



Gazpacho

Normatyw surowcowy dla 15 osób

- Pomidory limo 1 kg
- Ogórek świeży 400g
- 1\2 cebuli
- 250g zielonej papryki
- Sól, pieprz, czosnek do smaku
- 700ml zimnej wody
- Czerstwy, chleb\ bułka
- 3g masła



Sposób przygotowania:

1. Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców.
2. Pomidory umyć, przekroić na pół
3. Ogórek świeży umyć, obrać i przekroić na pół.
4. Cebulę umyć i pokroić w drobną kostkę.
5. Zieloną paprykę umyć, oczyścić i pokroić w paski.
6. Wszystkie składniki razem włożyć do blendera, zalać wodą i zblendować do uzyskania gładkiej konsystencji.
7. Doprawić do smaku solą, pieprzem i czosnkiem.
8. Czerstwy chleb\ bułkę pokroić w kostkę i podsmażyć na rozgrzanej patelni do złocistego koloru.
9. Zupę podawać z grzankami.



Deser figowy

Normatyw surowcowy dla 1 osoby

- 1\2 świeżej figi
- 6 suszonych fig
- 1 łyżeczka wody z buraka lub czerwonej kapusty (czerwona woda)
- 1 migdał
- 5g Kremu Speculoos
- 1 łyżka cukru białego
- Lody figowe
- Duże liście dębu do dekoracji



Krem Speculoos dla 1 osoby

- 1 ciastko Speculoos
- 1\2 łyżeczki miodu
- 1\2 łyżeczki cukru
- 1 łyżka mleka
- 3 kostki białej czekolady
- 1\2 łyżeczki oleju kokosowego

Ciastka Speculoos (ok.15 sztuk)

- 125g mąki pszennej
- 50g cukru muscovado
- 70g masła
- Zmielony cynamon, goździki, imbir, gałka muszkatołowa (cynamon 1\2 łyżeczki, goździki, gałka i imbir szczypta)
- 20ml mleka

Sposób przygotowania:

- ciastka Speculoos

1. Mąkę, cukier i przyprawy zmieszać razem. Dodać mleko oraz masło i zagnieść. Odstawić do lodówki na 60min. (Najlepiej przygotować dzień wcześniej o pozostawić na całą noc.)
2. Wyjąć ciasto i rozwałkować na ok 5mm grubości.
3. Formę do ciasteczek (nie jest wymagana, wystarczą zwykłe foremki do pierniczków.) oprószyć mąką
4. Układać ciasteczka na papierze do pieczenia.
5. Piec w temp.170°C, 15-20 min.
6. Przechowywać w suchym i ciemnym miejscu maksymalnie tydzień.

- krem Speculoos

1. Ciastka podpiec w temp.150°C przez 10min i zmielić w drobny pył.
2. W rondelku rozpuść masło, dodaj cukier, miód i mleko
3. Rozpuszczone składniki wlej do zmielonych ciastek i zmiksuj na pastę.
4. Dodaj olej kokosowy i wymieszaj.
5. Przełóż do słoika i przechowuj w suchym, ciemnym miejscu.

- deser figowy

1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.
2. Figi umyj i pokrój w cząstki (8 cząstek).
3. Buraki lub kapustę oczyść i wygotuj do uzyskania wody w czerwonym kolorze.
4. Migdała wyparz i obierz ze skórki.
5. Umyj dokładnie liście dębu i rozłóż na owalnym talerzu.
6. Zetrzyj migdała na talerz przy pomocy tarki.
7. Zrób 3 kropki kremu Speculoos.
8. Na każdą kropkę połóż jedną cząstkę świeżej figi.

9. Ułóż obok łożkę lodów figowych.
10. Posyp suszonymi figami.
11. Przygotuj karmel z wody i cukru.
12. Wlej na rozgrzaną patelnię czerwoną wodę a następnie cukier. Mieszaj cały czas, aby karmel się nie spalił. Na papierze do pieczenia zrób łożką gniazdka.
13. Połóż gniazdka z karmelu pod skosem.



Źródła zdjęć:

- <https://instagram.com/p/B0TNyFkiasI/>
- https://www.google.com/search?biw=1396&bih=657&tbm=isch&sxsr=ACYBGNQourCX1UkVkpUUIT8ngCCVAIZLkw%3A1569447299361&sa=1&ei=g92LXe3YFc-sa8ChkXg&q=gazpacho+z+grzankami&oq=gazpacho+z+gr&gs_l=img.3.0.0i30.45072.46907..48002...1.0..0.156.783.2j4.....0....1..gws-wiz-img.....35i39j0j0i24.xBLtIsTSh88#imgrc=-OIBOaR7VOEL4M: