

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 гренки. Подсушить.

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

Аккуратно вылить соус, так, чтобы гренки не попали 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.

