



KiLima

Normatyw surowcowy:

- 250g soku z limonki
- 500g wody
- 125g cukru
- 11g agaru
- 6sztk kiwi
- 10g czarnego sezamu



Sposób przygotowania:

Sok, wodę, cukier i agar wsypać do rondelka i zagotować, zblęderować (by pozbyć się ewentualnego miąższu z galaretki) i przelać przez sito, lekko ostudzić. Kiwi przeciąć na pół i wyjąć łyżeczką miąższ, zostawiając na ściankach ok 1-2mm miąższu, osuszyć skórki i napęlić je galaretką. Odstawić na 3 minuty do zamrażarki, po czym wstawić do lodówki do zgęstnienia. Kilime przeciąć na pół i ćwiartki delikatnie posypać sezamem. Podawać na zimno.

La Fabula

Mijas Agnieszka IIN



Coctel de frutas tropicales

Normatyw surowcowy:

- 100g rumu
- 250g zmiksowanego mango
- 50g cukru
- 60g wody
- 7 płaskich łyżeczek żelatyny
- 100g liofilizowanych płatków mango



Sposób przygotowania:

Zmiksować rum, owoce, cukier i wodę, schłodzić do 2 stopni. Odląć 350g. Rozpuścić 7 łyżeczek w reszcie mieszaniny. Do miksera wlać roztwór żelatyny. Ubijać na wysokich obrotach ok 2minuty po czym małym strumieniem dolać resztę owoców, miksować około 30 minut, najlepiej w chłodnym miejscu aż do uzyskania piany, piankę wlać do pudełka wyłożonego folią spożywczą (by ułatwić wyjmowanie) odstawić do lodówki na noc. Podawać w sześciangach 2x2 cm obtoczone liofilizowanymi płatkami mango.

La Fabula

Mijas Agnieszka IIN