



Название: Пленка из свекольного сока

№ п/п	Наименование сырья	Ед.	БРУТТО	НЕТТО	Технологические требования к основному сырью
1	Фреш из свеклы	кг.	0,15	0,15	Сырье должно быть доброкачественным и отвечать требованиям действующих стандартов
2	Агар-агар	кг.	0,002	0,002	
3	Желатин	кг.	0,004	0,004	
4	Сахарный сироп	кг.	0,05	0,05	
	ВЫХОД		—		

Технология приготовления

1. Смешать сахарный сироп и свекольный фреш.
2. Добавить агар и перемешать блендером.
3. Довести до кипения и проварить 1-2мин.
4. Добавляем предварительно замоченный в холодной воде желатин.
5. Растворяем, помешивая венчиком.
6. Охлаждаем до 50-60С.
7. Переливаем на гладкую поверхность толщиной 2мм.
8. Поверхность обрабатываем газовой горелкой избавляясь от пузырьков.
9. Охлаждаем до желирования.
10. Нарезаем пленку на необходимые формы.
11. Используем, как обертку.

Дополнительно: заменяйте свекольный фреш любой другой жидкостью и получите разнообразие вкусов в виде пленки.

Необходимые ингредиенты, оборудование и инвентарь:

[Агар-агар](#)

[Пирометр](#)

[Перфорированная ложка](#)

[Газовая горелка](#)

[Блендер](#)

[Весы молекулярные](#)

Все ингредиенты, оборудование и инвентарь вы найдете на сайте:

Chefs-Shop.Com