



Współfinansowane przez
Unię Europejską



PROJEKT Erasmus+ VET 2023-24 "Staże w Hiszpanii kluczem do profesjonalizmu" Nr projektu nadany przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji 2023-1-PL01-KA121-VET000128322

TATAKI ESCABECHE DE NARANJA

Normatyw surowcowy:

- Czerwony tuńczyk 80g
- Koper włoski marynowany w oleju z koperkiem
- Czarna sól
- Marynata z czerwonej papryki, kolendry i chili

Normatyw surowcowy na marynatę z pomarańczy:

- Pomarańcze 900g
- Cebula 100g
- Czosnek 17g
- Liście laurowe 10szt
- Kulki pieprzu 20szt
- Olej 200g
- Ocet ryżowy 40g



Źródło: Własne

Sposób przygotowania:

- Wyporcjonowane kawałki surowego tuńczyka marynuj w marynacie z czerwonej papryki, kolendry i chili.
- Następnie obsmaż tuńczyka z każdej strony do zcięcia białek z zewnątrz, ostudź.
- Pokrój na cienkie plasterki.
- Na spód talerza wylej marynatę z pomarańczy, wyłóż pokrojonego tuńczyka i ozdób go marynowanym koprem włoskim, na koniec posyp czarną solą.

Przygotowanie marynaty:

- Wyciśnij sok z pomarańczy, połowę wyciśniętego soku odstaw na później (400g)
- Zamarynuj czosnek w oleju.
- Pokrój cebulę w julienne i podsmaż.
- Dodaj przyprawy i połowę soku z pomarańczy, duś przez minutę, po czym zdejmij z ognia.
- Dodaj ocet ryżowy.
- Połącz wszystkie składniki i zblenduj, a na koniec przesiej przez sitko.



Współfinansowane przez
Unię Europejską



PROJEKT Erasmus+ VET 2023-24 "Staże w Hiszpanii kluczem do profesjonalizmu" Nr projektu nadany przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji 2023-1-PL01-KA121-VET000128322

TORRIJA DE LICOR DE ARROZ

Normatyw surowcowy:

- Chleb brioche (chałka) 1szt
- Cynamon mielony
- Lody waniliowe 60g

Normatyw surowcowy na krem angielski:

- Mleko 350g
- Likier ryżowy 150g
- Żółtka jaj 120g
- Cukier 125g
- Skórka z jednej pomarańczy
- Anyż 2szt

Normatyw surowcowy na krem z żółtek:

- Żółtka jaj 160g
- Woda 60ml
- Mleko 180ml
- Cukier 375g
- Skrobia kukurydziana 12g
- Masło 10g
- Sok z połówki cytryny



Źródło: Własne

Przygotowanie:

Sposób przygotowania kremu angielskiego:

- Dodaj wszystkie składniki do jednego naczynia, wstaw na mały ogień non-stop mieszając (najlepiej wykonać ten krok w termomixie).
- Wystudź krem.
- Zamocz wyporcjowane kawałki chałki w kremie i schładzaj.

Sposób przygotowania kremu z żółtek:

- Przygotuj syrop z wody, cukru i soku z cytryny.
- Połącz skrobię kukurydzianą z zimnym mlekiem i mieszaj, następnie dodaj żółtka jaj.
- Pomieszaj syrop z żółtkami i mlekiem.
- Całą mieszankę zagęszczamy na małym ogniu i na koniec dodajemy masło.
- Krem pozostaw do ostygnięcia.

Sposób podania:

- Na dno talerza wylej krem angielski i wyłóż porcję chałki.
- Chałkę polej kremem z żółtek i dodaj trochę cukru, następnie karmelizuj za pomocą palnika.
- Na jednej stronie talerza nasyp odrobinę cynamonu i nałóż gałkę lodów waniliowych.