

Свекольный ролл с мягким сыром



© yllingstore

Вам потребуются:

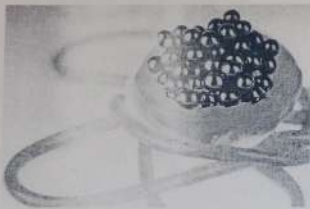
- 2 свеклы — 500 г. / шт.
- 1 саше агар-агара (2 гр.)
- 250 г пряного мягкого сливочного сыра

Приготовление:

Свекольный сок и мякоть свеклы взбиваем в блендере. Процеживаем и добавляем 1 саше агар-агара. Хорошо размешиваем и доводим до кипения.

Слегка загустевший свекольный сок разливаем тонким слоем на поднос с пищевой пленкой. После того как зажелированный лист остынет, наносим на него толстым слоем пряный мягкий сливочный сыр и скатываем в ролл. Разрезаем получившийся ролл острым ножом.

Бальзамическая икра



© (c) Sylvie Rapicot

Вам потребуются:

- 100 мл оливкового масла (раститель.)
- 60 мл бальзамического уксуса
- 30 мл воды
- 1 ст. л. сахара
- 1 саше агар-агара — 2 гр.

Приготовление:

Заранее охлаждаем миску с оливковым маслом. Смешиваем в кастрюльке уксус, воду, сахар и агар-агар. Доводим смесь до кипения, кипятим на среднем огне в течение 1 минуты. Смесь слегка густеет. Убираем с плиты и несколько минут остужаем.

Набираем смесь в шприц без иглы. Держим шприц горизонтально над емкостью с охлажденным маслом и выдавливаем по капле смесь в масло. Капли не должны попадать одна на другую. На дне емкости икринки будут образовывать идеальные сферы. Процеживаем икринки.

Яйцо-помадка



© kochyadonna

Это самый простой рецепт молекулярной кухни. Для приготовления блюда ставим кастрюлю с водой и яйцом в духовку, разогреваем ровно до 64 градусов.

Через 2 часа получаем более нежный и мягкий по текстуре вкус, слегка непривычный, похожий на несладкую помадку.

Кружевной чипс для декора



Мало быть хорошим поваром и приготовить нечто вкусное. Блюдо нужно уметь подать, чтобы оно стало шедевром. Вот тут вопрос и встает об украшениях, декоре. И лучше, чтобы это было съедобно. Я хочу показать рецепт одного из самых бюджетных и универсальных декоров под названием "тюиль". С помощью такого кружевного чипса можно декорировать как торты и пирожные, так и салаты,

закуски.

Продукты

Масло растительное - 20 мл

Вода - 40 г

Мука - 5 г

Краситель пищевой (любой)

Подготовить продукты для ажурного чипса. Краситель подойдет и жиро-, и водорастворимый.

Как приготовить кружевной чипс (ажурный тюиль) для декора:

Приготовить тесто. Для этого нужно смешать все ингредиенты: масло, муку, воду, краситель.

Очень хорошо раскалить сковороду, желательно с высокими бортами. Еще раз перемешать тесто и аккуратно вылить на сковороду.

Жир будет шипеть и стрелять.

Закрывать сковороду крышкой нельзя, вода должна испаряться. Когда шипение полностью прекратится, чипс готов.

Аккуратно его снять и переместить на тарелку с бумажным полотенцем.

Дать стечь маслу и хорошо подсохнуть кружевному декору.

Этот декор нужно выкладывать на блюдо непосредственно перед подачей, иначе кружевной чипс (ажурный тюиль) размокнет.

Капрезе со спагетти из рукколы - рецепт

Ингредиенты:

Для салата:

- черри – 10-12 штук
- Сыр Моцарелла (шариками) - 1 упаковка

Для спагетти из рукколы:

- Руккола – 1 упаковка
- Соль-по вкусу
- Агар-агар (белый порошок)– 1 чайная ложка
- Вода- 200 мл
- Для бальзамической икры:
 - Бальзамический уксус – 2 столовых ложки
 - Агар-агар – 3 чайных ложки
 - Растительное масло – 300 мл
- Для оформления салата Вам потребуются шпажки.
- Для изготовления спагетти потребуются специальные приспособления. Шприц и тонкие трубочки. Если у Вас их нет, можно просто использовать медицинский шприц большого объёма, на 12 мл. А трубочки можно сделать из медицинских систем, нарезав их на трубочки длиной по 50 сантиметров.
- Для приготовления бальзамической икры вам потребуется специальная пипетка, но если у Вас её нет, то просто воспользуйтесь обычной медицинской пипеткой.

