy bajgle i gotujemy je po 1 min z każdej strony. Odkładamy na ręcznik papierowy, aby odsączyć nadmiar wody. Następnie smarujemy rozbełtanym jajkiem i posypujemy czarnuszką. Nagrzewamy piekarnik do 200°C i pieczemy w nim bajgle przez około 25 min. Studzimy na kratce.
5. Słoninę i Camembert kroimy w plastry. Grillujemy na rozgrzanej patelni przez ok. 1 min.
6. Upieczone bajgle kroimy wzdłuż, obie połówki smarujemy serkiem Philadelphia. Na dolnych połówkach układamy plastry słoniny, Camembert, pokrojone na pół owoce kaporów, wędzone pomidorki, płatki sera Bursztyn i zamykamy drugą połówką bajgla.





SKŁADNIKI

Mąka pszenna (typ 500) 400 g

Drożdże świeże 15 g

Mleko owsiane 250 ml

Oliwa z oliwek 5 g

Cukier trzcinowy 5 g

Ser Rubin 50 g

Ser Bursztyn 50 g

Słonina w przyprawach 100 g

Ser Camembert z ziołami 200 g

Serek Philadelphia 50 g

Pomidorki cherry mix 100 g

Owoce kaparów 100 g

Jajko 1 szt.

Czarnuszka 10 g

Soda oczyszczona 5 g

Sól 5 g

CHLEB

z kapustą, kurkami, topinamburem
i sosem cheddar

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kapustę odciskamy z nadmiaru soku. Przygotowujemy syrop prosty, dodajemy do niego koncentrat pomidorowy i gotujemy 5 min. Dodajemy kapustę i dusimy 10-15 min.
2. Topinambur dokładnie myjemy, osuszamy i kroimy w bardzo cienkie plastry na kralownicy lub mandolinie. Rozgrzewamy olej do 160°C.
3. Smażymy chipsy na złoty kolor, a następnie odsączamy na ręczniku papierowym i od razu solimy.
4. Z masła i mąki przygotowujemy jasną zasmażkę. Dodajemy mleko i śmietankę.
5. Zagotowujemy, a następnie zmniejszamy ogień i wkręcamy różgą starty ser. Doprawiamy solą i gałką muszkatołową.
6. Na patelni rozgrzewamy masło i tostujemy kromki chleba. Jedną smarujemy chrzanem, a górną musztardą francuską. Na chrzan układamy kapustę, a na niej wypłukane i osuszone kurki płuczemy.
7. Polewamy całość sosem serowym i przykrywamy chipsami z topinamburu.
8. Zamykamy kanapkę kromka z musztardą. Całość przekrawamy na pół.





SKŁADNIKI

Chleb pszenny tradycyjny (2 kromki na kanapkę)

Kapusta zasmażana (50 g na kanapkę)

Chipsy z topinamburu (20 g na kanapkę)

Sos cheddar (30 g na kanapkę)

Chrzan 10 g

Musztarda francuska 10 g

Kurki marynowane 30 g

Masło 20 g

Kapusta zasmażana

Kapusta kiszona 200 g

Koncentrat pomidorowy 15 g

Cukier 50 g

Woda 50 g

Chipsy z topinamburu

Topinambur 200 g

Olej do głębokiego smażenia

Sól

Sos cheddar

Masło 30 g

Mąka pszenna 15 g

Śmietanka 30% 60 ml

Mleko 3,2% 60 ml

Ser Cheddar Mature (starty) 120 g

Gałka muszkatołowa 1 szczypta

Sól 1 szczypta



RODZIAŁ II

Zupy



BULION

grzybowy z pierożkami nadziewanymi pesto i serem

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Olej z borowikami miksujemy bardzo dokładnie, po czym przelewamy do wąskiego, wysokiego naczynia. Po 2 dniach zlewamy z góry klarowny olej.
2. Grzyby lekko rozmrażamy, a następnie zalewamy wodą i miksujemy. Powstałą w ten sposób pulpę przecedzamy przez sito wyłożone jałową gazą, tak by płyn skapywał do naczynia pod nią. Powinno to trwać kilka godzin, aby na gazie pozostał sam miąższ grzybów, a w naczyniu znalazł się klarowny płyn.
3. Warzywa kroimy w kostkę, czosnek w plasterki i dodajemy do klarownego płynu grzybowego, uzupełniając przyprawami. Całość gotujemy na małym gazie przez ok. 1 godz., doprawiamy solą.
4. Rukolę, Corregio, czosnek i oliwę blendujemy w thermomiksie na pastę, doprawiamy solą.
5. Ciasto wonton dzielimy na 4 części. Na każdy kwadrat nakładamy odrobinę przygotowanego pesto, brzegi smarujemy delikatnie wodą i sklejamy trójkątne pierożki. Smażymy w 170°C na złoty kolor.
6. Przed podaniem pierożki delikatnie przesmażamy na oleju borowikowym. Gorący bulion wlewamy do talerza, wkładamy do niego pierożki. Na wierzchu układamy listki majeranku i skrapiamy całość kilkoma kroplami oleju borowikowego.





SKŁADNIKI

Bulion:

Podgrzybki mrożone – kostka
900 g

Marchew 90 g

Pietruszka 80 g

Seler naciowy 50 g

Cebula 60 g

Czosnek 3 ząbki

Liść laurowy 3 szt.

Ziele angielskie 5 szt.

