



Budyń do deseru „Almendra”

Normatyw surowcowy na biszkopt:

- 900g mleko migdałowe
- 2 gwiazdki anyżu
- 30g trawa cytrynowa
- 400g cukier
- 52g mazeina



Sposób przygotowania:

800g mleka, anyż i trawę cytrynową zagotować, cały czas mieszając. Zafoliować i odstawić na 10 min. Następnie dodać, wcześniej połączoną, mazeinę ze 100g mleka migdałowego i cukier. Wymieszać, odcedzić i gotować przez ok.3 min. Schłodzić.

La fabula

Kamila Formela II N



Lody herbaciane *do deseru „Almendra”*

Normatyw surowcowy na biskopt:

- 662g herbata (1l wody - 20g herbaty. Gotować 5 min.)
- 194g cukier
- 50g glukoza (w proszku)
- 4g agar
- 40g dextroza
- 50g sok z cytryny



Sposób przygotowania:

Do herbaty dodać połączoną dextrosę z glukozą. Wymieszać i dodać cukier z agarem. Zagotować, tak by ostatnie kryształki cukru się rozpuściły (ogrzać do ok.40°C). Dodać sok z cytryny i zamrozić.

La fabula

Kamila Formela II N