

Gotuj się na Święta!

*Pomysły, praktyczne wskazówki
i inspiracje dla gastronomii*



Jak przygotować się na Święta.

Praktyczny przewodnik



Sprawdź
naszą
świąteczną
ofertę!

Świąteczny okres to dla gastronomii czas intensywnej pracy, ale także ogromna szansa na przyciągnięcie gości i zbudowanie wyjątkowego doświadczenia kulinarnego. Ten e-book powstał, aby ułatwić Ci przygotowania – dostarczyć praktycznych rozwiązań, inspiracji oraz wiedzy, którą możesz wykorzystać od razu w swoim lokalu.

Znajdziesz tu sprawdzone wskazówki dotyczące organizacji świątecznych przyjęć, inspiracje kulinarne od szefów kuchni Akademii Bidfood oraz zestaw receptur – od klasycznych po wykwintne – które pomogą Ci stworzyć atrakcyjne i efektywne menu. Dowiesz się również, jak dobierać wino i napoje bezalkoholowe, aby budować spójne, harmonijne pairingi, nawet gdy nie masz pod ręką sommeliera. Dodatkowo przygotowaliśmy praktyczne porady marketingowe, które wesprą Cię w promocji świątecznej oferty i wzmocnieniu relacji z klientami.

Wszystko po to, abyś mógł zyskać czas, odciążyć zespół i zaproponować swoim gościom Święta na najwyższym poziomie – w smaku, jakości i doświadczeniu.



Grzegorz Juruś,

Koordynator kategorii
hotele i cateringi:

Okres świąteczny w gastronomii to moment wyjątkowo intensywny, wymagający od zespołów kuchennych nie tylko doskonałej organizacji, lecz także skutecznego zarządzania czasem i zasobami. W Bidfood od lat obserwujemy, jak wiele może zmienić właściwy dobór produktów skrojonych na miarę potrzeb profesjonalnej kuchni. Wysokiej jakości rozwiązania convenience – od mięs i ciast, przez premium mrożone pieczywo, po tradycyjne pierogi, uszka czy zupy – pozwalają przygotować ofertę na najwyższym poziomie, bez kompromisu w zakresie smaku czy standardu serwisu. To produkty, które realnie odciążają personel w najbardziej wymagającym okresie roku, jednocześnie gwarantując gościom autentyczną, świąteczną jakość. A każdy szef kuchni doskonale wie, jak dzięki własnym dodatkom i autorskiej prezentacji nadać tym potrawom indywidualny, charakterystyczny dla lokalu styl.



Paweł Fajfrowski,

Executive Chef
Akademii Bidfood:

W dobrze skomponowanym menu świątecznym powinny na pewno znaleźć się ryby. I to wcale nie wyszukane, a takie, które ludzie dobrze znają – dorsz, okoń, łosoś. Można też postawić na owoce morza, ale również te najbardziej popularne, np. krewetki. Kluczem jest klasyka, bo to ona, jak podpowiada moje doświadczenie, jest najbardziej pożądana. Sałatka jarzynowa, karp, śledź pod pierzynką czy korzenny, schab ze śliwką lub pasztety – klasyczne menu w dobrym wydaniu to zawsze sprawdzone rozwiązanie.

Poznaj pięć złotych zasad doboru wina i napojów bezalkoholowych do świątecznego menu.

Budują one spójny schemat: zaczynaj od intensywności, kontroluj kwasowość i teksturę, myśl „sosem”, a następnie przenoś te same reguły na napoje bezalkoholowe, aby każdy gość – niezależnie od preferencji – dostał świąteczny pairing na poziomie.

1. Dopasuj „wagę” trunku do „wagi” potrawy.

Delikatne dania lubią lekkie wina. Potrawy ze śmietaną, ciemnymi sosami, dojrzewającymi serami czy pieczonymi/smażonymi mięsami potrzebują win o wyraźniejszej strukturze. Jeśli do wielu dań ma być jedno wino, wybierz styl możliwie neutralny, który niczego nie zdominuje.

2. Postaw na kwasowość przy tłustych, słonych i owocowo-morskich akcentach.

Wysoka kwasowość „czyści” podniebienie i podbija smak – stąd niezawodny duet ostrego z wytrawnym winem musującym oraz rekomendacje wysokokwasowych bieli (np. sauvignon blanc, riesling) do owoców morza czy homara.

3. Dobieraj napój do sosu i techniki obróbki, nie tylko do głównego składnika.

To, co „niesie” smak (sos maślany, śmietanowy, pomidorowy; smażenie vs. gotowanie), często ważniejsze jest od samego produktu. Np. małże chłoną przyprawy i sosy, więc dobieraj styl wzmacniający, a nie przykrywający delikatność potrawy.

4. Wykorzystaj musowanie i strukturę jako narzędzia.

Bąbelki dają kontrast teksturalny i świeżość – świetne na aperitif i do dań o gładkiej lub tłustej strukturze (np. ryby, przystawki). Serwuj w odpowiedniej temperaturze, aby zachować rzeźkość i balans.

5. Zbuduj propozycje NoLo według tych samych zasad.

Twórz bezalkoholowe „odpowiedniki” win:

- do dań tłustych/słonych wybieraj napoje o wyraźnej kwasowości i/lub musowaniu (toniki premium, shrubsy/cordiale na bazie octów owocowych, kombucha, wody musujące z twistem cytrusowym);
- do dań z nutą umami (grzyby, kapusta) sięgaj po napary/herbaty z lekką goryczką i taniną (oolong, czarna herbata), podawane w kieliszku do wina;
- utrzymuj właściwą temperaturę serwisu i estetykę podania – tak jak przy winie – bo wpływa to na odbiór smaku.



Jak skutecznie promować ofertę świąteczną w gastronomii?

Święta to okres wyjątkowo intensywny dla branży gastronomicznej – klienci szukają nie tylko smaków, ale również atmosfery i okazji. Właściwa promocja oferty świątecznej pozwala wyróżnić lokal, przyciągnąć gości i zbudować pozytywny wizerunek – oto zestaw sprawdzonych działań, które możesz wdrożyć od zaraz.

1 **Specjalne menu świąteczne z korzyścią dla klienta**

Stwórz ofertę świąteczną – np. kolację wigilijną, degustacyjne dania sezonowe – i połącz ją z konkretną korzyścią – dodatek gratis (np. ciastko, pierniczek, słoik konfitury), promocja „drugi posiłek gratis przy większym zamówieniu” lub zniżka dla tych, którzy wcześniej zarezerwują stół lub catering. Takie zagranie zwiększa wartość oferty w oczach klienta i sprawia, że wybiera właśnie Twój lokal.

2 **Świąteczna oferta cateringowa**

W okresie przedświątecznym wiele firm i grup organizuje spotkania poza lokalem – to szansa na rozszerzenie kanałów sprzedaży poprzez usługę cateringu świątecznego. Zgłoś swój lokal w branżowych katalogach lub platformach (np. skierowanych do firm) – dzięki temu twoja oferta dotrze do tych, którzy szukają gotowych rozwiązań na wigilię lub spotkanie świąteczne.

