



**MODULO IT - SCHEDA DI PREPARAZIONE PER LE RICETTE**

**APRO FORMAZIONE - FDM ECOLE HOTELIERE CANNES - NOORDEPOORT - SEDU**

**Porzioni: 10**

**Nome della ricetta:** Crocchette di gamberetti tradizionali olandesi



INGREDIENTI	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ	FASI DI LAVORAZIONE
<b>AMARO/CROCCHETTA</b>			<p><b>AMARO/CROCCHETTA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere la farina, le proteine e il pangrattato nel proprio vassoio.</li> <li>• Formare palline da 30 grammi</li> <li>• Come prima cosa, passare il prodotto attraverso il fiore e staccarlo delicatamente.</li> <li>• Poi si ottiene il prodotto attraverso l'albume.</li> <li>• E poi si ottiene il prodotto attraverso le briciole di pane.</li> <li>• Poi si ripassa il prodotto attraverso l'albume.</li> <li>• Infine, passerete di nuovo il vostro prodotto attraverso le briciole di pane.</li> <li>• Frittura in olio a 180 gradi Celsius</li> </ul> <p><b>FRATELLO DI GRIGLIE (può essere preparato in anticipo dagli insegnanti)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparare una padella grande (capacità di almeno 5 litri) con l'olio d'oliva.</li> <li>• Tritare e aggiungere lo scalogno e l'aglio all'olio</li> <li>• Accendere lentamente senza colori.</li> <li>• Nel frattempo, tagliare il porro e la carota a pezzetti e lavarli.</li> <li>• Aggiungere allo scalogno e all'aglio. 2 min. bragging</li> <li>• Riscaldare leggermente e aggiungere le bucce dei gamberi grigi e il tempo di cottura.</li> <li>• Aggiungere regolarmente la passata di pomodoro dopo 5 minuti di frullatura.</li> <li>• Riscaldare per 1 minuto</li> <li>• Spegnerne con il cognac e gli orsi flambati</li> <li>• Lasciare bollire lentamente per 3 minuti</li> <li>• Aggiungere il brodo di pesce e le foglie di alloro</li> </ul>
Farina	g	200	
Pangrattato	g	300	
Albume d'uovo	g	300	
Salpicon	g	900	
<b>BRODO DI GAMBERI GRIGI</b>			
Olio d'oliva	Splash	1	
Scalogno	Pezzi	2	
Porro	Pezzo	1	
Carota	Pezzo	1	
Aglio	Chiodi di garofano	2	
Tempo	Ramoscelli	4	
Congedo dalla baia	Foglie	4	
Bucce di gamberi grigi	Kg	1	
Passata di pomodoro	g	140	
Cognac	dl	1	
Stock di pesce	L	2	
Crema da cucina	L	0.5	
<b>SALPICON</b>			
Burro	g	110	
Cipolla	pezzo	1/2	
Farina	g	130	
Bisquit	decilitro	7	
Gelatina	foglie	4	
Gamberi grigi	g	150	
Pangrattato bianco (per l'impanatura)	g	300	





			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Montare il formaggio cremoso, la panna e lo sciroppo in una ciotola fino ad ottenere una consistenza morbida.</li> <li>• Aggiustare di sale e pepe e mettere la crema di zenzero in una piping bag (punta tonda).</li> </ul>
<b>Tempo di cottura:</b> Bitterballs 30 min Brodo 45 min Salpicon 15 min			<b>Materiali di preparazione e cottura:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Misurino</li> <li>• Tagliere</li> </ul>
<b>Tempo di preparazione:</b> Bitterballs 1h Brodo 1h Salpicon 1h Guarnizioni 30min			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coltello da cucina</li> <li>• Skimmer</li> <li>• Setaccio</li> <li>• Padella di cottura</li> <li>• Scoop</li> <li>• Tagliere</li> <li>• Coltello da cucina</li> <li>• 3 scatole per l'impanatura</li> <li>• Pelatrice</li> <li>• Taglio della corda</li> <li>• Coltello piccolo</li> <li>• Frullino</li> <li>• Ciotola</li> </ul>
<b>Quantità individuale raccomandata: n.d.</b>			<b>Variazioni: n.d.</b>