



Название: [Агар-агар спагетти](#)

№ п/п	Наименование сырья	Ед.	БРУТТО	НЕТТО	Технологические требования к основному сырью
1	Экстракт клубники	кг.	0,2	0,2	Сырье должно быть доброкачественным и отвечать требованиям действующих стандартов
2	Агар-агар	кг.	0,002	0,002	
	ВЫХОД		—		

Технология приготовления

1. Приготовьте клубничный экстракт или используйте любую другую жидкость. Смешайте 1кг ягод и 0,1кг сахара. Запакуйте в вакуумный пакет. Готовьте sous-vide при 80С на протяжении 1часа. Процедить жидкость.
2. Смешать блендером Агар-агар и экстракт.
3. Довести смесь до кипения и проварить 1-2минуты.
4. Охладить до 60-70С
5. При помощи шприца наполнить силиконовые трубки.
6. Охладить в воде.
7. Выдавить при помощи шприца.
8. Использовать для украшений.
9. Хранить в трубке или отдельно в герметичном боксе 2дня.

Необходимые ингредиенты, оборудование и инвентарь:

[Агар-агар](#)

[Sous-Vide](#)

[Шприц](#)

[Силиконовая трубка](#)

[Блендер](#)

[Весы молекулярные](#)

Все ингредиенты, оборудование и инвентарь вы найдете на сайте:

Chefs-Shop.Com