

«Тлеющий вечер »

Москалёв Аким Олегович

Группа : 12ТЕХ

Производим П.О. ( моркови , перца , цветной капусты (фиолетовой) , лука ) нарезаем шашками.

Сушёную мяту и кофе пробиваем в кофемолке .

Складываем всё в пергамент , приправляем солью темьяном , кофейно-мятной посыпкой , сливочное масло чеснок.

Выпекать при температуре 180 градусов 15-20 мин

Сушёные белые грибы проварить , мелко нарезать , сделать варенье .

Вскипятить молоко , прогреть моцареллу до размягчения , затем раскатать и поместить варенье по центру , после чего слепить концы и опустить в холодную воду .

Выжимаем сок лимона и делаем сироп

Желтки взбиваем на водяной бане , вливая растопленное сливочное масло и лимонный сироп , добавляем бадьян и гвоздику , соль и взбиваем до загущения .

Бланшировать слайс цветной капусты .

Клубнику нарезать дольками.

Подача : в деревянную коробку выкладываем соте в пергаменте , по центру кладём соус и сверху фаршированную моцареллу по углам выкладываем цветную капусту и сверху на них клубнику . Затем поджигаем пергамент .

Описание:

Обожжённое овощное соте с ароматом костра , фаршированной моцареллой вареньем из белых грибов , клубники , пряным соусом и посыпкой из кофейной мяты .