Помидоры черри разрежьте на половинки.

Шарики моцареллы тоже нарежьте на половинки. Наденьте на шпажки половинку черри, Половинку шарика моцареллы и вновь половинку черри.

Теперь начинается самое интересное. Будем делать из рукколы. Рукколу промойте и положите в чашу блендера, налейте туда же 150 мл горячей воды. Пробейте смесь блендером.

Перелейте смесь в кастрюлю, нагрейте её до температуры 60 градусов, но не кипятите.

Добавьте в кастрюлю агар-агар, перемешайте. Снимите кастрюлю с плиты. Чем больше будет смесь охлаждаться, тем больше она будет густеть. Подготовьте большую миску с очень холодной водой. В ней будут охлаждаться трубочки со спагетти. Наберите в шприц смесь, присоедините к шприцу трубочку, нажмите на поршень шприца и наполните смесью трубочку.

Трубочку отделите от шприца и положите в холодную воду. Наберите в шприц ещё смеси и повторите процедуру со всеми пустыми трубочками. Трубочки должны лежать в холодной воде минут пять, за это время смесь в них приобретёт форму спагетти. Теперь нужно как-то извлечь смесь из трубочек. Сделаем это опять же с помощью шприца.

Теперь шприц у нас пустой. Выдвиньте поршень максимально из шприца, как будто пытаетесь набрать в него воздух. Достаньте из воды трубочку, присоедините её к шприцу, нажмите на поршень и выдавите содержимое на тарелку.

Спагетти из рукколы готовы. Займёмся бальзамической икрой. Заранее поставьте в холодильник стакан с растительным маслом. Лучше, если стакан будет высокий, чтобы «икринки» по мере опускания их на дно стакана, успевали охладиться. Принцип приготовления смеси для икры абсолютно такой же.

В чашку налейте около 30 мл горячей воды, растворите в ней агар-агар, добавьте бальзамический уксус, перемешайте, дождитесь, когда смесь загустеет. Наберите смесь в пипетку, капайте по одной капле смеси в стакан с холодным растительным маслом.

По мере того, как капли будут опускаться в масле на дно стакана, они будут твердеть. Пусть «икринки» постоят в холодном масле минут пять. Затем откиньте икринки на сито.

Сформируйте салат Капрезе. На дно салатной тарелки положите спагетти из рукколы. Сверху разложите шпажки с черри и моцареллой. Посыпьте всё бальзамической икрой. Капрезе со спагетти из рукколы и бальзамической икрой готово. Теперь вы смело можете пригласить себя к тем, кто знает, что такое молекулярная кухня, не понаслышке.



Что такое молекулярная кухня? Заглянув в Википедию, можно получить "сухой" и очень скучный ответ, который даже нет смысла цитировать. За всей этой терминологией скрываются очень необычные и интересные процессы. Молекулярная кухня - это новый подход к приготовлению хорошо известных нам блюд, с использованием современных технологий. Повара-молекулярщики придают блюдам новые более яркие вкусовые оттенки, меняют их формы и способы подачи. Блюда из молекулярной кухни придают остроту, они шокируют и никого не оставляют равнодушными.

О молекулярной кухне можно писать много и долго и это тема для большой отдельной статьи. Поэтому, я хочу предложить вам рецепт молекулярной икры. Он очень прост. Это можно легко приготовить в домашних условиях, при чём, это может быть икра не только из мяса или рыбы, но и другой жидкости. Стоит включить чуть-чуть фантазии, добавить немного времени и... восторгом и удивлением своих гостей вы обеспечены. Будете ли вы декорировать икрой десерт или подадите отдельным блюдом, - решать вам.