Chrupiąca dorada z domowymi Gnocchi, daktylami i parmezanem

Składniki na 10 porcji:

Gnocchi:

Puree ziemniaczane z mlekiem Knorr	**0,100 kg**
Woda	0,400 l
Żółtko	1 szt.
Mąka pszenna	0,200 kg
Masło klarowane	0,070 kg
Rama Cremefine Profi 15%	0,400 l
Sól, pieprz	do smaku

Sos:

Oliwa	0,015 l
Tymianek	2 gałązki
Szalotka (kostka)	0,040 kg
Wino białe wytrawne	0,300 l
Esencja bulionu z kury Knorr	0,030 l
Masło	0,150 kg

Podanie:

Dorada (filet)	1,600 kg
Pestki dyni (prażone)	0,040 kg
Daktyle (obrane)	0,100 kg
Parmezan (starty)	0,150 kg
Sól	do smaku

Sposób wykonania:

Gnocchi

- Puree ziemniaczane z mlekiem Knorr wsyp do wody o temp. 90˚C, wymieszaj i odstaw do całkowitego wystygnięcia.
- Do zimnego puree dodaj żółtko, jajo i mąkę. Masę wyrabiaj przez chwilę, a następnie uformuj wałek o średnicy 1 cm i pokrój na kawałki, nadaj im widelcem charakterystyczny kształt.
- Gnocchi zblanszuj, odstaw do wystygnięcia i osusz.
- Przed podaniem podsmaż na złoty kolor na maśle klarowanym.
- Dodaj Ramę Cremefine Profi 15%, dopraw do smaku solą i pieprzem.

Sos:

- Szalotkę podsmaż na oliwie, dodaj tymianek, wlej wino i Esencję bulionu z kury Knorr, zredukuj do 1/3 objętości.
- Sos zagęść surowym masłem.

Podanie:

- Pestki dyni zrumień na oliwie z dodatkiem soli.
- Daktyle pokrój w paski.
- Gnocci ułóż na talerzu, dodaj usmażoną doradę i sos. Całość posyp parmezanem, daktylami i pestkami dyni.

Polecany produkt:
Puree ziemniaczane z mlekiem Knorr 4kg

Lipiec 2017

www.ufs.com

Unilever Food Solutions

Deser waniliowy z czekoladowym ganache, czarną porzeczką i meringue

Składniki na 10 porcji:

Mus waniliowy:

Mus waniliowy Carte d'Or	0,500 l
Auszpik Knorr	**0,014 kg**

Czekoladowy ganache:

Rama Cremefine Profi 31%	0,400 l
Masło	0,100 kg
Czekolada gorzka 78%	0,400 kg

Żel z czarnej porzeczki:

Czarna porzeczka	0,200 kg
Auszpik Knorr	**0,004 kg**
Syrop z czarnej porzeczki	do konsystencji

Meringue:

Białka jaja	0,175 kg
Cukier drobny kryształ	0,250 kg

Crunch:

Ciastka owsiane	0,060 kg

Podanie:

Zioła	do dekoracji

Sposób wykonania:

Mus waniliowy:
- Mus waniliowy Carte d'Or podgrzej i rozpuść w nim namoczony w małej ilości wody Auszpik Knorr, zwróć uwagę, by produkty dokładnie się połączyły. Całość wlej do foremek, pozostawiając miejsce na ganache. Wstaw do lodówki na kilka godzin, by mus stężał.

Czekoladowy ganache:
- Zagotuj Ramę Cremefine Profi 31%, dodaj czekoladę i masło, mieszaj do całkowitego rozpuszczenia.
- Masę przelej na zastygnięty mus waniliowy.

Żel z czarnej porzeczki:
- Czarną porzeczkę zmiksuj, przetrzyj przez sito, podgrzej, dodaj namoczony Auszpik Knorr, dokładnie wymieszaj. Wylej na płaską powierzchnię i pozostaw do całkowitego stężenia. Wystudzoną galaretkę przełóż do blendera i zmiksuj na gładkie puree. W razie konieczności dodaj wodę i przełóż do plastikowej butelki.

Crunch:
- Z ciasteczek przygotuj kruszonkę.

Podanie:
- Mus waniliowy delikatnie przełóż na talerz.
- Ubite białka z cukrem wyszprycuj i opal za pomocą palnika.
- Deser udekoruj żelem z czarnej porzeczki, crunchem i ziołami.

Tomasz Grabski
Szef Kuchni
Unilever Food Solutions Polska

Polecany produkt:
Auszpik Knorr 0,800 kg

Lipiec 2017

www.ufs.com

Unilever Food Solutions