



MODUULI IT - RESEPTIEN VALMISTUSLOMAKE

APRO FORMAZIONE - FDM ECOLE HOTELIERE CANNES - NOORDEPOORT - SEDU

Annokset: 10

Reseptin nimi: Agnolotti del Plin ai tre arrosti / Agnolotti del Plin kolmen paahtopaistin kanssa

Kuvaus: Perinteinen piemontelainen juhla-ateria. Tuoremunapasta, jossa on liha- ja vihannestäytettä. Liha valitaan kaikilla tiloilla saatavilla olevista eläimistä, ja käytettävät vihannekset vaihtelevat sesongin mukaan. "Agnolotti del Plin tarjoillaan voin ja salvian tai paahtokastikkeen ja vastaraastetun parmesaanin kera. Talvikaudella niitä tarjoillaan myös hyvän lihaliemen kanssa.



AINESOSAT	UNIT OF MITTAUS	MÄÄRÄ	KÄSITTELYVAIHEET
TÄYTTÖ			
Sellerin varsi	n	3	<p>Lämmitä uuni 200 °C:een. Paista selleri-, porkkana- ja sipulimössö pannulla valkosipulin, salvian ja timjamin kanssa. Laita vuokaan kevyesti voideltu öljyllä. Leikkaa liha paloiksi. Ruskista ne pannulla pienessä määrässä öljyä ja lisää ne sitten vihannesten joukkoon. pannulla. Kuullota pannu valkoviinillä ja kaada sitten lihan päälle. Mausta suolalla. Laita uuniin. Kaada loput valkoviinistä 3-4 minuutin kuluttua, ja kun se on täysin kypsytynyt. haihtunut, lisää kiehuva kasvislientä tai kuumaa vettä. Anna kypsyä hitaasti 150 °C:ssa puoliiksi suljetussa kannessa, kunnes liha on kypsää ja pehmeää. Ajoitusyistä on myös mahdollista valmistaa kypsennettäväksi liha kattilaan ja leikkaa se pienemmiksi paloiksi. Kypsennä pinaatti pannulla pienessä määrässä öljyä ja kypsennä tarvittaessa hieman vettä. Jäähdytä liha +4 °C:ssa ja "vedä" sen kastike. Pursota täyte ja pinaatti lihamyllyn läpi. Lisää munat, parmesaanijuusto ja lihakastike. Säädä suolaa ja pippuria ja lisää tarvittaessa kermaa haluttuun koostumukseen. Laita täyte kertakäyttöisiin pursotinpusseihin ja säilytä jääkaapissa käyttökuntoon asti. Valmista taikina ja anna sen levätä jääkaapissa. Kauli</p>
Porkkana	n	2	
Sipuli	n	2	
Vasikanliha	g	250	
Sianlihan niska	g	250	
Kaninliha (sääret)	g	250	
Valkosipulinkynnet	n	1	
Salvian lehdet	n	3	
Timjamin oksat	n	2	
Valkoviini	ml	500	
Öljy	g	Qb	
Pinaatti tai mangoldi	g	300	
Munat	n	3	
Parmesaanijuusto	g	150	
Hieno suola	g	Qb	
Mustapippuri	g	Qb	
Kerma	g	Qb	
Muskottipähkinä	g	qb	
TAIKINA			
Jauhot 0	g	250	
Jauhot 00	g	250	
Munat	n	5	
VEDEN KIEHUMISTA VARTEN			
Karkea suola	g/L	10	
FLAVORING			
Tuore voi	g	150	
Tuoreet salvian lehdet	g	qb	





Parmigiano juusto	g	Qb	taikina leivontaleikkurilla ja muotoile agnolotti klassisella "pizzicotto" -menetelmällä. Jotta ne eivät tarttuisi toisiinsa, levitä ne yhteen. levitä hyvin leivinpaperilla vuoratuille ja jauhoilla ripotelluille uunivuokille. Agnolotti del plin -taikinalevyjen on oltava hyvin ohuita, niin ohuita, että täyte mahtuu niihin ja että ne eivät rikkoudu kypsennyksen aikana. Säilytä Agnolotti jääkaapissa välitöntä käyttöä varten, pastöroi tai jäähdytä pikajäähdytyksellä -18 °C:ssa pidempään. säilyttäminen. Kiehauta runsaasti vettä, lisää 10 g karkeaa suolaa litraa kohti ja keitä agnolottia noin 4-5 minuuttia. Valuta hyvin ja paista pannulla voissa. ja salviaa. Jos haluat kastikkeesta tasalaatuisempaa ja paksumpaa, lisää hieman keitinettä. Tarjoile ja lisää raastettu Parmigiano Reggiano. Agnolottin kypsennysaika vaihtelee: jos ne ovat tuoreita ja juuri valmistettuja, kypsennysaika on seuraava. minimiin; päinvastoin, jos ne on jäähdytetty räjähdysmäisesti negatiivisessa lämpötilassa, niiden on kypsennyttävä hieman. pidempään.
Kypsennysaika: 35 min + 5			Valmistus- ja ruoanvalmistusmateriaalit: Leikkuulaudat, kattila, perunankuorimaveitsi, kuorimaveitsi, veitset, kulhot ja astiat. Leivontalauta, taikinalevy, Tarot, leivontaleikkuri, Gn-tarjottimet, erilaisia pieniä osia.
Valmistusaika: noin 4 tuntia Aika vaihtelee lihapalojen koon, kypsennysajan ja tuorepastan valmistusnopeuden mukaan.			
Suosittelun yksittäinen määrä: Kahden oppilaan ryhmät valmistavat reseptin 10 annosta varten (määrien puolittaminen vaikeuttaisi käsittelyä).			Variaatiot: Leikkuulaudat, kattila, perunankuorimaveitsi, paring-veitsi, erilaisia veitsiä, Bastardelle ja astiat. Leivontalauta, leikkuri, tarot-lastat, leivontaleikkuri, tarjottimet, erilaisia pieniä osia.

