



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

## FONDANT DE CHOCOLATE

### Normatyw surowcowy (12 porcji):

- Jajka, 12 szt.
- Gorzka czekolada 72%, 600g
- Masło, 600g
- Cukier biały, 720g



Źródło: Własne

### Przygotowanie:

- Włóż czekoladę i masło do piekarnika nagrzanego na 65 stopni, aż się roztopi i uzyska całkowicie jednorodną masę.
- Mając jajka w temperaturze pokojowej, połącz je z cukrem i ubijaj ręcznie trzepaczką, aż się spienią.
- Dodać czekoladę i ręcznie napowietrzać, aż pojawią się bąbelki.
- Wypełnij okrągłe foremki silikonowe do góry i piecz w temperaturze 180 stopni przez 12 minut bez termoobiegu.
- Podawać z gałką lodów waniliowych i posypać ciastkiem czekoladowym



Współfinansowane przez  
Unię Europejską

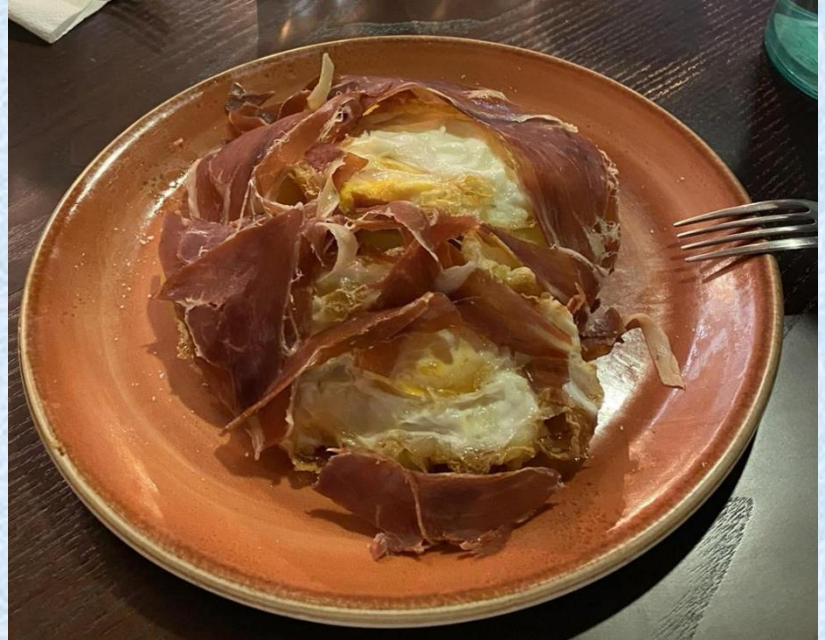


PROJEKT Erasmus+ VET 2023-24 "Staże w Hiszpanii kluczem do profesjonalizmu" Nr projektu nadany przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji 2023-1-PL01-KA121-VET000128322

## **PATATA, HUEVO Y JAMÓN**

### Normatyw surowcowy:

- Jajko sadzone, 2 sztuki
- Ugotowane ziemniaki (talarki), 220g
- Szynka serrano, 70g



Źródło: Własne

### Przygotowanie:

- Usmaż jajka na głębokim oleju.
- Ułóż gorące ziemniaki na talerzu, posól ziemniaki
- 2 jajka połóż na ziemniaki, przykryj szynką i lekko opal palnikiem szynkę.

Jakub Plichta, klasa 2M, technik żywienia i usług gastronomicznych, RESTAURANTE MALA HIERBA