Tymianek świeży 2 gałązki

Majeranek świeży – listki do
dekoracji

Woda 500 ml

Sól do smaku

Pierozki

Ciasto do wonton 8 plastrów

Ser Corregio 100 g

Oliwa extra vergin 70 ml

Rukola 100 g

Czosnek 1 ząbek

Sól do smaku

Olej borowikowy:

Olej rzepakowy 500 ml

Suszone borowiki 50 g

SZWAJCARSKA

zupa serowa z piersią kurczaka i szczypiorkiem

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W garnku rozgrzewamy olej i na lekkim gazie szklimy przez 5 min cebulę pokrojoną w kostkę. Następnie dodajemy połowę masła i mąkę, robimy jasną zasmażkę.
2. Wlewamy wino i, mieszając, odparowujemy przez 1 min. Nieustannie mieszając dolewamy mleko i całość doprowadzamy do wrzenia. Następnie etapami dodajemy sery, stale miksując blenderem.
3. Doprawiamy solą i świeżo tartą gałką muszkatołową.
4. Podajemy z pokrojoną w kostkę ugotowaną piersią kurczaka, grzankami i szczypiorkiem.
5. Chleb kroimy w kostkę i zalewamy rozpuszczonym masłem. Toastujemy w piekarniku w 160°C aż przypiecze się na złoto. Oprószamy lekko solą.

SKŁADNIKI

Mąka pszenna uniwersalna 70 g

Ser Gruyère 100 g

Ser Mozzarella (wióry) 200 g

Cebula 100 g

Mleko 1 l

Białe wino 0,2 l

Masło 120 g

Olej rzepakowy 60 g

Ugotowana pierś

z kurczaka 300 g

Chleb tostowy 10 kromek

Szczypiorek drobny 50 g

Gałka muszkatołowa
do smaku

Sól do smaku





SEROWA

zupa taco

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Zieloną paprykę oczyszczamy i kroimy w kostkę 1x1 cm. Papryczki chilli kroimy wzdłuż, wyjmujemy nasiona i drobno siekamy. Cebulę kroimy w drobną kostkę, a czosnek siekamy. Boczek kroimy w kostkę o bokach ok. 1 cm, podsmażamy na rozgrzanej patelni, a następnie dodajemy pokrojoną w drobną kostkę cebulę i podsmażamy do zrumienienia.
2. Całość mieszamy, dodajemy posiekany czosnek, chilli i smażymy jeszcze przez ok. 1 min.
3. Dodajemy bulion drobiowy, pomidory, mleko skondensowane, fasolę, Cheddar i Mozzarellę i całość zagotowujemy.
4. Przyprawiamy i dodajemy zieloną paprykę.
5. Podajemy z tartym serem Gruyère, świeżą kolendrą i chipsami.

SKŁADNIKI

Cebula biała 30 g

Boczek wędzony surowy 60 g

Tortilla chips 20 g

Czosnek 5 g (1 ząbek)

