



Название: Каннеллони из кетчупа и бульона

№ п/п	Наименование сырья	Ед.	БРУТТО	НЕТТО	Технологические требования к основному сырью
1	Овощной бульон	кг.	0,15	0,15	Сырье должно быть доброкачественным и отвечать требованиям действующих стандартов
2	Агар-агар	кг.	0,009	0,009	
3	Кетчуп	кг.	0,2	0,2	
	ВЫХОД		—		

Технология приготовления

1. Смешать овощной бульон с кетчупом.
2. Добавить Агар-агар.
3. Довести до кипения и проварить 1-3мин.
4. Охладить до температуры 60-70С.
5. Используя шприц наполнить каннеллонимейкер гелем.
6. Охладить в холодильнике 5мин.
7. Вытащить из формы и нарезать желаемой длинны.

Дополнительно: заменяйте томатную смесь любой другой жидкостью и получайте разнообразие вкусов в виде каннеллони.

Необходимые ингредиенты, оборудование и инвентарь:

[Агар-агар](#)

[Каннеллонимейкер](#)

[Пирометр](#)

[Шприц](#)

[Блендер](#)

[Весы молекулярные](#)

Все ингредиенты, оборудование и инвентарь вы найдете на сайте:

Chefs-Shop.Com