



MODULE IT - PREPARATION SHEET FOR RECIPES

APRO FORMAZIONE – FDM ECOLE HOTELIERE CANNES – NOORDEPOORT - SEDU

Annokset: 10

Reseptin nimi: Perinteiset hollantilaiset katkarapukroketit



| AINESOSAT | | MITTAYSIKÄ | MÄÄRÄ | KÄSITTELYVAIHEET |
|---|-----------|------------|-------|---|
| BITTERBALLS/CROQUETTE | | | | <p>BITTERBALLS/CROQUETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> Laita jauhot, valkuainen ja korppujauhot omalle lokerolleen. Tee 30 gramman palloja Kuljeta tuote ensin kukan läpi ja koputa se varovasti pois. Sitten saat tuotteesi kananmunan valkuaisen läpi. Ja sitten saat tuotteesi leivänmurujen kautta. Sitten otat tuotteen uudelleen munanvalkuaisen läpi. Ja lopuksi siirät tuotteesi jälleen leivänmurujen läpi. Syväpaistaminen 180 celsiusasteen öljyssä. |
| Jauhot | g | 200 | | |
| Leivänmurut | g | 300 | | |
| Kananmunan valkuainen | g | 300 | | |
| Salpicon | g | 900 | | |
| HARMAIDEN KATKARAPUJEN LIEMI | | | | |
| Oliiviöljy | Roisheet | 1 | | |
| Salottisipuli | Palat | 2 | | |
| Purjo | Palat | 1 | | |
| Porkkana | Palat | 1 | | |
| Valkosipuli | Cloves | 2 | | |
| Tyme | Twigs | 4 | | |
| Lahden loma | Leaves | 4 | | |
| Harmaiden katkarapujen kuoret | Kg | 1 | | |
| Tomaattisose | g | 140 | | |
| Cognac | dl | 1 | | |
| Kalakanta | L | 2 | | |
| Ruoanlaittokeima | L | 0.5 | | |
| SALPICON | | | | |
| Voi | g | 110 | | |
| Sipuli | Palat | 1/2 | | |
| Jauhot | g | 130 | | |
| Bisque | deciliter | 7 | | |
| Gelatiini | leaves | 4 | | |
| Harmaat katkaravut | g | 150 | | |
| Valkoinen korppujauho (panerointia varten) | g | 300 | | |
| Kananmunan valkuainen (panerointia varten) | g | 300 | | |
| Jauhot (panerointia varten) | g | 200 | | |
| <p>HARMAIDEN KATKARAPUJEN LIEMI (opettajat voivat valmistaa sen etukäteen).</p> <ul style="list-style-type: none"> Laita suuri pannu (tilavuus vähintään 5 litraa), jossa on oliiviöljyä. Pilko ja lisää salottisipuli ja valkosipuli öljyyn. Kytke päälle hitaasti ilman värejä. Leikkaa purjo ja porkkana pieniksi paloiksi ja pese. Lisää joukkoon salottisipuli ja valkosipuli. 2 min. kehuminen Kuumenna hieman ja lisää harmaiden katkarapujen kuoret ja tyme. Lisää tomaattisose säännöllisesti 5 minuutin sekoittamisen jälkeen. Kuumenna 1 minuutti Sammuta konjakilla ja liekkikarhuilla. Anna kiehua hitaasti 3 minuuttia Lisää kalaliemi ja laakerinlehdet Keitä hitaasti 30 minuuttia | | | | |



| | |
|--|---|
| <p>Valmistusaika: Bitterballs 1h Liemi 1h Salpicon 1h Koristeet 30min</p> | <ul style="list-style-type: none">• Ruoanlaittoveitsi• Skimmer• Seula• Ruoanlaittopannu• Kauha• Leikkuulauta• Ruoanlaittoveitsi• 3 laatikkoa panerointia varten• Kuorinta• Leikkuulauta• Pieni veitsi• Vispilä• Kulho |
| <p>Suositteltu yksittäinen määrä: N.a.</p> | <p>Variaatiot: N.a.</p> |