3 **Aktywność w mediach społecznościowych – buduj relację**

Obecność w social mediach to dziś obowiązek. Ale zamiast jednej, standardowej świątecznej wiadomości – wykorzystaj unikalne i angażujące treści – zdjęcia od lokalnych dostaw, z zespołem kuchni, z przygotowań. Możesz także publikować krótkie porady kulinarne lub „kulisy” świątecznej kuchni – to buduje zaangażowanie i podkreśla autentyczność Twojej marki.





4 **Kartka dla stałych klientów**

Nie zapominaj o relacjach z tymi, którzy już są z Tobą. Wysyłka świątecznej kartki – tradycyjnej lub eleganckiej elektronicznej – do stałych klientów to prosty gest, który buduje lojalność i wizerunek. Taki personalizowany akcent wyróżnia Cię na tle konkurencji i utrwala markę w świadomości odbiorców.

5 **Akcje społeczne – dzielenie się, budowanie wizerunku**

Okres świąteczny to także czas, kiedy wartości takie jak wspólnota i dzielenie się są szczególnie istotne. Zorganizuj kolację charytatywną lub akcję „Święta dla zwierzków” – jeśli Twój lokal jest przyjazny dla zwierząt, przygotuj specjalne ciasteczka dla pupili. Tego rodzaju działania poprawiają wizerunek, generują pozytywne relacje z lokalną społecznością i często są szeroko komentowane w mediach lokalnych.

Podsumowanie:

Promocja oferty świątecznej w gastronomii wymaga zaplanowanego działania – ale nie musi być skomplikowana. Kluczem jest zaoferować coś wyjątkowego (korzyść dla klienta), rozwinąć kanały sprzedaży (np. catering), aktywnie komunikować się w mediach, pielęgnować relacje lojalnych klientów oraz angażować się społecznie. Wdrożenie tych pięciu kroków pozwoli Twojemu lokalowi nie tylko zwiększyć ruch i obrót, lecz także zbudować trwałą przewagę wizerunkową.

Przyjęcie świąteczne

sprawdzone sposoby na sukces

Chcemy, by przyjęcia świąteczne i wigilie firmowe organizowane w Twoim lokalu były dopięte na ostatni guzik. Sugerujemy zatem rozwiązania, które pomogą Ci w przygotowaniu wymarzonych spotkań. Odhacz 10 punktów z checklisty, by mieć pewność, że wszystko pójdzie sprawnie.



Przemyśl menu i przygotuj ofertę

Zastanów się, jakiego typu ofertę chcesz zaprezentować potencjalnym klientom. Czy chcesz iść w kierunku tradycyjnych potraw czy postawić na nowoczesną odsłonę klasyków.

Przygotuj listę szczególnych wymagań

Już podczas rezerwacji lokalu przez przedstawiciela firmy, poproś o zebranie informacji na temat alergii pokarmowych, nietolerancji, różnych diet czy po prostu preferencji kulinarnych uczestników.

Poznaj zapotrzebowanie uczestników na napoje

Podjmij decyzję (i określ to w ofercie), jakie propozycje rozliczenia napojów – możesz zaproponować. Do najpopularniejszych opcji należą: napoje płatne wg spożycia, open bar lub open bar na napoje bezalkoholowe.

Zadbaj o odpowiednią obsługę

Przyjęcie świąteczne to spore wyzwanie logistyczne – przygotuj na to swój zespół. Przyjmuje się, że na 10-15 gości (przy stołach prostokątnych 15-20 osób) przypada jeden kelner.

Wyznacz opiekuna spotkania

Zadbaj o poczucie komfortu uczestników imprezy, wyznaczając opiekuna imprezy – najlepiej osobę, która omawiała z klientem szczegóły, np. menedżera restauracji.

Zamów lub wykonaj dekoracje

Dekoracje są ważnym elementem. Postaw na klasyczne ozdoby, które posłużą Ci przez długi czas – nastrojowe oświetlenie, dekoracyjne gałązki.

Stwórz świąteczną atmosferę

Przemyśl kwestię muzyki: na żywo czy świąteczna playlista. Zdecyduj i zrób research ofert.

Zaplanuj dodatkowe atrakcje

Spróbuj wymyślić atrakcję, która wyróżni Twoją ofertę i przyciągnie gości. Może być to koncert, występ iluzjonisty, loteria z drobnymi upominkami, karaoke.

Prezenty dla uczestników

Drobne gesty to dowód szacunku i troski o gościa. Zastanów się, jaki drobiazg możesz zaproponować uczestnikom. Sprawdzone pomysły to: ciasteczka, słóiczek własnych wyrobów, kartki z życzeniami i specjalnym rabatem na kolejną wizytę w lokalu.

Komunikacja i promowanie oferty

Wypromuj swoją ofertę w social mediach. Jeśli są firmy, z którymi chcesz współpracować – zwróć się do nich z bezpośrednią ofertą spotkania świątecznego dla pracowników.

Klasyka.



TATAR

ze śledzia

rybne klasyki z odrobiną szaleństwa

SKŁADNIKI

- 500 g śledzia
- 200 g cebuli
- 100 g ogórków konserwowych
- 100 g kwaśnej śmietany
- 50 g majonezu
- sól, pieprz do smaku
- cukier do smaku
- ocet jabłkowy do smaku
- 40 g pumpernikiel
- kietki rzodkiewki do dekoracji
- mikroliście musztardowca do dekoracji
- pasta twarogowa z sepią do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

Śledzia, cebulę i ogórka pokrój w drobną kostkę. Wrzuć do miski, dodaj śmietanę i majonez, delikatnie wymieszaj. Dopraw solą, pieprzem, cukrem i octem jabłkowym do smaku.

Sposób podania

Z kromek pumpernika wytnij dwie okrągłe kromki. W formie do serwowania przełóż naprzemiennie pumpernikiel i tatar. Udekoruj kietkami rzodkiewki, listkami musztardowca, spudrowanymi resztkami pumpernika i pastą twarogową.



T138:21256

Wino B. Juan Gil Moscatel 0,75L Juan Gil



KREM *z kapusty* WŁOSKIEJ *z wędzonym pstrągiem*

rybne klasyki z odrobiną szaleństwa

SKŁADNIKI

- 1,5 kg kapusty włoskiej
- 700 g ziemniaków
- 3 l bulionu warzywnego
- 200 g cebuli
- 10 g czosnku
- 100 g masła
- 3 g kminku Horeca Aroma
- 50 ml octu winnego
- 200 ml białego wina do gotowania Campi Reali
- 250 g pstrąga wędzonego na gorąco
- 300 ml jogurtu naturalnego
- Sól, pieprz do smaku

Dekoracje

- liść shiso
- płatki kwiatów
- mikroliście groszku

PRZYGOTOWANIE

Kapustę włoską drobno posiekaj, 250 g kapusty odłóż na bok. Ziemniaki pokrój w cząstki. Cebulę i czosnek pokrój w cienkie plasterki. W rondlu rozgrzej $\frac{3}{4}$ masła i przesmaż cebulę i czosnek. Do rondla dodaj kminek, większą część kapusty i ziemniaki. Warzywa podlej białym winem i odparuj alkohol. Zalej warzywa bulionem i gotuj przez ok. 25 minut na małym ogniu. Całość dopraw do smaku solą i pieprzem, zmiksuj i przetrzyj przez sito. Na pozostałym maśle przesmaż odłożoną kapustę. Podleć octem i odparuj. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Z filetów rybnych wytnij małe romby.

