

Chrupiące krokiety cielęce z sałatką z mango i chili

Składniki na 10 porcji:

Gicz:

Gicz cielęca	1,600 kg
Marynata do wotowiny	0,015 kg
Knorr Professional	
Woda	0,500 l
Masto	0,120 kg

Panierka:

Jaja	5 szt.
Panierka panko	0,300 kg
Olej	do smażenia

Sałatka:

Mango (paski)	0,500 kg
Słodko-pikantny sos chili	0,300 l
Sunshine Chili Knorr	
Listki kolendry	do smaku
Pak choy	0,600 kg

Podanie:

Kietki sałaty, upalony sezam	do dekoracji
------------------------------	--------------

Wykonanie:

Gicz:

- Gicze cielęce przypraw marynatą do wotowiny. Piecz przez 30 minut w temperaturze 220°C. Następnie podlej wodą, przykryj i duś do miękkości.
- Mięso obierz (oddzielając od siebie włókna).
- Sos od pieczenia giczy zredukuj do 100 ml, potącz z mięsem i dodaj rozpuszczone masło.
- Całość dokładnie wymieszaj i uformuj kulki, po trzy sztuki na porcję.

Panierka:

- Krokiety obtocz w panko, jajach i ponownie w panko.
- Smaż w głębokim tłuszczu do uzyskania złotego koloru.

Sałatka:

- Mango wymieszaj z sosem Sunshine Chili, dodaj listki kolendry i zgrillowaną kapustę pak choy.

Podanie:

- Chrupiące kulki z giczy podawaj z sałatką z mango. Całość posyp upalonym sezamem, udekoruj kietkami i sałatami.

Aby skrócić czas gotowania, gicz po obsmażeniu możesz ugotować w garnku ciśnieniowym.



Polecany produkt:

Słodko-pikantny sos chili –
Sunshine Chili Knorr 1 l

Truskawki z Creme Dolce i pudrem z pieprzu

Składniki na 10 porcji:

Beza:

Białka	6 szt.
	0,220 kg
Cukier kryształ	0,300 kg
Sól	szczypta
Creme Dolce Carte d'Or	0,400 l
Truskawki	1,200 kg

Puder pieprzowy:

Cukier puder	0,040 kg
Pieprz kolorowy	0,001 kg

Podanie:

Tajska bazylia	do smaku i dekoracji
Puder pistacjowy	do dekoracji

Wykonanie:

Beza:

- Piekarnik nagrzej do temperatury 140°C. Jeśli używasz pieca konwekcyjnego, wyłącz nawiew.
- Białka ubij na pianę ze szczyptą soli. Do ubitej piany dodawaj partiami cukier.
- Ubitą masę przełóż do cukierniczego worka i wyszprycuj na pergaminie 20 kótek o średnicy szklanki.
- Bezy susz przez około 90 minut i pozostaw w piekarniku do wystygnięcia.

Puder pieprzowy:

- Cukier puder połącz z kolorowym pieprzem. Wymieszaj dokładnie i odstaw na minimum 15 minut, by puder nabrał aromatu pieprzu.

Podanie:

- Na bezach wyporcuj Creme Dolce Carte d'Or, dodaj cząstki oczyszczonych truskawek i posyp tajską bazylią.
- Deser udekoruj pudrem pieprzowym i dla kontrastu mielonymi pistacjami.



Cukier puder możesz zastąpić maltodekstryną. Wymieszaj wtedy 10 g maltodekstryny z 1,5 g pieprzu kolorowego i 60 ml oliwy z oliwek. Odstaw na minimum 15 minut.

Przemek Kaczmarek
Szef Kuchni
Unilever Food Solutions Polska



Polecany produkt:
Creme Dolce
Carte d'Or 500 ml

Czerwiec 2017

www.ufs.com

 **Unilever
Food
Solutions**