Papryka zielona 80 g

Fasola czerwona 50 g

Papryka chilli zielona 10 g

Papryka chilli czerwona 10 g

Pomidory krojone 100 g

Bulion drobiowy 100 ml

Mleko skondensowane niesłodzone 50 g

Ser Cheddar (tarty) 50 g

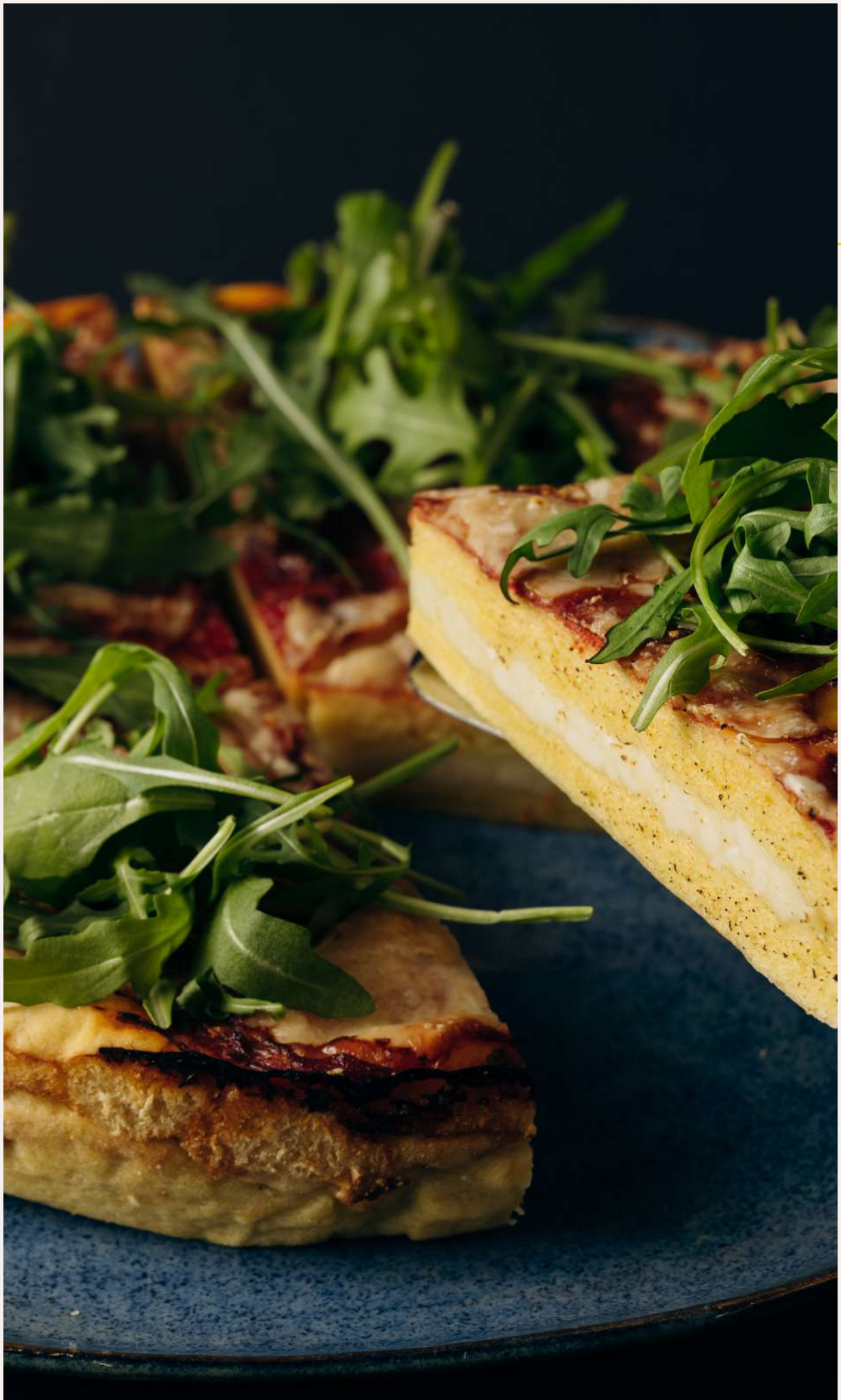
Ser Mozzarella (tarty) 50 g

Ser Gruyère 30 g

Kolendra świeża 2 g







RODZIAŁ III

Dania pieczone i zapiekane



SFINCIONE

z czterema serami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO

1. Z 20 g mleka, cukru i drożdży przygotowujemy zaczyn i odstawiamy w ciepłe miejsce na 20 min, po czym dodajemy pozostałe składniki i wyrabiamy gładkie ciasto.
2. Smarujemy formę oliwą i równomiernie rozkładamy ciasto.
3. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 30 min.

SOS

4. W rondelku lekko rozgrzewamy oliwę i dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę.
5. Smażymy 4-5 min, po czym dodajemy posiekany czosnek i smażymy kilka sekund. Następnie dolewamy wina, i odparowujemy je w połowie.
6. Zalewamy śmietanką i gotujemy aż sos zgęstnieje – 10-15 min.
7. Na wyrośniętym w formie cieście rozprowadzamy sos i posypujemy równomiernie rozdrobnionymi serami.
8. Pieczemy w temp. 200°C przez ok. 25 min.





SKŁADNIKI

Ciasto

Mąka pszenna
uniwersalna 250 g

Świeże drożdże 10 g

Mleko 3,2% 120 ml

Cukier 5 g

Oliwa extra vergin 15 g

Sól 8 g

Sos

Cebula 50 g

Czosnek 2 ząbki

Wino białe 50 g

Śmietanka 150 g

Oliwa 30 g

Ser pleśniowy 70 g

Ser Cacciocavallo 70 g

Ser Mozzarella (wióry) 70 g

Ser Parmigiano Reggiano 70 g

CALZONE

nadziewane mozzarellą
Bufala

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIĄSTO

1. Cukier, drożdże, oliwę z oliwek mieszamy z ciepłą wodą i odstawiamy na bok. W dużej misce mieszamy przesianą mąkę z solą i stopniowo dolewamy wodę z upłynnionymi drożdżami, zarabiając na wolnych obrotach końcówką z hakiem do uzyskania jednolitej, sprężystej konsystencji. Gotowe ciasto przykrywamy ściereczką i pozostawiamy do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na około 40 minut.

FARSZ

2. Orzechy włoskie i nerkowce prażymy na suchej patelni. Kurki rozmrażamy i oczyszczamy. Mozzarellę kroimy w kostkę o bokach ok. 1 cm, Taleggio kruszymy na drobne kawałki. Cebulę kroimy w piórka, a czosnek w plastry. Oregano i natkę pietruszki drobno siekamy.

3. Na rozgrzanej patelni z masłem podsmażamy cebulę z kurkami przez ok. 2 min, następnie dodajemy czosnek i podsmażamy do zrumienienia. Zdejmujemy z ognia i przekładamy do miski, dodajemy liście szpinaku, sery, grubo posiekane orzechy, zioła, przyprawy i całość mieszamy.

ZŁOŻENIE

4. Gotowe ciasto rozwałkujemy na okrągły placek o średnicy ok. 20 cm, na środek nakładamy farsz i składamy na pół w duży pieróg. Brzeg ciasta dokładnie sklejamy, usuwając ze środka nadmiar powietrza, na brzegu zagniatamy falbankę. Z wierzchu nakłuwamy pieróg w kilku miejscach i przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200°C i pieczemy przez 20 minut. Podajemy skropiony oliwą.