Sposób podania

Do talerza nalej krem, wyłóż smażoną kapustę, rybę i knelki z jogurtu. Całość udekoruj liściem shiso, płatkami kwiatów i mikrolistkami groszku.



SMAŻONY *sandacz* *na czarnym* RYŻU

rybne klasyki z odrobiną szaleństwa

SKŁADNIKI

- 1,5 kg filetów z sandacza
- 100 g masła
- 10 gałązek tymianku
- 80 g posiekanej szalotki
- 100 ml oliwy z oliwek
- 500 g czarnego ryżu
- 100 ml wina białego
- 700 ml bulionu warzywnego
- masło – do konsystencji
- mikroziółta – do dekoracji
- grzyby enoki – do dekoracji
- grzyby shimeji – do dekoracji
- kwiaty jadalne – do dekoracji
- pecorino romano – do smaku

PRZYGOTOWANIE

Wyporcjowanego sandacza dopraw pieprzem i solą, obsmaż od strony skóry. Po przewróceniu dodaj masło i tymianek, bastuj przez chwilę. W szerokim rondlu obsmaż na oliwie szalotkę, dodaj ryż, następnie podlej białym winem. Odparuj, a następnie podlewaj bulionem. Na koniec dodaj masło dla uzyskania kremowej konsystencji, dopraw do smaku.

Sposób podania

Na talerz wyłóż ryż udekoruj mikroziółtami, grzybami i kwiatami. Na ryżu ułóż rybę i posyp danie serem.



T138:15439

Wino B. Le Bouquet 0,75L Boschendal



Karp KARA-AGE Z MAJONEZEM *z czarnego czosnku*

rybne klasyki z odrobiną szaleństwa

SKŁADNIKI

Karp

- 1 kg karpia w filecie
- 1 l mleka
- 10 ziaren ziela angielskiego
- 2 liście laurowe

Panierka kara-age

- 100 g mieszanki kara-age
- 200 ml wody

Marynowana rzepa

- 200 g białej rzepy
- 200 ml wody
- 50 g cukru
- 50 ml octu spirytusowego
- 2 liście laurowe
- 1 chilli
- 20 g imbiru świeżego

Majonez z czarnego czosnku

- 20 g czarnego czosnku
- 2 żółtka
- 1 łyżka musztardy
- 100 ml oleju

Oliwa ziołowa

- 100 ml oleju
- 75 g świeżych ziół (miks)

Dekoracja

- rzepa arbuzowa
- krwawnik
- szczawik zajęczy

PRZYGOTOWANIE

Ponacinaj bardzo cienko filety z karpia, zalej mlekiem i dorzuć przyprawy. Tak zamoczone trzymaj przez min. 4 h. Filety odcedź i osusz ręcznikiem.

Panierkę przygotuj według instrukcji na opakowaniu. Zanurz w niej gotowe, wymoczone filety. Smaż w temp. 165°C do zarumienienia.

Rzepę obierz, pokrój w cienkie plastry. Z reszty składników zrób zalewę, zagotuj ją i gorącą zalej rzepę. Marynuj przez noc.

Czarny czosnek rozgnieć na pastę, dodaj żółtko i musztardę. Powoli dolewaj olej, ubijając różgą.

Powstały majonez przechowuj w lodówce. Olej i zioła włóż do Thermomixa. Ustaw czas na 10 min. i temp. 70°C, obroty 5. Po tym czasie przecedź przez gęste sito lub gazę.



T138:18163

Wino B. Pinot Grigio delle Venezie 0,75L
Torre del Falasco



Borowikowe **GNOCCHI** *z ragu z sarny*

święteczne przyjęcie

SKŁADNIKI

- 100 g ragu z sarny Ginos
- 100 g pomidorów pelati
- 220 g gnocchi borowikowych
- 20 g śmietanki inBianco 34%
- 30 g masła
- natka pietruszki
- sól, pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

Na patelni podgrzej sos na bazie pomidorów pelati (wcześniej ugnieć je dłońmi), dodaj do niego ragu z sarny. Całość wymieszaj. Kolejno dodaj masło, śmietankę i wcześniej pokrojoną natkę pietruszki. Ugotuj gnocchi i dodaj do sosu. Całość wymieszaj i wyłóż na talerz. Udekoruj pokrojoną natką pietruszki.

Czas przygotowania ok. 5 min.



T138:15384

Wino C. Juan Gil Yellow Label 0,75L Juan Gil



ROLADA wołowa, DEMI GLACE, *kapusta czerwona i kluska śląska*

świąteczne przyjęcie

SKŁADNIKI

- 1 szt. rolady wołowej
Meat The Premium
- 120 g klusek śląskich małych
z dziurką Jawo 4Chefs
- 100 g kapusty czerwonej
z jabłkiem Bonduelle
- 40 ml demi glace
koncentratu Oscar
- 10 g masła polskiego
83% tł. Mońki

PRZYGOTOWANIE

Roladę piecz 15 minut w temperaturze 200°C, a następnie 75 minut w 100°C z funkcją parowania.

Kluskę śląską gotuj i obsmaż na maśle. Czerwoną kapustę podgrzej w garnku. Demi glace wymieszaj z bulionem, zagotuj, dopraw i zagęść zimnym masłem.



T138:26324

Wino C. Primitivo 0,75L Alto Bello



Rolada WIEPRZOWA, SOS *borowikowy, gnocchi* BOROWIKOWE *i boczniaki*

świąteczne przyjęcie

SKŁADNIKI

- 1 szt. rolady wieprzowej Meat The Premium
- 40 ml demi glace koncentratu Oscar
- 120 g gnocchi borowikowych rzemieślniczych
- 100 g borowików całych Forrest
- 80 g boczniaków
- 50 g panierki panko 5-7 mm Asiya
- 50 ml śmietanki UHT 20% do gotowania inBianco

PRZYGOTOWANIE

Roladę piecz 15 minut w temperaturze 200°C, a następnie 75 minut w 100°C z funkcją parowania. Podsmaż borowiki, dodaj demi glace. Bulion gotuj, dopraw i dodaj śmietanę. Gnocchi ugotuj, a następnie obsmaż na maśle. Boczniaki rozdziel, dopraw solą oraz pieprzem. Panieruj i smaż na głębokim tłuszczu.



