

Учасник від Кулінарного клубу «Easy» КНТЕУ – Ольшевська Марія,  
студентка 2 курсу 16 групи спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

#### Гарбузові панкейки з карамельним соусом та корицею



Найменування інгредієнтів	Брутто, г	Нетто, г
Цільнозернове борошно пшеничне (обдирне)	250	250
Сода харчова	5	5
Кориця (порошок)	0.1	0.1
Мускатний горіх(порошок)	0,01	0,01
Сіль харчова	0,1	0.1
Молоко 1 %-жирності	300	300
Гарбуз	200	150
Яйце куряче с1	1шт	50
Ваніль (порошок)	0,01	0,01
Кокосове молоко	80	80
Вода питна	75	75
Еритритол	45	45
Кориця (порошок)	0.001	0.001
Еритритол(пудра )	2	2
<b>Вихід</b>	-	<b>520/160 (2 ПОРЦІЇ)</b>

## **ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ**

### **Панкейки**

Гарбуз помити, очистити від шкірки та насіння .нарізати довільними, але невеличкими шматочками.запекти при температурі 180°C впродовж 30 хвилин.охолодити до кімнатної температури та за допомогою електричного блендера чи вручну перетворити в пюре. У глибокій чаші ретельно змішати усі сухі інгредієнти: (борошно, соду, сіль та прянощі).в окремій глибокій посудині змішати молоко та гарбузове пюре. Змішати обидві маси в одну єдину і добре перемішати до однорідного стану.залишити тісто настоятися впродовж 10 хвилин при кімнатній температурі.розігріти антипригарну пательню/ млинницю/жарову поверхню та посмажити панкейки з обох боків до золотистого кольору ( 1 панкейк має вийти масою нетто 35-40 грамів і мати круглу форму).

### **Соус**

Приготувати сироп з води та еритритолу у сотейнику (змішавши ці 2 інгредієнти, довести їх до кипіння, безперервно помішуючи). Додати тепле кокосове молоко (60°C ) та знову довести до кипіння ,безперервно перемішуючи масу. Опісля цього ,припинити нагрів та охолодити.

### **Подача**

Готові панкейки (теплі, температура близько 40°C) складаються апетитною стопкою (6 шт на порцію) та поливаються зверху карамельним соусом, присипаються пудрою та порошком кориці.

### **Вимоги до якості**

Панкейки мають круглу форму,золотистий колір з обох боків, добре просмажені всередині та мають солодкуватий пряний смак. карамельний соус має відповідний колір, консистенцію й густину, солодкий на смак.