SKŁADNIKI

Ciasto

Mąka pszenna (typ 00) 250 g

+ do podsypywania

Cukier trzcinowy 5 g

Drożdże suszone 7 g

Ciepła woda 150 g

Oliwa z oliwek 20 g

Sól 5 g

Farsz:

Mozzarella bufala 125 g

Ser Taleggio 80 g

Orzechy włoskie 20 g

Nerkowce 10 g

Cebula czerwona 50 g

Kurki mrożone 50 g

Szpinak liście świeże 30 g

Masło 10 g

Oregano świeże 5 g

Natka pietruszki 5 g

Czosnek 5 g

Sól 1 g

Pieprz 1 g

PIZZA

chicagowska z serem Cacciocavallo

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Z wody o temperaturze między 37°C a 40°C, cukru i drożdży wprowadzamy zaczyn, mieszając delikatnie wszystkie składniki dłonią, i pozostawiamy aż na wierzchu pojawi się piana.
2. Następnie cały zaczyn wlewamy do przesianych mąk z solą i mieszamy, dolewając stopniowo oliwę.
3. Ciasto dzielimy na dwie części, robimy kule i zostawiamy do wyrośnięcia.
4. Natłuszczamy formę do pieczenia masłem lub olejem.
5. Oba ciasta rozwałkowujemy. Pierwsze układamy w formie o średnicy 26 cm, tak aby nadmiar ciasta wychodził poza rant. Rozsypujemy na nim mozzarellę i smarujemy zwilżonym w wodzie pędzelkiem. Przykrywamy drugim plackiem i robimy 6-8 dziurek umożliwiających odparowywanie wody w trakcie pieczenia.
6. Zalewamy sosem, ścinamy ser Cacciocavallo.
7. Pieczemy przez ok. 20 min w piekarniku nagrzanym do 200°C. Gotową pizzę kroimy na kawałki i układamy na wierzchu rukolę.

SKŁADNIKI

Ciasto

Mąka pszenna (typ 00) 200 g

Mąka kukurydziana 150 g

Drożdże świeże 10 g

Cukier biały 7 g

Woda 125 g

Oliwa 2x 40 g

Sól 6 g

Olej rzepakowy do posmarowania formy 10 g

Farsz:

Sos do pizzy 100 g

Ser Mozzarella (tarty) 300 g

Ser Cacciocavallo 100 g

Rukola 50 g





TARTA

z kozim serem i figami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Schłodzone masło kroimy w drobną kostkę, łączymy z przesianą mąką, jajkiem, solą, proszkiem do pieczenia i całość krótko zarabiamy do połączenia wszystkich składników i uzyskania jednolitej konsystencji.
2. Ciasto zawijamy w folię i wkładamy do lodówki na ok. 20 min. Następnie rozwałkowujemy na grubość ok. 5 mm, przekładamy na formę do tarty o średnicy 26 cm i nacinamy spód.
3. Pieczemy przez ok. 25 min w temp. 180°C.
4. Upieczone ciasto schładzamy na kratce.
5. Oliwę mieszamy z miodem, odstawiamy.
6. Twaróg przekładamy do miski, dodajemy kozi ser, jajka, skrobię ziemniaczaną, posiekany szczypiorek, sól, pieprz i całość miksujemy na jednolitą masę.
7. Tak przygotowaną masę przelewamy na wystudzony spód, na wierzchu układamy pokrojony w ćwiartki Camembert, plastry fig i delikatnie smarujemy oliwą z miodem.
8. Pieczemy przez ok. 30 min w 150°C, po czym studzimy na kratce.
9. Tartę podajemy udekorowaną mikroliśćmi i skrapiamy oliwą.

CIASTO

NADZIENIE





SKŁADNIKI

Ciasto

Mąka gryczana 300 g

Masło 180 g

Jajko 1 szt.

Proszek do pieczenia 5 g

Sól 1 g

Nadzienie

Ser twarogowy mielony 600 g

Ser kozi z ziołami i czosnkiem
400 g

Ser Camembert 120 g

Figi świeże 4 szt.

Jajka 4 szt.

Skrobia ziemniaczana 30 g

Szczypiorek 30 g

Oliwa 50 g

Miód lipowy 20 g

Sól

Pieprz

Mikroliście do dekoracji

TOST

drożdżowy z camembertem,
pastą z bakłażana i gruszką nashi

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Gruszkę i kalarepę obieramy i kroimy bardzo cienko na mandolinie. Oba składniki łączymy, doprawiamy solą, pieprzem, sokiem z cytryny i oliwą oraz mieszamy z bardzo drobno posiekanym szczypiorkiem.
2. Bakłażana nakłuwamy z każdej strony widelcem i opalamy na palniku gazowym lub płycie 15 min, aż skóra będzie spalona. Ściągamy skórkę, a miąższ drobno siekamy. Na patelni rozgrzewamy oliwę i przesmażamy czosnek pokrojony w cienkie plastry, a następnie dodajemy bakłażana i tymianek. Smażymy, odparowując nadmiar wody. Na koniec wkładamy masło pokrojone uprzednio w małą kostkę, doprawiamy sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
3. Kromkę placka drożdżowego tostujemy z obu stron na rozgrzanym maśle. Smarujemy pastą z bakłażana i układamy plastry camemberta. Zapiekamy przez 5 min w temp. 160°C. Wyjmujemy z piekarnika i serwujemy z ułożonymi na wierzchu plasterkami awokado i przygotowaną wcześniej sałatką.





SKŁADNIKI

Placek drożdżowy 4 kromki
(1 kromka na porcję)

Pasta z bakłażana 120 g (30 g
na porcję)

Sałatka z kalarepy i gruszki
nashi 120g (30 g na porcję)

Camembert 200 g

Awokado 1 szt

Masło 80 g

Sałatka z gruszki i kalarepy

Gruszka nashi 1 szt.

Kalarepa 1 szt.

Cytryna sok z ½ szt.

Oliwa extra vergin 9 ml

Szczypiorek 5 g

Sól

Pieprz świeżo mielony

Pasta z bakłażana

Bakłażan średniej wielkości 1
szt.