T138:18204

Wino C. Laya 0,75L Laya



TIRAMISU

z kasztanów Ginos

A na deser...

SKŁADNIKI

- 400 g purée z kasztanów w miodzie Ginos
- 400 ml śmietanki 34% inBianco
- cukier do smaku
- cukier waniliowy
- biszkopty

PRZYGOTOWANIE

Ubij śmietankę z cukrem waniliowym i odrobiną cukru, aż powstanie puszysty krem. Z kasztanów w miodzie przygotuj purée i wymieszaj je ze śmietaną, tworząc aksamitny krem kasztanowy. W szklanym naczyniu układaj na przemian biszkopty nasączone espresso (z dodatkiem amaretto) i krem. Całość oprósz kakao, udekoruj startym kasztanem oraz kasztanem w miodzie. Podawaj schłodzone.



T138:25799

Porto Tawny 0,75L Quinta de la Rosa



Marcepanek

PONCZOWANY W SYROPIE pomarańczowym

A na deser...

SKŁADNIKI

- ciastka Marcepanek
- syrop POMARAŃCZA 68Bar
- świeża brzoskwinia do dekoracji
- prażone i siekane płatki migdałów

Espuma waniliowa:

- 500 g śmietanki 36 %
- 2 laski wanilii
- 170 g żółtek
- 100 g cukru

Żel mirabelka:

- 400 g puree mirabelkowego chłodzonego
- 40 g soku z cytryny
- 4 g agaru
- 2 g xantany

PRZYGOTOWANIE

Żółtka z cukrem utrzyj na puszystą masę. Śmietanę z wanilią doprowadź do wrzenia. Przecedź, zahartuj masę jajeczną. Całość doprowadź do 83–85°C. Natychmiast przelej do innego naczynia. Przykryj folią spożywczą w kontakcie. Ostudzony krem angielski umieść w syfonie i nabij dwoma nabojami. Całość chłódź minimum 2 godziny. Przed użyciem dobrze wstrząśnij.

Żel mirabelka:

Puree, sok z cytryny i agar zmieszaj. Całość zagotuj. Przelej do płaskiego naczynia, ostudź. Zimną galaretkę zblenduj z xantaną na gładki żel.

Wykrój porcję ciasta, ponczuj w syropie pomarańczowym z wodą w proporcjach 1:1. Podawaj z żelką mirabelkową i świeżą brzoskwinia.



T138:24925

Wino B. Szlachetny Zbiór 0,375L Winnica Turnau



SERNIK *baskijski* *à la crème brûlée*

A na deser...

SKŁADNIKI

- 1,7 kg sernika baskijskiego
Simply Sweet Premium
- 1 kg cukru trzcinowego
- 3,2 kg malin w żelu
Simply Sweet
- świeże maliny do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

Wykrój porcję sernika. Bok obtocz cukrem trzcinowym, a następnie przypal. Podawaj z maliną w żelu. Udekoruj świeżą maliną.



T138:13880

Wino B. Elegant Wit 0,75l Oude Kaap



KLASYCZNY *grzaniec*

A na deser...

SKŁADNIKI

- grzaniec korzenny O!Grzaniec
- cynamon laski
Horeca Aroma Gold
- anyż gwiazdki
Horeca Aroma Gold
- goździki całe Horeca Aroma
- pomarańcza deserowa
- żurawina świeża
- rozmaryn – gałązka

PRZYGOTOWANIE

Grzańca podgrzewaj – nie gotuj! Dodaj przyprawy. Gdy będzie gorący przelej do kubków, udekoruj świeżą pomarańczą, żurawiną i gałązką rozmarynu.

Wykwintne.





T138:28388

Wino Prosecco Extra Dry 0,75L Via Vai



ŚLEDŹ MATIAS

z jabłkiem, marynowaną cebulą i sosem jeżynowym

z rybą w roli głównej

SKŁADNIKI

Marynowana czerwona cebula

- 1 szt. czerwonej cebuli
- ocet orzechowy – do smaku
- 20 ml oliwy
- 20 g cukru brązowego
- sól, pieprz – do smaku

Marynowane jabłko

- 1 szt. jabłka Granny Smith
- ocet smakowy, np. orzechowy do smaku
- 20 ml oliwy
- 20 ml miodu wielokwiatowego Simply Sweet
- 1 szt. limonki

Sos jeżynowy

- 100 ml purée jeżynowego Ponthier
- 2 ml sosu tabasco
- 0,5 g xantana Texturas

Crème fraîche musztardowa

- 100 g crème fraîche
- 30 g musztardy francuskiej

- 6 filetów śledzia matias
- ikra z dorsza – do dekoracji
- 1 szt. foccacji

PRZYGOTOWANIE

Marynowana czerwona cebula

Cebulę pokrój na mandolinie w cienkie plastry. Z octu orzechowego, oliwy, cukru, soli i pieprzu przygotuj marynatę. Zamarynuj cebulę i odstaw na 24 godziny.

Marynowane jabłko

Jabłko pokrój na mandolinie w cienkie plastry. Z octu orzechowego, oliwy, miodu i skórki z limonki przygotuj marynatę. Jabłko zamarynuj i zapakuj próżniowo. Odstaw do lodówki na 2 godziny.

Sos jeżynowy

Purée jeżynowe podgrzej, dodaj tabasco, xantanę. Wymieszaj i przełóż do dyspensera.

Crème fraîche musztardowa

Wymieszaj śmietanę z musztardą.

Sposób podania

Śledzia ułóż na talerzu, wyłóż marynowaną cebulę, jabłko i crème fraîche, z dyspensera wyciśnij sos. Dodaj ikrę z dorsza i foccaccię.



T138:25015

Wino R. Rose d'Anjou 0,75L

Marquis de Goulaine



Ceviche

Z ŁOSOSIA

z rybą w roli głównej

SKŁADNIKI

Ceviche z łososia

- 700 g łososia – fileta ze skórą
- 10 g korzenia imbiru
- syrop prosty
- 2 szt. marakui
- 100 g oleju słonecznikowego
- 2 szt. limonki
- 50 g purée calamansi Ponthier
- 2 szt. ogórka
- 20 g purée yuzu Ponthier
- sól, pieprz – do smaku

Bulion rybny

- skóra z łososia
- 1 szt. pietruszki
- 1 szt. selera
- 1 szt. cebuli
- 50 ml śmietanki 32%
- sól – do smaku

Olej z kolendry

- 150 ml oleju z pestek winogron
- 150 g kolendry
- 1 g citras Texturas

Dekoracje

- purée z moreli Ponthier
- mikroiście
- koper włoski
- kawior Masago

PRZYGOTOWANIE

Ceviche z łososia

Łososia obierz ze skóry (skórę zachowaj do przygotowania bulionu) i pokrój w grubą kostkę 3 x 3 mm. Imbir obierz ze skóry, pokrój w drobną kostkę i ugotuj w syropie prostym. Wymieszaj łososia i imbir z marakują, purée z calamansi, skórą z limonki i olejem słonecznikowym. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Ogórka pokrój cienko na plastry na mandolinie i skompresuj z purée z yuzu.

