

Przystawka:

Rostbef gotowany metodą sous vide w kremowym sosie tuńczykowym

Opis dania:

Przystawka z rostbefu z dojrzewającej wołowiny, sezonowanej 14 dni. Mięso będzie zamarynowane w specjalnie skomponowanej marynacie oraz gotowane w specjalnym opakowaniu do obróbki mięs metodą Sous Vide z użyciem urządzenia zwanego cyrkulatorem.

Elementy dania gotowego na talerzu:

mięso, dip, kruszonka ziołowa, świeże zioła, ażurek

Wykorzystane techniki kulinarne:

marynowanie, smażenie, pakowanie próżniowe, gotowanie sous vide, szokowe chłodzenie, krojenie, miksowanie

Zupa:

Krem z chrzanu z jajkiem pochet i palonym porem

Opis dania:

Zupa krem z chrzanu z jajkiem pochet, do tego dodamy salsę z buraków i słonecznika, jako zwieńczenie dania sporządzimy siano z palonego pora.

Elementy dania gotowego na talerzu:

krem z chrzanu, jajko pochet, chrupiąca salsa z pieczonych buraków, mikroziola, siano z pora

Wykorzystane techniki kulinarne:

pieczenie, gotowanie, smażenie, miksowanie, krojenie julienne, smażenie w głębokim oleju

Danie główne:

Łosoś pieczony, ziemniaki Hasselback, sos z pieczonej papryki, cukinia palona,

Opis dania:

Filet z łososia 100% bez ości 72h marynowany w soku z buraków, pieczony z sondą termiczną, jako dodatek sporządzimy specjalne ziemniaki i cukinię, do łososia dodamy sos z pieczonej papryki

Elementy dania gotowego na talerzu:

łosoś norweski filet, chips z łososia, ziemniaki, espuma z sosu paprykowego, cukinia, kawior z białka

Wykorzystane techniki kulinarne:

marynowanie w stylu gravlax, pieczenie, nacinanie, prażenie, praca z syfonem ciśnieniowym, gotowanie, blenderowanie, krojenie, suszenie, kuchnia molekularna,

Deser

Śliwki zapiekane pod migdałową kruszonką z lodami waniliowymi

Opis dania:

Macerowane pod ciśnieniem śliwki w specjalnym syropie, pieczone pod kruszonką z migdałami, zwieńczone lodami waniliowymi z olejem pestek dyni oraz pistacjami

Elementy dania gotowego podczas prezentacji:

śliwki węgierki, kruszonka migdałowa, lody waniliowe, pistacje, olej z pestek dyni, „zest” pomarańczowy, zioła, cukier puder

Wykorzystane techniki kulinarne:

macerowanie, pakowanie próżniowe, pieczenie, flambrowanie, kandyzowanie