



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

POSTRE DE CHOCOLATE

Normatyw surowcowy (5porcji):

Polewa karmelowo kawowa

- Cukier 200g
- Kawa espresso 200g

Galaretką

- Żelatyna w płatach 5 szt
- Likier kawowy waniliowy 150g

Ciasto czekoladowe

- Białka jaj 160g
- Gorzka czekolada 90g
- Cukier puder 60g
- Kakao 10g
- Mąka 30g
- Olej 30g
- Masło 25g

Czekoladowa chrupka

- Masło 150g
- Cukier 100g
- Mąka 20g
- Kakao 20g
- Białka jaj 75g

Kruszonka

- Mąka 150g
- Cukier 150g
- Masło 150g



Źródło: Własne

Przygotowanie:

- Ciasto czekoladowe wyciągamy z kubeczków i rozdrabniamy na nieco mniejsze części.
- Galaretkę z likieru, kroimy na mniejszą, równą kostkę.
- Do miski lub na talerz wykładamy kawałki ciasta czekoladowego galaretkę.
- Lody z czekoladą kroimy w średnią kostkę i dokładamy do deseru
- Na koniec posypujemy deser kruszonką i polewamy karmelem. obtaczamy w cukrze

Polewa karmelowo kawowa

- Grzać cukier do momentu aż powstanie karmel, następnie wlać espresso. Zostawić do wystygnięcia.

Galaretką



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

- Odląć połowę likieru do kubka i podgrzać w mikrofalach, po wyciągnięciu likieru rozpuścić w nim żelatynę. Na koniec połączyć likier z żelatyną i bez. Wstawić do lodówki, do momentu stężenia.

Ciasto czekoladowe

- Plastikowe przezroczyste kubeczki
- Gorzką czekoladę rozpuścić z masłem, do osobnej miski wsypać resztę składników.
- Gdy rozpuszczona czekolada trochę ostygnie, połączyć ze sobą wszystko i dokładnie wymieszać.
- Każdy kubek ponacinać przy podstawie w trzech miejscach, następnie wypełnić wszystkie do 1/3 kubka czekoladową masą i wstawiać kolejno do mikrofal na ok 1 min.

Czekoladowa chrupka

- Wszystkie składniki razem dokładnie wymieszać, do uzyskania jednolitej masy. Rozłożyć i rozsmarować płasko na blaszce na papierze do pieczenia. Piec przez 10 min, w 160 stopniach. Po wyjęciu z piekarnika, zgnieść aby powstały nieregularne płaty.

Kruszonka

- Mąkę, Cukier i masło razem wymieszać. Rozłożyć na blaszce, następnie piec przez około 7-10 min w 165 stopniach.

Lody z czekoladą

- Kroimy gorzką czekoladę w kostkę, następnie lody układamy na blachę, posypujemy czekoladą i zostawiamy w lodówce.



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

BIKINI DE PATO

Normatyw surowcowy (29 sztuk):

Chleb tramezzini

- Chleb tramezzini 500g
- Masło 100g
- Ser Curado – pokroić w plastry
- Farsz – Relleno pato
- Konserwa z kaczki 750g
- Szczypiorek 50g
- Skórka z cytryny 2 szt
- Karmel czosnkowy 30g
- Sól do smaku
- Majonez 300g

Karmel czosnkowy – Caramelo de ajo

- Cukier 600g
- Czosnek 3 główki
- Woda 400g

Majonez cytrynowy – Mayo citrica

- Majonez 300g
- Karmel czosnkowy 40g
- Skórka z cytryny 2 szt



Źródło: <https://taberna-marisa.powerup.menu/items/700>

Przygotowanie:

- Na plaster sera nakładamy 40g farszu z kaczki.
- Chleb tramezzini wykładamy na suchą patelnię i opiekamy z dwóch stron aż nabierze złotego koloru.
- Na kromkę tramezzini kładziemy jeden plaster sera z mięsem i przykrywamy drugą.
- Gotową bikini przekrajamy na pół, na talerz nakładamy kreskę majonezu dzięki czemu bikini nie będzie się przewracać, na koniec dekorujemy cytrynowym majonezem.

Chleb tramezzini

- Masło rozpuścić, następnie lekko nasączyć nim chleb. Na koniec tramezzini pokroić na równe kwadraty.
- Ser Curado – pokroić w plastry

Farsz – Relleno pato

- Pokroić drobno szczypiorek i zetrzeć skórkę z cytryny. Następnie w jednej misce wymieszać wszystkie składniki razem, mięso (bez tłuszczu), szczypiorek, karmel czosnkowy, skórkę z cytryny i majonez. Na koniec doprawić solą.

Karmel czosnkowy – Caramelo de ajo

- Do garnka wsypać cukier i pokrojone wzdłuż połówki czosnku, grzać do momentu aż powstanie karmel. Następnie wlać wodę i wymieszać. Odcedzić i pozostawić do ostygnięcia.

Karolina Holk Łebińska, klasa 4N, technik żywienia i usług gastronomicznych, LA TABERNA DE MARISA