

CONVERSATION

Ražný miešaný chlieb „typ Borodino“



Ražný miešaný chlieb:

Ražná múka	6,800 kg
Pšeničná múka	1,800 kg
IREKS-AKTIVSAUER	0,750 kg
ROGGENA	0,350 kg
PANIMALTIN	0,150 kg
STABILASE	0,150 kg
Glukózový sirup	0,400 kg
Cukor	0,300 kg
Koriander, mletý	0,050 kg
Soľ	0,150 kg
Droždie	0,200 kg
Voda, cca.	7,400 l
Hmotnosť spolu	18,500 kg

Doba miesenia:	5 + 3 minút
Teplota cesta:	28 °C – 30 °C
Odležanie:	40 – 50 minút
Navážka:	0,700 kg
Medzikysnutie:	žiadne
Spracovanie:	trojhranná forma na pečenie
Kysnutie tvar. cesta:	50 – 60 minút
Teplota pečenia:	240 °C, klesajúca na 200 °C, s parou
Doba pečenia:	45 minút

Postup spracovania:

Dlhé kúsky cesta potrieť vodou a posypať semienkami koriandru. Potom poukladať kúsky tvarovaného cesta do trojuholníkovej formy a nechať kysnúť. Po vykysnutí piecť s parou, po 2 minútach otvoriť odťah.

Hrášková nátierka:

Mrazený hrášok	0,250 kg
Smotanový syr	0,050 kg
Soľ	p.p.
Korenie	p.p.
Hmotnosť spolu	0,300 kg

Postup spracovania:

Hrášok blanšírovať vo vriacej vode, ponoriť do ľadovej vody a nechať odkvapkať. Do hrášku pridať smotanový syr a rozmixovať na pyré. Dochutiť soľou a korením.

Opekané kačacie prsia:

Kačacie prsia	3 kusy
Javorový sirup	0,050 kg
Rastlinný olej	0,100 kg
Soľ	p.p.
Korenie	p.p.
Čili prášok	p.p.

Postup spracovania:

Kačacie prsia opláchnuť studenou vodou a vysušiť. Spolu zmiešať soľ, korenie a čili prášok a dobre vtrieť do kačacích prs. Poliať javorovým sirupom a rastlinným olejom a nechať odležať cez noc. Kačacie prsia opiecť na panvici z oboch strán a piecť vo vyhriatej rúre na 180 °C cca. 12 minút do ružova.

Brusnicové ragú:

Cukor	0,100 kg
Brusnicový džús	0,100 l
Brusnice, mrazené	0,400 kg
Zemiakový škrob	0,040 kg
Hmotnosť spolu	0,640 kg

Postup spracovania:

Cukor zľahka skaramelizovať a podliať brusnicovým džúsom. Pridať mrazené brusnice a variť 1 – 2 minúty. Zemiakový škrob zmiešať s troškou vody a následne použiť na zahustenie brusnicového ragú.

Množstvo na 10 kusov:

Plátky „Borodino“ chleba
Hrášková nátierka
Kačacie prsia
Valeriánka poľná
Brusnicové ragú
Camembert
Pukance

20 plátkov
0,300 kg
0,750 kg
0,050 kg
0,200 kg
0,100 kg
0,050 kg