

**Название: Паштет в форме томата на базиликовом геле**

№ п/п	Наименование сырья	Ед.	БРУТТО	НЕТТО	Технологические требования к основному сырью
1	<a href="#">Паштет в форме томата</a>	шт	1	1	Сырье должно быть доброкачественным и отвечать требованиям действующих стандартов
2	<a href="#">Базиликовый гель</a>	кг.	0,04	0,04	
3	Спонж из зелени	кг.	0,03	0,03	
4	<a href="#">Пена из малса вариант 1</a>	кг.	0,03	0,03	
5	<a href="#">Пена из малса вариант 2</a>	кг.	0,02	0,02	
6	Оливковая земля	кг.	0,005	0,005	
	<b>ВЫХОД</b>		—		

**Технология приготовления**

1. Используя крутящуюся тарелку выложить базиликовый гель (принцип приготовления аналогичен персиковому гелю)
2. Сверху выложите подготовленный паштет в форме томата.
3. Декорируйте пенами из растительных масел, оливковой землей и спонжем из зелени.
4. Для приготовления спонжа из зелени перебейте в однородную массу в термомиксе или мощным блендером: 30гр петрушки, 30гр укропа, 125гр яичного белка, 80гр яичного желтка, 20гр муки, 2гр соли и 1гр сахара. Процедите. Залейте в сифон ISI Gourmet 0,5l, заправьте 2 баллонами N2O, перемешайте и дайте настояться 1-2 часа в холодильнике. Заполните смесью на 1/3 одноразовый картонный стакан. Выпекайте в микроволновой печи 40-50 секунд при 800Вт.
5. Для оливковой земли, высушите маслины в дегидраторе при 60С и измельчите их в блендере до состояния земли.

**Необходимые ингредиенты, оборудование и инвентарь:**[Крутящаяся тарелка](#)[Дегидратор](#)[Термомикс - Thermomix](#)[Кулинарный сифон ISI Gourmet 0,5l](#)[Баллончики N2O](#)[Пинцет титановый](#)[Шпатель](#)[Соусная бутылка](#)

Все ингредиенты, оборудование и инвентарь вы найдете на сайте:

[Chefs-Shop.Com](http://Chefs-Shop.Com)