Bulion rybny

Skórę z łososia ugotuj z warzywami. Po ugotowaniu zredukuj całość do 100 ml, dodaj śmietankę i ponownie zagotuj. Dopraw do smaku solą.

Olej z kolendry

Olej podgrzej do temp. 65oC i zmiksuj z kolendrą, dodaj Citras. Olej dodaj do ostudzonego bulionu.

Sposób podania

Plastry ogórka ułóż na folii spożywczej, nałóż ceviche z łososia i całość zawiń w cukierka. W głębokim talerzu umieść roladkę i zalej ją bulionem ze śmietanką i oliwką. Udekoruj według uznania.



ZUPA *rybna* Z POMIDORAMI

z rybą w roli głównej

SKŁADNIKI

Zupa

- 1 szt. małej marchewki
- 1 łodyga selera naciowego
- 2 ząbki czosnku
- 1 szt. małej pietruszki
- 1 szt. małej papryczki chilli
- 1 szt. małej cebuli
- oliwa – do smażenia
- 100 ml białego wina do gotowania Campi Reali
- 1 l mocnego, rybnego wywaru
- 1 kg pomidorów pelati
- Sól, pieprz, wędzona słodka papryka, cukier – do smaku

Do dekoracji

- 6 szt. krewetek
- 6 szt. małży hotate
- 6 kostek łososia
- 12 szt. sardynek
- 18 szt. kaparów z szypułkami Arco
- 6 macek ośmiornicy
- mikroliście

PRZYGOTOWANIE

Warzywa (marchew, seler, czosnek, pietruszkę, chilli, cebulę) pokrój drobno, przesmaż na oliwie. Podlej winem, odparuj. Dolej wywar rybny i gotuj w nim warzywa do miękkości. Następnie dodaj pomidory. Całość zagotuj i zmiksuj w Thermomix-ie, przecedź przez drobne sito. Zagotuj jeszcze raz i dopraw do smaku: solą, cukrem i wędzoną papryką.

Owoce morza przygotuj na grillu lub patelni, dopraw do smaku odrobiną soli. Układaj fantazyjnie na rancie talerza, ozdób mikroliśćmi.



Dorsz na PURÉE **Z PASTERNAKU** *z młodym brokułem*

z rybą w roli głównej

SKŁADNIKI

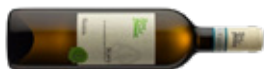
- 800 g polędwicy z dorsza
- 300 g masła
- 1 pęczek kopru
- 1 kg pasternaku
- 250 g oleju
- 1 l mleka
- 100 g chrzanu
- 500 g soczewicy
- 1 kg młodego brokuła
- 1 pęczek rzodkiewki
- skóra z dorsza
- kawior – do udekorowania
- mikroliście – do udekorowania

PRZYGOTOWANIE

Polędwicę oczyść i pokrój na porcje. Rybę umieść w worku próżniowym, dodaj olej (50 g) i koper, gotuj całość metodą sous-vide w temp. 48°C przez ok. 20 minut. Ugotowaną rybę przed podaniem przesmaż na maśle (100 g). Pasternak obierz ze skóry, pokrój na mniejsze kawałki. Obsmaż na maśle (100 g), zalej mlekiem, ugotuj do miękkości. Po odparowaniu mleka dodaj chrzan i zmiksuj całość, a następnie przetrzyj przez drobne sito. Soczewicę namocz na noc w zimnej wodzie. Gotuj w temp. 92°C przez ok. 1 godz. Brokuły zblanszuj, osusz, przed podaniem obsmaż na maśle (100 g). Rzodkiewkę pokrój cienko na mandolinie, zahartuj. Skórę ryby piecz przez 15 minut w temp. 180°C, obsmaż na oleju (200 g) w temp. 200°C przez ok. 30 sekund.

Sposób podania

Na talerz nałóż purée z pasternaku, rybę i brokuły. Udekoruj według uznania.



T138:13904

Wino B. Soave 0,75L Torre del Falasco

www.bidfood.pl



T138:15731

Wino B. Verdejo 0,75L Protos



Zębacz na PURÉE Z PASTERNAKU Z KARMELIZOWANYM *burakiem*

z rybą w roli głównej

SKŁADNIKI

Strojniki

- 1,5 kg fileta z zębacza
- 100 g świeżego imbiru
- 50 g trawy cytrynowej
- 20 g świeżego tymianku
- 20 g świeżego czosnku
- 600 ml oleju
- sól – do smaku

Purée z pasternaku

- 2 kg pasternaku
- 200 g masła
- 200 ml śmietany 20%
- sól, pieprz biały – do smaku

Szpinak

- 200 g szpinaku
- 20 g świeżego czosnku
- 50 g masła
- sól, pieprz – do smaku

Burak

- 1 kg buraków
- 50 ml oleju
- świeży tymianek – kilka gałązek
- 70 g świeżego imbiru
- 2 szt. limonki
- 100 g miodu
- sól – do smaku

Kurki

- 200 g Kurka cała ekstra Forrest
- 50 g Masło
- Sól, pieprz – do smaku

Sos szafranowy

- 500 ml Bulion rybny
- Szafran – do smaku
- 1 szt. Limonka
- 50 g Imbir
- Mąka ziemniaczana – do zagęszczenia
- Sól, pieprz – do smaku

Olej koperkowy

- 200 g Koperek
- 400 ml Olej

PRZYGOTOWANIE

Zębacz

Zębacz pokrój na steki o wadze ok. 150 g, przełóż do pojemnika. Imbir pokrój w plastry, dodaj trawę cytrynową, czosnek, gałązki tymianku. Całość zalej olejem – tak, aby mięso było całkowicie zakryte. Pozostaw w marynacie minimum na 12 godzin. Steki wyjmij z lodówki 30 min. przed obróbką termiczną, odsącz z tłuszczu i przypraw, dopraw solą. Steki wrzuć na rozgrzany grill lub patelnię grillową, grilluj z każdej strony ok. 1 min. w zależności od grubości.

Purée z pasternaku

Pasternak obierz i pokrój w grubą kostkę. Przełóż do pojemnika GN, dodaj ok. 50 g masła i ok. 150 ml wody, dopraw solą. Piecz pod przykryciem ok. 45 min. w temp. 160°C, następnie przełóż całość do Thermo-mixu i zmiksuj na gładką masę. Dodaj lekko zredukowaną śmietanę i resztę masła. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

Szpinak

Czosnek pokrój w plastry, przesmaż na maśle. Dorzuć szpinak, dopraw całość solą i pieprzem.

