

Учасник від Кулінарного клубу «Easy» КНТЕУ – Шовгенюк Анастасія,
студентка 3 курсу 5 групи спеціальності «Харчові технології»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА
Паштет з гарбузовим пюре



Найменування інгредієнтів	Брутто, г	Нетто, г
Паштет		
Печінка куряча	60	50
Морква	20	15
Цибуля ріпчаста	20	15
Вино біле сухе	5	5
Мускатний горіх	1	1
Сіль	1	1
Перець	1	1
Масло вершкове	10	10
Вершки 28%	10	10
Вихід:	-	40
Глазур для паштету		
Сік обліпиховий	4	4
Сік гарбузовий	5	5
Вершки 28%	6	6

Кориця	1	1
Желатин	2	2
Вода	-	5
Вихід :	-	10
Гарбузове пюре		
Гарбуз	30	25
Сіль	1	1
Цукор	2	2
Овочевий бульйон	10	7
Тим'ян	1	1
Перець гострий	1	1
Ксантан	1	1
Вихід:	-	20
Декор		
Імбир маринований	5	5
Солома з гарбузи	5	5
Мед	50	2
Сік гарбузовий	30	1
Гарбуз запечений	27	30
Вихід:	-	30
Жовток засолений	6	5
Вихід:	-	150

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Паштет курячий

З сала потрібно на сковороді розтопити чим більше жиру на якому смажиться цибуля а потім морква до майже готовності. Потім додаємо обчищену печінку. Туди ж сіль, перець, мускатний горіх часник та біле вино. Випарюємо алкоголь з вина та виключаємо. Охолоджене кладемо його в чашу блендера та перебиваємо додаваючи масло на верхки.

Глазур для паштету

Вершки та сік гарбузи і обліпихи змішуємо додаємо корицю та трохи солі підігриваємо (до 70 град). Туди ж вже розм'якшений у воді желатин, все добре перемішуємо. Ставимо його охолонути до 24 град, а потім заливаємо паштет, який заздалегідь замерз у формі.

Гарбузове пюре

У сотейнику підігривається гарбуз порізаний маленькими слайсами то бульйон додається тим'ян та перець вариться перу хвилин та потрібно його вийняти. Все перебити блендером у однорідну консистенцію і додати текстуру Ксантан.

Солома з гарбузи

Гарбуз висушуються при низьких температурах (80 град).

Гарбуз в карамельній глазурі

Мед та сік випарюються на сковороді до тягучої консистенції потім ж нею поливається запечений кубиками гарбуз.

Жовток засолений

Жовток кладемо у ємкість де знаходиться сіль та цукор (1:1) та зверху теж накриваймо сіллю та цукром, таким чином держимо в холодильній камері 3 год.