Czosnek 1 ząbek

Oliwa pomace 20 ml

Tymianek 2 gałązki

Cebula biała 1 szt.

Masło 20 g

Cytryna sok z ½ szt.

Sól do smaku

Pieprz do smaku



RODZIAŁ IV

Dania główne



ANTRYKOT

z brokułem i sosem serowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Stek doprowadzamy do temperatury pokojowej, solimy, posypujemy pieprzem i smarujemy olejem. Smażymy na mocno rozgrzanej patelni, przewracając co 30 sek., do chwili, aż będzie wysmażony w stopniu medium. Pozostawiamy, aby odpoczął przez ok. 4 min, po czym wrzucamy jeszcze raz na mocno rozgrzaną patelnię, aby soki, które wypłynęły z mięsa podczas odpoczynku, skarmelizowały się. Do podania kroimy w plastry.

STEK

2. Brokuł kroimy na pół, a następnie, na krawędzi, wzdłuż na plastry o grubości ok. 3 mm. Plastry przekładamy na płaską blachę i gotujemy w piecu ustawionym na parowanie przez ok. 4 min.

3. Podgrzewamy śmietanę, a następnie, nieustannie mieszając, dodajemy do niej rozdrobnione sery.

SOS

4. Gdy sos osiągnie półgęstą konsystencję, jest gotowy do serwowania.

SKŁADNIKI

Antrykot wołowy 200 g

Ser Corregio 10 g (starty)

Brokuł 200 g

Ser twardy 10 g (drobno starty)

Olej rzepakowy 10 g

Sól 1 g

Pieprz 1 g

Sos serowy:

Śmietanka 30% 125 g

Ser pleśniowy niebieski 40 g



GNOCCHI

z serem Grana Padano
w sosie szafranowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

GNOCCHI

1. Ziemniaki obieramy, przepuszczamy przez praskę i przekładamy do miski. Ser Bursztyn ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Dodajemy mąkę, jajko, oba sery i całość krótko zarabiamy do połączenia składników. Przekładamy ciasto na blat i formujemy z niego wałek o grubości ok. 2 cm. Odcinamy z niego kawałki o długości 2 cm, przygniatamy widelcem i układamy na tacy oprószonej mąką.

2. Gotujemy gnocchi przez 3 min w osolonej wodzie, delikatnie mieszając, aby się nie posklejały. Gorące gnocchi przekładamy do miski z zimną wodą, hartujemy przez ok. 1 min, odcedzamy i odstawiamy na bok.

3. Przyrządzamy sos: szalotkę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na maśle. Dodajemy drobno posiekany czosnek, mieszamy. Dodajemy wino, szafran i posiekany estragon, całość gotujemy przez 4 min, dodajemy śmietankę, sok z cytryny, doprawiamy i lekko redukujemy mieszając.

SOS

4. Do sosu dodajemy gnocchi całość gotujemy przez ok. 3 min. Podajemy z płatkami sera Cacciococavallo i mikro ziołami.





SKŁADNIKI

Ciasto:

Ziemiaki czerwone (ugotowane) 250 g

Mąka pszenna 80 g

Ser Grana Padano (tarty) 30 g

Ser Bursztyn 30 g

Jajko 1 szt.

Sos szafranowy:

Szafran ok. 0,5 g (duża szczypta)

Szalotka 50 g

Wino białe wytrawne 50 g

Cytryna ½ szt.

Estragon świeży 3 g

Masło 10 g

Czosnek 4 g

Śmietanka 30% 200 g

Świeżo zmielony pieprz

Sól

Ser Cacciococavallo (pokrojony na płatki) 20 g

Mikroziola (do dekoracji)

RISOTTO

grzybowo-serowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Grzyby shimeji oczyszczamy i blanszujemy w occie jabłkowym z cukrem, odstawiamy na bok.
2. Podgrzybki rozmrażamy, płuczemy w zimnej wodzie, kroimy na połówki, szalotkę drobno siekamy i całość smażymy na patelni z rozgrzaniem olejem, do zrumienienia.
3. Do rondelka z rozgrzaniem masłem wsypujemy ryż i tostujemy na małym ogniu aż zacznie robić się szklisty. Następnie dodajemy białe wino, a po jego odparowaniu bulion.
4. Gotujemy aż ryż będzie al dente, po czym dodajemy podgrzybki, drobno starty Dziugas i Ricottę, doprawiamy solą, pieprzem i świeżo startą gałką muskatołową.
5. Całość mieszamy do uzyskania kremowej konsystencji. Gotowe risotto podajemy z grzybami shimeji i serem Corregio.

SKŁADNIKI

Ryż arborio 80 g

Szalotka 30 g

Grzyby shimeji białe 10 g

Grzyby shimeji brązowe 10 g

Ocet jabłkowy 50 g

Cukier trzcinowy 10 g

Podgrzybki mrożone (całe) 100 g

Olej rzepakowy 20 g

Wino białe wytrawne 150 g

Bulion warzywny 150 g

Masło 40 g

Ser Corregio (tarty) 20 g

Ser Dziugas 30 g

Ser Ricotta 50 g

Gałka muskatołowa 1 g

Sól 1 g

Pieprz 1 g





PRZEPIÓRKA

z gratin ziemniaczano-serowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

GRATIN

1. Przygotowujemy gratin: śmietankę i Mascarpone mieszamy z solą i pieprzem. Ziemniaki obieramy, kroimy na cienkie plasterki. Do okrągłego porcelanowego naczynia do zapiekania o średnicy ok. 6 cm wkładamy warstwowo pokrojone ziemniaki i zalewamy serem wymieszanym ze śmietanką. Pieczemy przez 30 min w piekarniku nagrzanym do 180°C.

