



Cubalibre de Foie Gras z cytrynową nutą



Mus de foie

Normatyw surowcowy:

- 50g foie
- 20ml wody
- 20ml śmietanki 30%
- 1ml syropu z dyni
- sól

Sposób sporządzania:

Źródło: Zbiory własne

Doprowadzić do wrzenia wodę wraz śmietanką. Do termomiksu wrzucamy foie miksujemy około 10s, następnie dodajemy wodę ze śmietanką, syrop oraz sól, miksujemy kolejne 10s. Przelewamy przez sito. Przelewamy do talerzy. Odstawiamy na 24h.

Galaretka de Cubalibre

Normatyw surowcowy:

- 1l Coca Coli
- Skórka z 1 cytryny
- 20ml rumu Carrique Ron Anejo
- 2g żelatyny



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Sposób sporządzenia:

Redukuj coca cole do momentu uzyskania 0,25l. Dodaj skórkę z cytryny i odstaw do przestygnięcia. Rozpuść żelatynę w małej ilości wody, dodaj rum. Połącz. Na pozostawiony na 24h mus wylej ok. 8g galaretki. Pozostaw do zastygnięcia.

Kosteczki cytrynowe

Normatyw surowcowy:

- 1 cytryna
- 25g cukru
- 20g glukozy
- 125ml wody
- 1g żelatyny

Sposób sporządzenia:

Wodę, cukier oraz syrop glukozowy zagotuj. Dodaj sok z cytryny i otartą skórkę. Przestudź i dodaj rozpuszczoną w małej ilości wody żelatynę. Wylej do prostokątnego/ kwadratowego naczynia, odstaw do zamrażalnika. Po zamrożeniu pokrój w małe kosteczki i ponownie włóż do zamrażalnika.

Dodatkowo kilka listków rucoli.

Ekspedycja:

Na mus z galaretką połóż 3 kosteczki cytrynowe, dodatkowo można podać z Brioszem.

Kinga Piotrowska Klasa 3L – Restauracja „El Poblet”