Burak

Buraki dokładnie umyj, dopraw solą i tymiankiem, skrop olejem i owiń pojedynczo w folię aluminiową. Piecz w temp. 160°C ok. 2-3 godziny w zależności od wielkości buraków. Po wystudzeniu buraki obierz i pokrój w cząstki. Przed podaniem przesmaż na maśle z dodatkiem miodu, soku z limonki i soku ze świeżego imbiru.

Kurki

Kurki dokładnie umyj. Przed podaniem smaź na maśle z dodatkiem soli i pieprzu.

Sos szafranowy

Bulion dopraw szafranem, sokiem z limonki i sokiem ze świeżego imbiru. Zagęść mąką ziemniaczaną do uzyskania konsystencji sosu.

Olej koperkowy

Do Thermomixu wlej olej, dodaj koperek, podgrzewaj do 65°C. Całość zmiksuj i przecedź przez gęste sito.



Vitello tonato

Z MARYNOWANYMI KURKAMI

święteczne przyjęcie: przystawka

SKŁADNIKI

- górką cielęcą bez kości
- kurki marynowane Forrest
- tuńczyk w sosie własnym sea Story
- kapary małe
- kapary z szypułkami
- majonez Horeca Aroma Premium
- musztarda dijon Horeca Aroma
- jogurt naturalny inBianco
- czarny czosnek



T138:19812

Wino C. Shiraz Big Oak 0,75L
Bellingham

PRZYGOTOWANIE

Oczyść górkę cielęcą, obsmaż na patelni z dodatkiem soli. Odłóż na kratkę, żeby mięso odpoczęło, następnie nasmaruj musztardą dijon, obtóż liśćmi szalwii, zwiń w folię spożywczą. Spakuj próżniowo i gotuj na parze w 65° przez 1 h (w zależności od grubości batona, gotuj między 45-60 minut). Małe kapary posiekaj, dodaj do tego tuńczyka z sosem własnym, majonez, odrobinę musztardy i jogurt naturalny (inBianco), następnie zmiksuj na gładką konsystencję.

Część kaparów odsącz z zalewy, osusz i wrzucić na rozgrzany olej na 5 sekund. Następnie listki szalwii wrzucić na rozgrzany olej i przesmażyć 5 sekund (do lekkiej zmiany koloru, wtedy należy szalwię wyciągnąć).

Cielęcinę pokrój na cienkie plastry. Na talerz wyłóż sos z tuńczyka, następnie ułóż pokrojoną cielęcinę, udekoruj przesmażonymi kaparami oraz liśćmi szalwii i marynowanymi kurkami. Do dekoracji możesz także użyć czarnego czosnku. Obierz go, rozgnieć, rozrób go z odrobiną majonezu i przygotuj sos.



T138:26133

Wino B. Sauvignon Blanc

0,75L Savee Sea



Seler confit W FONDZIE CIEŁĘCYM, *grillowane* *mule, piana z muli, słodko-kwaśna szalotka*

święteczne przyjęcie: przystawka

SKŁADNIKI

Seler confit

- 300 g selera (korzeń)
- 100 g fondu cielęcego
- 30 g masła
- sól, pieprz – do smaku

Piana z muli

- 1 kg muli w muszli
- 2 szalotki
- 2 ząbki czosnku
- 100 ml wina białego
- 100 ml mleka
- 50 g masła
- 2 gałązki tymianku
- lecytyna sojowa
- oliwa
- sól, pieprz, ocet – do smaku

Słodko-kwaśna szalotka

- 10 szalotek
- 50 g cukru
- 20 g octu z czerwonego wina
- 80 ml wody
- 5 ziaren czerwonego pieprzu
- 1 liść laurowy

Grillowane Mule:

- Mule odzyskane z piany

PRZYGOTOWANIE

Seler confit

Selera obierz i pokrój w plastry 2 cm. Z plasterków wytnij krążki o średnicy 3 cm. Zagotuj fond cielęcy. Włóż krążki, zmniejsz ogień, przykryj papierem pergaminowym i gotuj na wolnym ogniu do momentu osiągnięcia konsystencji syropu. Wyjmij krążki, dodaj zimne masło do sosu, wymieszaj, dopraw do smaku. Włóż krążki do sosu.

Piana z muli

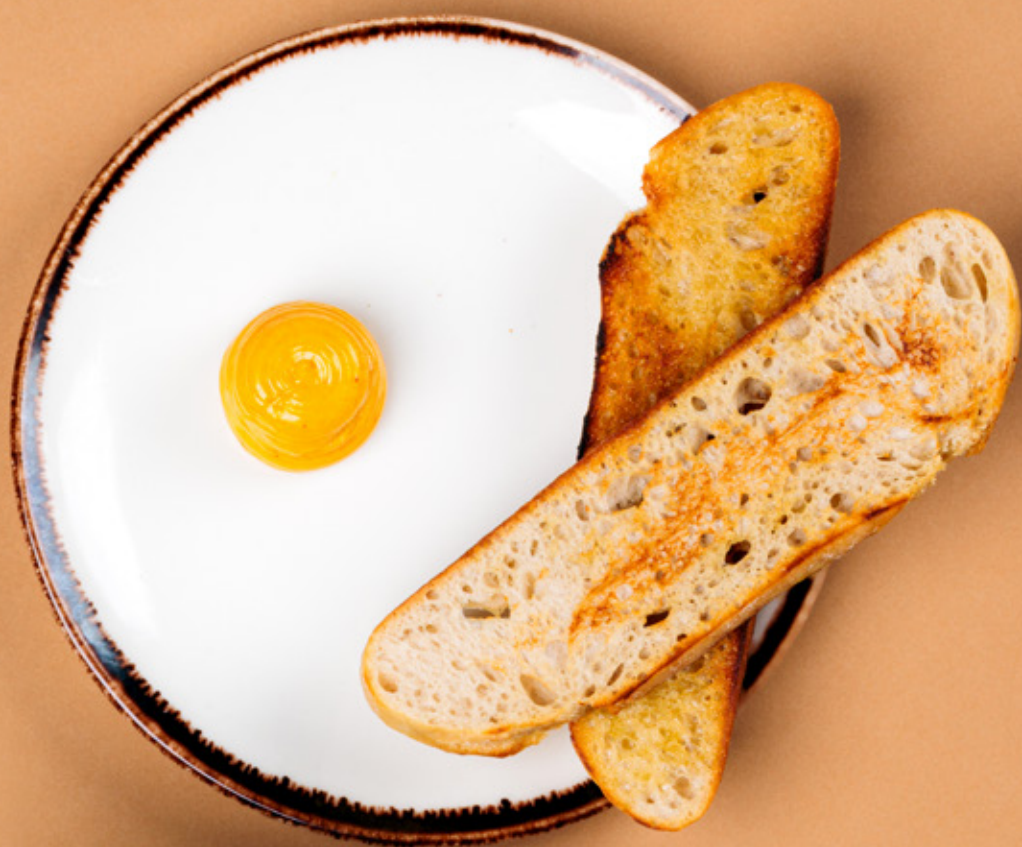
Mule rozmroź. Szalotkę i czosnek pokrój. Rozgrzej oliwę, smaź mule przez 1 min. Dodaj szalotkę, czosnek, tymianek, zalej winem i przykryj. Gotuj 4 min. Odłóż mule (i pozostaw do grillowania), dolej mleko i zagotuj. Przecedź przez gęste sito, wmiksuj zimne masło oraz lecytynę, dopraw do smaku.