MUS

2. Przyrządzamy mus serowy: pistacje prażymy na suchej patelni i, po ostudzeniu, drobno siekamy. Awokado obieramy, przekładamy do wysokiego pojemnika, skrapiamy sokiem z cytryny, dodajemy serek, sól, pieprz i całość blendujemy na gładki mus.

3. Mini cukinię grillujemy na rozgrzanej patelni, doprawiamy solą, pieprzem, cukrem trzcinowym i odstawiamy na bok.

4. Przepiórkę oczyszczamy i nacieramy solą wymieszaną z pieprzem młotkowanym, listkami tymianku i igłami rozmarynu. Masło siekamy i mieszamy ze startym wędzonym serem, faszerujemy tuskę. Zawijamy w folię aluminiową i pieczemy przez ok. 20 min w temp. 180°C.

PRZEPIÓRKA

5. Gotową przepiórkę odwijamy delikatnie z folii, odkładamy na bok, a powstały naturalny sos przelewamy na małą patelnię, doprowadzamy do wrzenia i zagęszczamy zimnym masłem. Przed podaniem mięso skrapiamy sokiem z cytryny. Serwujemy z gratin ziemniaczanym, minicukinią, musem i sosem.



SKŁADNIKI

Przepiórka 1 szt.

Minicukinia 1 szt.

Ser wędzony Janosik 20 g

Tymianek świeży 5 g

Rozmaryn świeży 5 g

Masło 20 g + 10 g do naturalnego sosu

Cytryna 1 szt.

Cukier trzcinowy 5 g

Gratin

Ziemniak grillowy 150 g

Śmietanka 30% 50 ml

Ser Mascarpone 50 g

Sól 1 g

Pieprz 1 g

Mus serowy

Awokado hass ½ szt.

Serek twarogowy 50 g

Pistacje 10 g

Cytryna ½ szt.

Sól 0,5 g

Pieprz 0,5 g

BURGER

z grillowaną wołowiną, boczkiem
i rozpływającym się serem Mimolette

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Plastry boczku kładziemy na zimnej patelni i na małym gazie powoli wytapiamy tłuszcz, przewracając co kilka minut. Zlewamy z patelni tłuszcz, a boczek prażymy jeszcze, aż będzie chrupiący.
2. Mięso dzielimy na dwie części i formujemy z nich 2 kotlety. Grillujemy na mocno rozgrzanym grillu po 1,5 min z każdej strony. Na jeden kotlet kładziemy gruby plaster sera Mimolette, na drugi chipotle – podpiekamy w piekarniku w 180°C aż ser się rozpuści. W połowie procesu dokładamy do podgrzania bułkę. Po wyjęciu z pieca bułkę smarujemy od strony cięcia sosem z chipotle.
3. Składamy burgera w kolejności: spód bułki, sałata, kotlet z serem, kotlet z chipotle, pozostałe warzywa, plastry boczku i wierzchnia część bułki.

SKŁADNIKI

Bułka maślana 1 szt.

Mieszanka na burgery 200 g

Sałata rzymska 3 liście

Cebula czerwona 3 cienkie
plastry

Pomidor 3 plastry

Sos Chipotle 80 g

Boczek 3 plastry

Ser Mimolette 60 g

Sól i pieprz do smaku





RODZIAŁ V

Deski serów



DESKA SERÓW

z miodem hibiskusowym, solonymi orzechami i konfiturą z szalotki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Miód z hibiskusem łączymy w worku i pakujemy próżniowo. Gotujemy w temp. 65°C przez 3 godz. aż hibiskus uwolni kolor, smak i aromatu.
2. Nerkowce mieszamy z solą i wrzucamy na patelnię. Rozgrzewamy, poruszając co jakiś czas patelnię. Gdy orzechy się zrumienią, usuwamy dokładnie sól, przesiewając na durszlaku.
3. Szalotki kroimy w piórka. Rozgrzewamy na patelni masło i podsmażamy na nim czosnek pokrojony w plasterki. Dodajemy szalotkę i dusimy na wolnym ogniu. Pod koniec dodajemy tymianek, ocet, miód i doprawiamy solą do smaku.
4. Kroimy masło w kostkę i łączymy wszystkie składniki oprócz maku. Wyrabiamy w robocie planetarnym jednolite ciasto, dzielimy je na mniejsze porcje, zawijamy w folię i wstawiamy do lodówki na 1 godz. Po tym czasie rozwałkujemy cienko ciasto, oprószamy makiem, na koniec wgniatając mak w placek, aby dobrze się przykleił. Wycinamy rąby 5x5 cm. Pieczemy w 180°C przez 10-15 min aż się zarumienią.





SKŁADNIKI

Ser Pecorino Romano 60 g

Rolada kozia świeża 80 g

Ser Camembert naturalny 80 g

Ser Memel Basilis 80 g

Miód hibiskusowy

Miód lipowy 150 g

Hibiskus 10 g

Orzechy solone:

Nerkowce 100 g

Sól 100 g

Konfitura z szalotki

Szalotki 10 szt.

