

Учасник від Кулінарної команди юніорів КНТЕУ – **Ярцев Ілля**, студент 3 курсу 7 групи спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Вівсяна каша з гарбузом, карамелізованим бананом та гарбузяною карамеллю



Назва продуктів	Брутто, г	Нетто, г
Вівсяна каша		
Вівсяна каша	50	50
Вода	240	240
Сіль	3	3
Гарбузяне пюре	30	30
Банан	65	40
Гарбузяне пюре		
Вода	500	300
Цукор	100	100
Гарбуз	300	240
Вершки 38%	50	50
Гарбузові цукати		
Гарбуз	100	70
Цукор	50	50
Вода	100	50

Цукрова павутина		
Цукор	50	50
Декор		
Гарбузяне насіння	5	5
Кокосова стружка	5	5

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Гарбузяне пюре

Нагріваємо сотейник з водою та цукром, поміщаємо туди очищений мілконарізаний гарбуз. Варимо до розм'якшення гарбуза, додаємо вершки. Перебиваємо у блендері, проціжуємо через сито.

Вівсяна каша

Наливаємо воду у сотейник, додаємо сіль, кашу. Варимо до готовності, додаємо пюре.

Цукати

Чищений гарбуз ріжемо мілким кубиком, проварюємо у цукровому сиропі 3хв, викладаємо у гастроемність, сушимо у пароконвектоматі 4 години при температурі 70 град.

Цукрова павутина

Нагріваємо у сотейнику цукор до плавлення, занурюємо ложку й поступово витягуємо павутинки, даючи карамелі застигнути.

Вимоги до якості

Страва має приємний смак та післясмак. Каша має ніжну кремову текстуру з часточками пластівців. Цукати мають стверділу структуру з м'яким центром, солодкі на смак. Банан карамелізований зберіг свій смак під крихкою цукровою глазур'ю. Смак і запах відповідає використаним інгредієнтам. Термін зберігання 2 год