Słodko-kwaśna szalotka

Szalotkę obierz i rozłóż na płatki. Cukier, ocet, wodę i pieprz zagotuj. Gorącym wywarem zalej szalotki, szczelnie zafoliuj i pozostaw do marynowania w temp. pokojowej na 12 godz.

Grillowane mule

Mule przed podaniem grilluj na ogniu.



Bouillabaisse

Z GRZANKĄ I SOSEM

Rouille

świąteczne przyjęcie: zupa

SKŁADNIKI

Bouillabaisse

- 1 kg porcji na bulion
- 200 g selera naciowego
- 100 g marchwi
- 200 g pora
- 250 g fenkułu
- 20 g czosnku
- 1 kg pomidora
- 200 ml białego wina
- 100 g koncentratu pomidorowego
- 4 gałązki tymianku
- 6 l wody
- 5 liści lauowych
- 1 gwiazdka anyżu
- sól, pieprz – do smaku

Dodatki do zupy

- 600 g plamiaka/łupacza
- 600 g kalmara panierowanego
- 600 g ziemniaka grillowego
- 500 g chleba Pochon

Sos Rouille

- 400 g majonezu
- 40 g czosnku
- 0,5 g szafranu
- 2 g papryki ostrej
- 15 g octu białego winnego
- Sól, pieprz – do smaku

PRZYGOTOWANIE

Warzywa porządnie umyj i pokrój w mniejsze części. Porcje na bulion piecz w temp. 200°C przez 15 min. Warzywa przesmaż na złoty kolor. Dodaj przecier pomidorowy i przesmaż przez kolejne 2/3 min. Zalej winem i odparuj o połowę. Dolej wodę, dodaj upieczone porcje i przyprawy. Zmniejsz ogień do minimum i gotuj pod przykryciem przez 3 godz. Całość lekko zmiksuj i przecedź przez gęste sito, mocno przeciskając. Dopraw zupę do smaku.

Dodatki

Ziemniaki obierz, pokrój w kostkę 2 x 2 cm. Obgotuj w osolonej wodzie. Kalmary usmaż. Rybę pokrój w kawałki, dopraw i sparz przez 2 min. w gorącej zupie. Z chleba zrób tosty i zgrilluj.

Rouille

Zmiksuj wszystkie składniki i dopraw do smaku.



ZUPA Z *kukurydzy* z *prażonym* BOCZKIEM i popcornem z sorgo

świąteczne przyjęcie: zupa

SKŁADNIKI

Zupa z kukurydzy

- 1 kg kukurydzy super słodkiej
- 2 l bulionu drobiowego
- 60 g śmietany creme fraiche
- 50 g masła
- sól / pieprz / cukier do smaku

Prażony boczek

- boczek plastry

Popcorn z sorgo

- 50 g kaszy sorgo
- olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE

Zupa:

Kukurydzę przesmaż na maśle na złoty kolor. Zalej bulionem i gotuj przez 30 minut. Po tym czasie zmiksuj na gładką masę i przecedź przez sito. Dodaj śmietanę, wymieszaj i dopraw do smaku.

Prażony boczek:

Plastry boczku ułóż na papierze pergaminowym na blasze do pieczenia. Przykryj drugą blaszką i piecz w temp. 180°C przez 18 minut. Po tym czasie wyjmij na papier, odsącz z nadmiaru tłuszczu i pokrój na mniejsze kawałki.

Popcorn:

Rozgrzej łyżkę oleju w garnku, wrzuć część sorgo i przykryj. Ziarna zaczną wybuchać – odczekaj, aż przestaną, od czasu do czasu potrząsaj. Wysyp na papier i posól.



Gicz jagnięca Z PURÉE ZIEMNIACZANYM *z chrzanem,* *sosem demi glace i warzywami w tempurze*

święteczne przyjęcie

SKŁADNIKI

- 400 g giczy jagnięcej sous vide VAC mrożonej Banquet
- 100 ml koncentratu demi glace Oscar
- 150 g świeżego ziemniaka obranego
- 10 g chrzanu wyborowego ostrego Horeca Aroma Premium
- 150 g warzyw w tempurze Bonduelle
- 10 g masła
- 50 ml bulionu

PRZYGOTOWANIE

Gicz jagnięcą rozmroź i zagrzej w piecu nagrzanym do 180°C przez 12 minut. Koncentrat demi glace wymieszaj z bulionem i zagotuj. Dołóż zioła, czosnek i zagęść zimnym masłem. Ziemniaki ugotuj, przetrzyj przez sitko, dodaj mleko, masło i chrzan. Warzywa usmaż na głębokim tłuszczu aż będą złociste i chrupiące. Całość udekoruj jadalnymi kwiatami i listkami botwiny.



T138:18202

Wino C. Juan Gil Blue Label 0,75l Juan Gil



Policzki wieprzowe

Z ZIEMNIAKAMI z koperkiem,

mini warzywami i sosem śliwkowym

święteczne przyjęcie

SKŁADNIKI

- 150 g policzków wieprzowych wolno gotowanych
- 100 g ziemniaków całych ugotowanych VAC Cook Basic
- 2 g koperku świeżego
- 50 g cukinii mini świeżej
- 50 g marchewki mini tricolor świeżej
- 100 ml fondu demi glace w płynie CHEF
- 60 g śliwek bez pestek Cook Basic

PRZYGOTOWANIE

Śliwki podsmaż na maśle, zalej demi glace, dodaj rozmaryn i dopraw. Zredukuj i dodaj zimne masło. Do sosu wrzuć policzki i zagrzej. Podsmaż ziemniaki, następnie dodaj mini warzywa, dopraw solą, na koniec wykończ masłem. Całość udekoruj mikroliśćmi lub jadalnymi kwiatami.



T138:25019

Wino C. Rubino Primitivo 0,75L Villa Amoris



UDKO *z kaczki* *z winnym SOSEM,* *czerwoną kapustą, tymiankowymi* *kopytkami i pieczonym jabłkiem*

święteczne przyjęcie

SKŁADNIKI

- 250-300 g noga z kaczki konfitowanej sous vide VAC Banquet
- 100 g kapusty czerwonej Z Babcię Szpizarni
- 5 g musztardy francuskiej Horeca Aroma Premium
- 50 g jabłka Ligol
- 30 ml grzańca korzennego 13% BIB O!Grzaniec
- 2 g tymianku ciętego
- 150 g kopytek ziemniaczanych Jawo 4Chefs
- 20 ml wina czerwonego Alto Bello Rosso BIB Alto Bello

PRZYGOTOWANIE

Oczyść kość udka z kaczki i piecz w 180°C przez 12 min. Kapustę czerwoną odsącz, wkrój czerwoną cebulę i dopraw musztardą i pieprzem.

