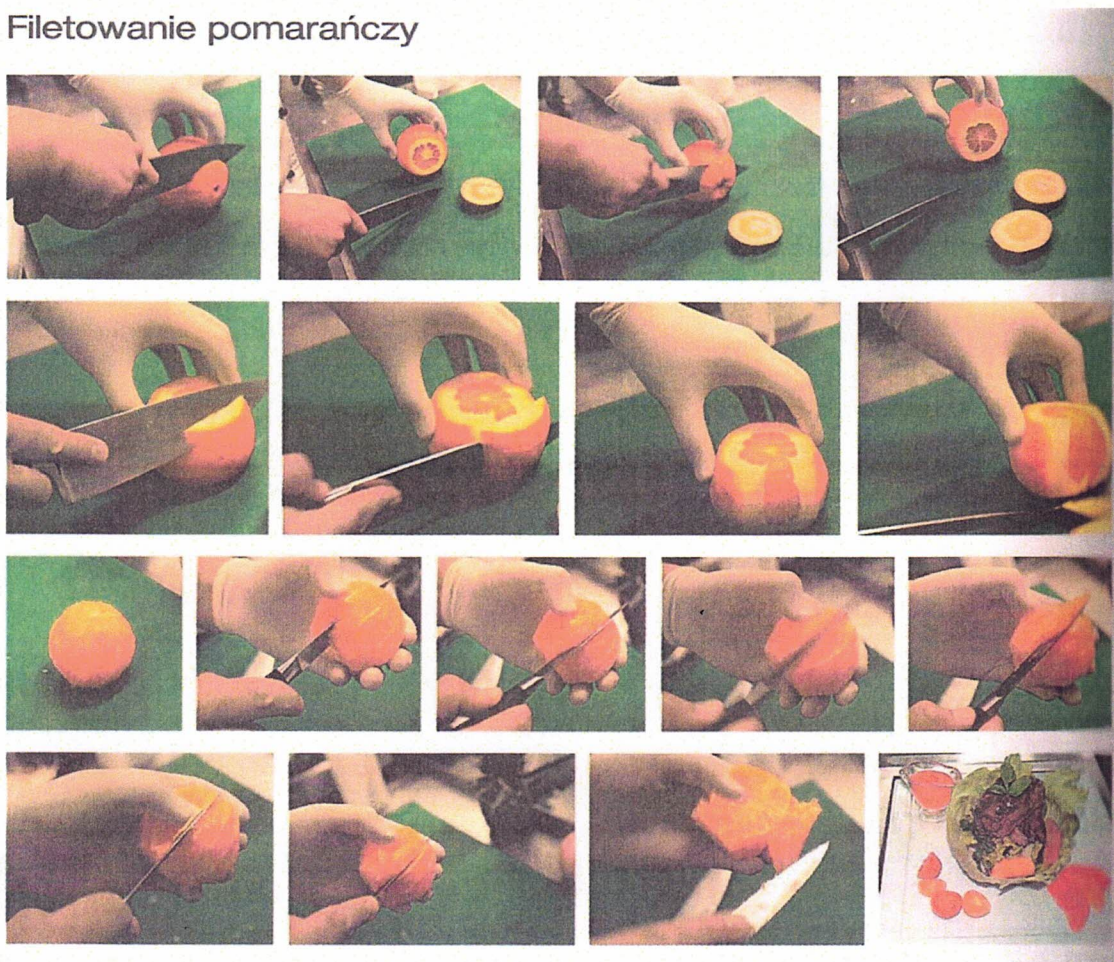


S:

Akademia
Nauk Stosowanych
Stefana Batorego

Warsztaty „Owocowe łódzkie”

Filetowanie pomarańczy



2. Kisiel truskawkowy

Normatyw surowcowy na 4 porcje

Nazwa surowca	j.m.	Ilość
Truskawki	g	200
Woda	ml	450
Mąka ziemniaczana	g	40
Cukier*	g	60
Śmietanka 36% do dekoracji	g	50
Listki miętę		do dekoracji
Cukier puder (do śmietanki)	g	5-7

* Ilość cukru zależy od słodkości owoców.

Sposób wykonania

- Przeprowadź obróbkę wstępną truskawek
- Truskawki zmiksuj, przotrzyj przez sito.
- Z odmierzonej 450 ml wody odlej około 100 ml na zawieszinę.
- Pozostałą wodę zagotuj z cukrem.
- Wrzący syrop połącz z przecierem z owoców.
- Przygotuj zawieszinę z mąki ziemniaczanej i zimnej wody.
- Dodaj ją do syropu z przecierem, zamieszaj i zagotuj.
- Wyporcuj i schłódź.
- Zimny kisiel udekonuj ubitą śmietanką, listkami miętę

3. Kompot z jabłek

Normatyw surowcowy na 4 porcje

Nazwa surowca	j.m.	Ilość
Jabłka	g	400
Cukier	g	80
Woda	ml	500
Cytryna		do smaku
Kora cynamonu		do smaku

Sposób wykonania

- Przeprowadź obróbkę wstępną jabłek i cytryny.
- Jabłka obierz, zabezpiecz przed ciemnieniem.
- Ugotuj wywar z wody, skórek z jabłek i skórki z cytryny.
- Wywar przecedź, dodaj cukier, cynamon i zagotuj.
- Jabłka podziel na cząstki, ugotuj do miękkości w otrzymanym syropie.
- Owoce wyjmij łyżką cedzakową i ulóż w kompotierce.
- Syrop dopraw sokiem z cytryny.
- Zalej jabłka syropem i ostudź.