



**Название: Кокосовая замороженная пена**

№ п/п	Наименование сырья	Ед.	БРУТТО	НЕТТО	Технологические требования к основному сырью
1	Кокосовое молоко	кг.	0,4	0,4	Сырье должно быть доброкачественным и отвечать требованиям действующих стандартов
2	Желатин	кг.	0,015	0,015	
3	Сахарный сироп	кг.	0,1	0,1	
4	<a href="#">Ксантан</a>	кг.	0,001	0,001	
	<b>ВЫХОД</b>		—		

**Технология приготовления**

1. Смешать, кокосовое молоко, сахарный сироп и замоченный желатин.
2. Подогреть до 60С, растворить желатин.
3. Охладить.
4. Добавить ксантан и интенсивно перемешать блендером.
5. Перелить смесь в кулинарный сифон Gourmet Whip 0,5l и заправить газом N2O. Взболтать.
6. Оставить в холодильнике на 2 часа.
7. Выложить пену в кондитерские формы и заморозить.
8. Вырезать замороженную пену из форм и сервировать.

**Дополнительно:** заменяйте кокосовую пену любой другой жидкостью (например, фреш свеклы или моркови) и получайте разнообразие вкусов в виде легкой замороженной пены.

**Необходимые ингредиенты, оборудование и инвентарь:**

[Ксантан](#)

[Кулинарный сифон Gourmet Whip 0,5l](#)

[Баллончики N2O](#)

[Силиконовый коврик](#)

[Блендер Bamix](#)

[Весы молекулярные](#)

Все ингредиенты, оборудование и инвентарь вы найдете на сайте:

[Chefs-Shop.Com](http://Chefs-Shop.Com)