



Название: Пенне из морской воды

№ п/п	Наименование сырья	Ед.	БРУТТО	НЕТТО	Технологические требования к основному сырью
1	Агар-агар	кг.	0,01	0,01	
2	Морская соль	кг.	0,021	0,021	
3	Вода	кг.	0,7	0,7	
	ВЫХОД		—		

Технология приготовления

1. Смешиваем блендером воду с солью и Агар-агаром.
2. Довести до кипения и проварить 1-2мин.
3. Перелить в широкую емкость.
4. Охладить смесь до 60-70С.
5. Охладить в морозильной камере пеннемейкер.
6. Погрузить 2-3 раза пеннемейкер в солевой раствор.
7. Дать остыть и зажелироваться в холодильнике 5мин.
8. Снять трубки и нарезать на желаемые формы.
9. Использовать для подачи с шоколадным муссом.

Дополнительно: заменяйте морскую воду любой другой жидкостью и получайте разнообразие вкусов в виде пенне.

Необходимые ингредиенты, оборудование и инвентарь:

[Агар-агар](#)

[Газовая горелка](#)

[Пирометр](#)

[Пеннемейкер](#)

[Блендер](#)

[Весы молекулярные](#)

Все ингредиенты, оборудование и инвентарь вы найдете на сайте:

Chefs-Shop.Com