



Название: Икра из бальзамического уксуса

№ п/п	Наименование сырья	Ед.	БРУТТО	НЕТТО	Технологические требования к основному сырью
1	альгинатный раствор:	кг.		0	Сырье должно быть доброкачественным и отвечать требованиям действующих стандартов
2	Вода	кг.	1000	1000	
3	Альгинат	кг.	0,005	0,005	
4	Цитрат	кг.	0,005	0,005	
5	основа для икры:	кг.			
6	Сахарный сироп 1:1	кг.	0,1	0,1	
7	Бальзамический уксус	кг.	0,1	0,1	
8	Ксантан	кг.	0,0004	0,0004	
9	Глюконат	кг.	0,002	0,002	
	ВЫХОД		—		

Технология приготовления

1. Готовим альгинатный раствор.
 - смешать блендером воду и Цитрат. Дать настояться 2-5 минут.
 - добавить Альгинат и перемешать блендером до полного растворения.
 - оставить в холодильнике на 2 часа (или использовать вакууматор для ускорения).
 2. Приготовить основу для икры:
 - смешать все ингредиенты используя блендер.
 - оставить на 2 часа в холодильнике для выхода пузырьков воздуха или пропустить через камеру вакууматора.
 3. Приготовление икры:
 - набрать смесь в икрамейкер или в соусник.
 - дать сферифицироваться на протяжении 2 мин.
 - переместить перфорированной ложкой в обычную воду для промывки.
 4. Переместить в смесь из уксуса и воды (1:1) для хранения.
- Дополнительно: заменяйте уксус любой другой жидкостью и получайте икру необычных вкусов.

Необходимые ингредиенты, оборудование и инвентарь:

- [Альгинат](#)
- [Цитрат](#)
- [Глюконат](#)
- [Ксантан](#)
- [Икрамейкер](#)
- [Вакууматор камерный](#)
- [Перфорированная ложка](#)
- [Блендер Vamix](#)
- [Весы молекулярные](#)

Все ингредиенты, оборудование и инвентарь вы найдете на сайте: