



Makaroniki-Macarons

Normatyw surowcowy na ciasto:

- 6 białek
- Sól
- 400g cukru pudru
- 250g drobno zmielonych migdałów
- Barwniki spożywcze

Normatyw surowcowy na krem:

- 1 łyżka skórki cytrynowej
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżka pistacji zmielonych
- 1 łyżka dżemu truskawkowego
- 240g masła
- 350g cukru pudru
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- 2 łyżki śmietany kremówki



Sposób przygotowania ciasto:

Oddzielić białka od żółtek dodać sól, ubić na sztywną pianę. Dodać połowę cukru pudru miksować na dużych obrotach, na koniec dodać resztę cukru. Do piany wrzucić migdały i delikatnie wymieszać. Rozłożyć na 4 porcje i dodać barwnik (do każdego osobno). Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia szprycą nałożyć niewielkie ciasteczka. Odstawić na 30 min. Ciasteczka upiec w 170°C przez 15 min, po wyjęciu z piekarnika poczekać aż ostygną.

Sposób przygotowania kremu:

Masło zmiksować z cukrem pudrem dobrze wymieszać dodać śmietanę i ekstrakt wymieszać. Podzielić na 4 porcje i do każdej z osobno dodać kakao, pistacje, dżem i skórkę cytryny. Krem smarować od gładkiej strony i złożyć z drugim

La Mamunia**Zuzanna Przeździecka IIE**



Ziemniaki Gratin - Patatas Gratin

Normatyw surowcowy:

- 1 kg ziemniaków
- 250ml śmietanki 30%
- 1 ząbek czosnku
- ½ łyżka masła
- 125g tartego sera
- Sól



Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzać do 200°C (grzanie góra dół bez termo biegu). Przygotować silikonowe foremki. Natrzeć je przekrojonym w poł czosnkiem i masłem. Ziemniaki obrać i pokroić melakserem na cieniutkie plasterki o grubości ok.1-2mm.pokrojonych ziemniaków nie pukać. Ziemniaki układać warstwowo co 4 plastry oprószyć solą. Ułożone plasterki ziemniaków zalać śmietanką, foremki przykryć folią aluminiową. Wstawić do piekarnika na ok.1h. Po wyjęciu z piekarnika ostrożnie zdjąć folie, posypać serem i piec bez przykrycia ok.15min

La Mamunia

Zuzanna Przeździecka IIE