

ЗОЛОТОЙ ГРОШИК



4

БЛЮДА
С ВИНКОТТО

Персик, наполненный сыром моццарелла, в окружении салата с пармской ветчиной и с заправкой Винкотто



РЕЦЕПТЫ ВИНКОТТО



ИНГРЕДИЕНТЫ

Наименование	кол-во
Персик	1 шт
Соус Винкотто	10
Соус "Табаско" зелёный	0,5
Салат рукколла	20
Масло оливковое э/в	10
Сыр моццарелла	14
Травы средиземноморские	44
Ветчина пармская	25

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И СЕРВИРОВКА

Персик опустить в кипяток на 1-2 мин. Охладить. Очистить от кожуры. Снять верхушку.

Шатовницей выбрать середину.

Моццареллу разъединить на волокна, смазать обильно Винкотто и соусом Табаско.

Ветчину тонко нарезать на слайсере.

Персик аккуратно разместить в середине тарелки, вокруг персика выложить «хаотично» рукколу, заправленную маслом, травами и винкотто, ветчину, оставшиеся волокна моццареллы.

Фуа-гра с виноградом, проваренным в соусе Винкотто



РЕЦЕПТЫ ВИНКОТТО



ИНГРЕДИЕНТЫ

Наименование	кол-во
Утиная или гусиная печень	150
Масло растительное	15
Перец белый молот.	0,1
Винкотто со вкусом инжира	25
Вино красное сухое	50
Виноград темный крупный	50
Масло сливочное	10
Сахар	40
Зелень мята	3
Хлеб белый тостовый	40

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И СЕРВИРОВКА

Печень зачистить, нарезать не тоньше 1,5 см.

Обжарить с двух сторон на сильном огне и добавить белый перец.

Виноград бланшировать. Очистить от кожи. Разрезать 1/4. Удалить косточки.

Обжарить виноград на сливочном масле.

Добавить вино, выпарить. Добавить Винкотто и протушить 1 мин.

Из хлеба вырезать гренок. Подсушить.

На тарелку выложить гренок. Выложить сверху печень. Рядом вылить растопленный жир.

Аккуратно вылить соус, так, чтобы гренок не попал в соус. Вылить растопленный жир.

Украсить мятой и цедрой апельсина.

Мусс из копченого лосося с хересом и прослойкой из Винкотто



РЕЦЕПТЫ ВИНКОТТО



ИНГРЕДИЕНТЫ

Наименование	кол-во
Лосось холодного копчения	280
Херес	10
Яйцо	1/2
Сливки 38%	30
Перец белый молот.	1
Соус "Табаско"	0,5
Сахарная пудра	1
Лайм (сок)	5
Крахмал	2
Соус Винкотто с малиной	41
Желатин листовой	35
Листья салата корн	10
Малина свежая	5-6 шт

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И СЕРВИРОВКА

Рыбу зачистить пропустить на мясорубке. Протереть через сито.

Перемешать с табаско, хересом, яйцом (белок взбить отдельно), соком лайма, сахарной пудрой, перцем и солью. Поставить в холодильник на 1-2 часа.

Сливки взбить и осторожно смешать с массой из лосося.

Полученную массу выложить в форму, смазанную сливочным маслом и проложенную пищевой плёнкой.

Заполнить форму полностью, сверху затянуть пищевой плёнкой, сверху плёнки — фольгой. Поставить на водяную баню в духовку на 60-70 минут при $t + 150^{\circ} \text{C}$.

Вынув из конвектора, остудить.

Поставить в холод на 5-6 часов.

Желатин размочить. Залить Винкотто. Разогреть, чтобы желатин разошелся. Залить желе в форму. Остудить.

Разрезать мусс и проложить желе из винкотто между слоями мусса.

Выложить на тарелку. Украсить свежими ягодами.