Masło 60 g

Czosnek 2 ząbki

Ocet winny biały 15 ml

Miód gryczany 20 ml

Tymianek 8 gałązek

Sól do smaku

Krakersy makowe

Mąka pszenna 175 g

Masło 45 g

Woda 75 ml

Mak 30 g

Proszek do pieczenia 3 g

Sól 3 g

DESKA SERÓW

z gorczycą jabłkową, chutneyem z bzem i wytrawnym powidłem śliwkowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Sok z octem i cukrem zagotowujemy i zalewamy gorczycę. Odstawiamy na 12 godz., aby gorczyca zmiękła, i cała masa zgęstniała.
2. Aby przygotować chutney, pokrojoną w brunois szalotkę podsmażamy na rozgrzanym oleju. Dodajemy anyż, a po chwili resztę składników. Gotujemy 20 min na wolnym ogniu, aż sos zgęstnieje.
3. Śliwki drylujemy i przekrawamy na połówki. Cebulę kroimy w piórka i podsmażamy na oleju. Po kilku chwilach dodajemy śliwki i cukier, całość obsmażamy. Zalewamy winem i gotujemy przez 20 min na wolnym ogniu.





SKŁADNIKI

Ser Manchego 40 g

Ser Provolone 40 g

Ser Old Amsterdam 40 g

Ser Cheddar Mild 30 g

Ser Cheddar Mature 30 g

Gorczyca jabłkowa

Gorczyca 60 g

Ocet jabłkowy bio 60 ml

Sok jabłkowy świeżo
tłoczony 60 ml

Cukier trzcinowy 30 g

Chutney z czarnym bzem

Szalotki 3 szt.

Anyż 2 gwiazdki

Olej rzepakowy 10 ml

Czarny bez mrożony 160 g

Porzeczka czarna mrożona 130 g

Ocet jabłkowy bio 20 ml

Cukier 50 g

Wytrawne powidła śliwkowe

Suska sechłońska 100 g

Cukier trzcinowy 20 g

Cebula czerwona ½ szt.

Wino malaga 250 ml

Olej rzepakowy 10 ml



RODZIAŁ VI

Desery



CIASTO

z serem Ricotta, morelami
i syropem z rokitnika

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO

1. Mleko migdałowe podgrzewamy do temp. ok. 35°C przelewamy do dzieży, łączymy z cukrem trzcinowym i drożdżami. Masło rozpuszczamy na małym ogniu i odstawiamy na bok. Do dzieży dodajemy jajko, płynne masło i pozostałe składniki, całość zarabiamy do uzyskania jednolitej, nieklejącej się konsystencji. Ciasto formujemy w kulę, przekładamy na blat wysypany mąką, przykrywamy wilgotną ściereczką i pozostawiamy, żeby podwoiło swoją objętość.

NADZIENIE

2. Morele zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na 10 min, następnie odcedzamy z wody i blendujemy na gładkie purée. Pomarańcze parzymy wrzątkiem, osuszamy i ścieramy skórkę na tarce o drobnych oczkach. Żółtka ucieramy z cukrem pudrem, dodajemy sery, purée z moreli i startą skórkę z pomarańczy. Całość ucieramy na jednolitą masę.

ZŁOŻENIE

3. Przygotowujemy syrop: wodę zagotowujemy z cukrem, dodajmy zamrożony rokitnik, kilka listków tymianku i gotujemy przez ok. 5 min. Odstawiamy do wystudzenia.

4. Keksówkę smarujemy olejem i oprószamy mąką. Jajko roztrzepujemy z niewielką ilością wody. Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy na prostokąt o grubości ok. 5 mm, rozprowadzamy na nim masę serowo-morelową i skręcamy roladę. Układamy w keksówce zwiniętą końcówką do dołu, smarujemy z wierzchu roztrzepanym jajkiem. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez ok. 40 minut. Po upieczeniu przekładamy w formie na kratkę do całkowitego wystudzenia.

5. Gotowe ciasto kroimy w plastry. Polewamy syropem z rokitnika i ozdabiamy kanelką z jogurtu.





SKŁADNIKI

Ciasto:

Mąka pszenna (typ 500) 250 g

Mleko migdałowe 100 ml

Drożdże świeże 10 g

Cukier puder 60 g

Cukier trzcinowy 10 g

Masło 50 g

Jajko 1 szt.

Sól 1 g

Nadzienie:

Ser twarogowy 150 g

Ser Ricotta 100 g

Żółtka 2 szt.

Cukier puder 60 g

Morele suszone 100 g

Pomarańcza 1 szt.

Jajko 1 szt.

Syrop z rokitnika:

Rokitnik mrożony 150 g

Tymianek świeży 5 g

Cukier trzcinowy 150 g

Woda 150 ml

Jogurt typu greckiego 500 g

CIEPŁY KREM

z sera Taleggio z kasztanami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Śmietankę podgrzewamy i, cały czas mieszając dodajemy etapami ser Taleggio. Doprawiamy świeżo tartą gałką muszkatową.
2. Kasztany rozmrażamy i wrzucamy do rondelka z syropem klonowym. Podgrzewamy kasztany w syropie do momentu, aż syrop będzie się równomiernie karmelizował na ich powierzchni.
3. Kasztany przekładamy do filiżanki, zalewamy ciepłym kremem serowym. Z wierzchu oprószamy kakao.

SKŁADNIKI

Ser Taleggio 50 g

Śmietanka 30% 100 g

Kasztany mrożone 6 szt.