Zagotuj grzańca, wrzuc pokrojone jabłka i odstaw do wystygnięcia. Kopytka wrzuc do osolonej i gotującej wody. Gdy wypłyną podsmaż na patelni z masłem, dodaj tymianek. Dorzuc jabłka i podsmaż.

Przypal cukier na patelni, dodaj wino i zredukuj. Następnie dodaj musztardę francuską, dopraw solą i pieprzem, na koniec zagęść zimnym masłem. Całość dania udekoruj świeżymi ziołami lub jadalnymi kwiatami dla eleganckiego wykończenia.



T138:22012

Wino C. Pinot Noir 0,75L Saurus



Pierś z KACZKI Z FIGAMI, puree z pasternaka, palonym kalaflorem i groszkiem cukrowym

święteczne przyjęcie

SKŁADNIKI

- 200 g filetu z piersi kaczki sous vide VAC Banquet 200 g
- 1 szt. figi świeżej
- 100 ml wina czerwonego Alto Bello Rosso BIB Alto Bello
- 80 g pasternaku krojonego Home Made Bonduelle
- 20 ml śmietanki UHT 20% do gotowania inBianco
- 80 g kalafiora Cook Basic
- 50 g groszku cukrowego świeżego

PRZYGOTOWANIE

Pierś z kaczki usmaż na złoty kolor od strony skóry, dodaj masło i zioła. Cukier spal i dodaj figi przekrojone na pół. Zalej winem i zredukuj. Kolejno dodaj zioła, czosnek i masło. Pasternak ugotuj w mleku do miękkości, zmiksuj dodając zimne masło. Dopraw solą, pieprzem, cynamonem i kminem rzymskim. Kalafior smaż do momentu, gdy będzie ciemny. Następnie dodaj masło oraz groszek cukrowy, dopraw solą i pieprzem. Danie udekoruj świeżymi ziołami lub mikroliśćmi.



T138:13884

Wino C. Valpolicella Superiore 0,75L
Torre del Falasco



Denver cut STEAK Z CHRUPIĄCYMI ziemniakami i demi glace

święteczne przyjęcie

SKŁADNIKI

- 550 g Denver Cut Stek rozbratel wołowy BMS4+ vac chłodzony
- przyprawa do steków Savoria
- 35 g szpinaku baby
- 50 g marchewki mini tricolor
- ¼ szt. granata
- 40 g pomidorków koktajlowych
- 20 ml oliwy EV cytryna Ollio
- 100 g ziemniaków grillowych
- 30 g boczku pieczonego w płatkach Eat Meat
- 30 ml demi glace Oscar
- 80 g panierki panko Asiya



T138:15541

Wino C. La Atalaya 0,75L LA Atalaya

PRZYGOTOWANIE

Steki:

Poporcuj mięso na plastry o grubości ok. 1,5 cm. Smaż je minutę na grillowej patelni. Pod koniec dodaj świeży czosnek, tymianek, rozmaryn oraz przyprawę do steków Savoria.

Ziemniaki:

Gotuj do miękkości, przetrzyj przez sitko, dodaj przesmażony boczek. Uformuj kulki i panieruj je w panko. Smaż w głębokim tłuszczu.

Salatka:

Do miski włóż szpinak, pomidorki, pestki granatu i wlej oliwę. Dopraw solą i pieprzem.

Marchew:

Obierz, obgotuj i zahartuj. Podsmaż na maśle, dopraw solą i pieprzem.

Sos demi glace:

Połącz koncentrat z bulionem i zredukuj. Dopraw solą, pieprzem, zagęść zimnym masłem. Opcjonalnie - dodaj czerwone wino.



TARTA *figowa*

święteczne przyjęcie: deser

SKŁADNIKI

ciasto kruche

- 250 g mąki pszennej
- 125 g masła (zimne)
- 100 g cukru pudru
- 1 jajko szczypta soli

masa migdałowa

- 100 g masła
 - 100 g cukru
 - 100 g mielonych migdałów
 - 2 jajka
 - 1 łyżka mąki pszennej
 - 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
-
- 6 szt. fig
 - cukier puder
 - listki świeżej mięty do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

Zagnieć kruche ciasto, schłódź je w lodówce przez 30 minut. Następnie wyłóż nim formę do tarty. Przygotuj masę migdałową: utrzyj masło z cukrem, dodaj jajka, następnie migdały, mąkę i ekstrakt z wanilii. Na schłodzony spód do tarty wyłóż masę migdałową i ułóż figi. Piecz w 175°C przez ok.35-40 minut, aż masa się zetnie i zarumieni. Po ostudzeniu możesz całość oprószyć cukrem pudrem i udekorować listkami mięty.



T138:18126

Wino B. Riesling Feinherb 0,75L Abtei Himmerod



Sernik kozi SER Z KARMELEM *i figą*

święteczne przyjęcie: deser

SKŁADNIKI

- sernik z kozim serem Simply Sweet Premium
- figa świeża
- listki mięty do dekoracji
- karmel Marty
- 30 g glukozy
- 130 g cukru
- 160 g śmietanki 36%
- laska wanili
- 80 g masła
- sól

PRZYGOTOWANIE

Cukier z glukozą skarmelizuj. Osobno doprowadź do wrzenia śmietankę z wanilią. Połącz. Dodaj sól. Masło dodaj w temperaturze około 50°C.

Wykrój porcję sernika. Wierzch udekoruj karmelem, pokrojoną świeżą figą i listkami mięty.



T138:15467

Wino B. Riesling Spatlese 0,75 Abtei Himmerod



TORT *bezowy*

Z KRYSTALIZOWANĄ

białą czekoladą i sorbetem malinowym

święteczne przyjęcie: deser

SKŁADNIKI

- tort bezowy z kremem mrożony Simply Sweet Premium
- lody sorbet malina Paradice
- świeże kwiaty i listki mięty do dekoracji
- krystalizowana biała czekolada:
 - 170 g cukru
 - 75 g wody
- czekolada biała 29% Simply Sweet Premium
- 150 g biała

PRZYGOTOWANIE

Cukier z wodą gotuj aż osiągnie temperaturę 135°C, tworząc gęsty syrop cukrowy. Odstaw z ognia, dorzuć kaletki białej czekolady i energicznie mieszaj całość. Pod wpływem wysokiej temperatury po chwili czekolada staje się krucha i przypomina kruszonkę. Całość studź na macie silikonowej.

Wykrój porcję tortu, podawaj z gałką sorbetu malinowego i krystalizowaną białą czekoladą. Udekoruj świeżymi kwiatami jadalnymi i listkami mięty.



T138:25187

Wino B. Semi Sweet 0,75L VALDELANA