Gałka muszkatowa do smaku

Syrop klonowy 80 g

Kakao 10 g





MINI PĄCZKI

serowe z dereniem

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Owoce derenia przekładamy do rondelka, zasypujemy cukrem trzcinowym, dodajemy wodę i prażymy, a następnie przecieramy przez gęste sito i gotową konfiturę odstawiamy na bok.
2. Białą czekoladę kruszymy, rozsypujemy na macie silikonowej i pieczemy w 170°C przez ok. 10 minut aż stanie się jasnobrązowa. Schładzamy, przekładamy do wysokiego pojemnika i krótko blendujemy z pudrem trzcinowym na bardzo drobną kruszonkę.
3. Sery i jajko blendujemy na jednolitą masę. Mąkę, proszek do pieczenia i sodę przesiewamy do miski, dodajemy cukry, sól i zmiksowane sery, po czym całość zarabiamy do jednolitej konsystencji. Z ciasta formujemy kulki o średnicy ok. 4 cm, następnie spłaszczamy je, nakładamy niewielką ilość nadzienia i zawijamy ponownie w kulki.
4. Pączki wkładamy do rondelka z olejem rozgrzanym do temp. 160°C i smażymy na złoty kolor, a następnie odsączamy z tłuszczu na ręczniku papierowym i obtaczamy w kruszonce z palonej białej czekolady.





SKŁADNIKI

Ciasto:

Mąka pszenna (typ 500) 120 g

Ser twarogowy pełnotłusty 50 g

Ser kozi 50 g

Jajko 1 szt.

Cukier puder trzcinowy 10 g

Cukier wanilinowy 5

Proszek do pieczenia 5 g

Soda oczyszczona 2 g

Sól 1 g

Olej rzepakowy 500 ml (do
smażenia)

Nadzienie:

Dereń 100 g

Cukier trzcinowy 30 g

Woda 50 g

Kruszonka z palonej białej
czekolady

Biała czekolada 100 g

Cukier puder trzcinowy 50 g

SER KOZI

zapiekany z miodem i kruszonką

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wszystkie składniki oprócz orzechów łączymy, wyrabiamy kruszonkę i pieczemy na macie silikonowej przez 10 min w 165°C. Orzechy siekamy i łączymy z wypieczoną kruszonką.
2. Ser kroimy wzdłuż, układamy na blasze płaską stroną do góry i opalamy palnikiem, by uzyskać efekt przypalenia. Polewamy miodem gryczanym i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 165°C na 8 min. Przekrawamy na pół i przekładamy na talerz. Ponownie opalamy palnikiem. Zасыpujemy połowę kruszonką orzechową. Jeżyny kroimy na półki i układamy na wierzchu. Na całość ścieramy pistacje.

SKŁADNIKI

Ser kozi (rolada) 180 g

Miód gryczany 80 g

Kruszonka orzechowa (60 g na porcję)

Jeżyny 12 szt.

Pistacje 8 szt.

Kruszonka orzechowa

Orzechy laskowe prażone 50 g

Mąka pszenna (typ 550) 150 g

Masło 100 g

Cukier trzcinowy 40 g

Sól 10 g





BURSZTYNOWY

krem brulée

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do garnka wlewamy śmietankę, dodajemy ziarenka z 1 laski wanilii, cukier i zagotowujemy. Zdejmujemy z gazu i wkręcamy starty na drobnych oczkach ser Bursztyn. Żółtka lekko ubijamy, po czym powoli łączymy ze śmietanką, przez cały czas mieszając. Rozlewamy do foremek, przekładamy na blachę i dolewamy gorącej wody do $\frac{3}{4}$ ich wysokości. Pieczemy w temp. 90°C przez 45-55 min, aż masa się zetnie. Studzimy krem i gdy będzie już chłodny, wkładamy na kilka godzin do lodówki.
2. Przed podaniem obsypujemy z wierzchu pozostałym cukrem i opalamy palnikiem.
3. W oliwie pomarańczowej mieszamy borówki i wykładamy na skorupkę z karmelizowanego cukru.

SKŁADNIKI

Śmietanka 30% 400 g

Laska wanilii 1 szt.

Żółtka 5 szt.

Ser Bursztyn 60 g

Cukier 50 g + 30 g do opalenia

Borówki 50 g

Oliwa pomarańczowa 5 g



RUBINOWY

suflet z dynią

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Orzechy włoskie prażymy na suchej patelni, studzimy, przekładamy do wysokiego naczynia i blendujemy razem z cukrem trzcinowym na bardzo drobną kruszonkę.
2. Kokilki dokładnie smarujemy masłem i oprószamy bułką tartą. Dynię odsączamy i miksujemy na gładkie purée. W rondelku rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę, dokładnie mieszamy i gotujemy przez ok. 2 min. Zestawiamy z ognia, dodajemy połowę mleka i mieszamy przez ok. 1 min, następnie dodajemy pozostałe mleko i całość zagotowujemy. Ponownie zdejmujemy z ognia, dodajemy ser, purée z dyni, sól, pieprz i całość mieszamy. Białka ubijamy na sztywną pianę i mieszamy z masą serową, przekładając partiami i delikatnie mieszając. Masę przekładamy do kokilek po same brzegi i wygładzamy wierzch. Pieczemy przez ok. 15 min w piekarniku nagrzanym do 180°C. Gotowy suflet podajemy z kruszonką orzechową i sorbetem mandarynkowym.

SKŁADNIKI

Suflet

Ser Rubin 140 g

Dynia deserowa 40 g

Masło 10 g + 10 g do smarowania kokilek

Bułka tarta 10 g

Mąka pszenna (typ 500) 10 g

Mleko 100 ml

Żółtka 3 szt.

Białka 5 szt.

Sól 1 g

Pieprz 1 g

Kruszonka

Orzechy włoskie 100 g

Cukier trzcinowy

Sorbet mandarynkowy 160 g



