

DANON

בית הספר למקצועות הקולינריה

ביצה מקושקשת עם לובסטר ומדירה

ביצה מקושקשת

4 ביצים

50 גרם שמנת מתוקה

30 גרם חמאה

כף עירית קצוצה

רוטב לובסטרים/סרטנים

1 יח' לובסטר סרי או 5 סרטנים כחולים

1 מקל סלרי

1 עגבנייה

1 גזר קטן

1/2 בצל

2 כפות רסק עגבניות

2 כפות שמן זית

1 יח' כוכב אניס

1.5 ליטר מים

50 גרם ברנדי

50 גרם יין לבן

50 גרם יין מדירה

100 גרם שמנת מתוקה

מלח

פפריקה חריפה

רוטב- אם מכינים עם לובסטר, מבשלים אותו במים רותחים למשך שתיים שלוש דקות. מפרקים את הזרועות והראש מהזנב. מבשלים את הזנב למשך עוד 3-4 דקות במים. את הראש שומרים לרוטב. את הבשר מחלצים מהצבתות ומהזנב ושומרים להגשה.

אם מכינים מסרטנים כחולים, מנקים את הסרטנים, מחלצים את הבשר בלחיצה מגוף הסרטן ושומרים להמשך. מסגנים במעט שמן זית את הסרטנים, או ראש הלובסטר, עד שהם משנים את צבעם. מוסיפים את הגזר, הבצל והסלרי (פרוסים דק) ומסגנים עוד דקה או שתיים על אש קטנה. מוסיפים את רסק העגבניות ומסגנים מעט. מוסיפים את היין, הברנדי והמדירה ומביאים לרתיחה למשך שתיים שלוש דקות. מוסיפים את כוכב האניס והעגבנייה ומכסים במים. מביאים לרתיחה ומבשלים על אש קטנה כחצי שעה לערך. מעבירים את תוכן הסיר לבלנדר, כולל שריונות הסרטנים/לובסטר. טוחנים באופן גס ומסננים במסננת דקה לסיר נקי. מוסיפים שמנת ומצמצמים יחד למרקם הרצוי. מוסיפים מלח ומעט פפריקה חריפה לפי הטעם.

ביצה מקושקשת- טורפים את הביצים היטב עם השמנת. מחממים קלחת על אש קטנה עם החמאה. מבשלים את הביצים על אש קטנה תוך ערבוב עד קבלת שהן מתקשות מעט אך עדיין עסיסיות מאד.

מבשלים את בשר הסרטנים במחבת קטנה במעט חמאה ובאותו אופן מחממים את בשר הלובסטר החתוך, אם מכינים את המנה ממנו.

מגישים את הביצים בצלוחית קטנה עם בשר הסרטנים/לובסטר מעל, רוטב חם ומעט עירית קצוצה.



DANON

בית הספר למקצועות הקולינריה

קנפה של ברווז "אגא חאן" עם כבד אווז ופטטריות

יומיים לפני הגשת המתכון כובשים את כבד האווז. מערבבים את הסוכר והמלח ומניחים את נתח הכבד בכלי קטן כשהוא עטוף מכל צדדיו בתערובת. שומרים במקרר. ביום הכנת המתכון שוטפים היטב את הכבד, מייבשים ושומרים במקרר. מומלץ לצרוך תוך יומיים שלושה.

מורחים את פרוסות הלחם בחמאה מומסת וקולים בתנור בחום בינוני עד קבלת פריכות. חותכים את חזה האווז המעושן וחזה הברווז לקוביות גדולות ומקפיצים בחמאה במחבת חמה. לאחר דקה לערך, מוסיפים את הכבדים, את השאלוט הקצוץ והפטטריות ולאחר עוד דקה את המדירה. מסירים מן האש ומצננים מעט. קוצצים גס בסכין.

בקלחת קטנה מקפיצים קלות את השאלוט, החמאה ופטטריות המורל שתיים שלוש דקות. מסירים מן האש ומצננים מעט. קוצצים גס בסכין.

לפני ההגשה מחלקים את תערובת הבשרים ועורמים על פרוסות הלחם, מעל מפזרים את הפטריות הקצוצות. מחממים בתנור בחום בינוני גבוה 5-6 דקות. מעבירים לצלחות הגשה. בעזרת סכין חדה או קולפן "מגלחים" מכבד האווז כמה פרוסות דקיקות ומניחים על כל פרוסת לחם. מניחים מעל עלי מש ומזלפים מעל מעט ויניגרס פשוט. מגישים חמים.

מרכיבים

- 5 פרוסות לחם כפרי
- 30 גרם חמאה מומסת
- 100 גרם כבד עוף
- 100 גרם חזה ברווז טרי
- 100 גרם חזה אווז מעושן
- 1 בצל שאלוט קצוץ
- 3 פטריות שמפיניון פרוסות
- שלוק יין מדירה

- 7-8 פטריות מורל קפואות, מופשרות
- 20 גרם חמאה
- 1 בצל שאלוט קצוץ

- 200 גרם כבד אווז
- 100 גרם סוכר
- 100 גרם מלח

עלי מש להגשה



DANON

בית הספר למקצועות הקולינריה

קדירת דגים עם יין לבן ובצלים

מערבבים יחד את החמאה הרכה והקמח, מעבירים למקרר.

קולפים את בצלי הפנינה ומבשלים בסיר קטן עם מים, עד חצי גובה הבצלים, חמאה, מלח, פלפל ומעט סוכר. מכסים את הסיר ומביאים לרתיחה. מבשלים על להבה נמוכה, עד שהבצלים רכים ומזוגגים בסירוף שקוף. שומרים להגשה. מבשלים את הפטריות באותה צורה.

חולטים את הבצל הירוק במים מומלחים למשך כדקה ומעבירים למים קרים לעצירת בישול.

מרחיחים יחד ציר דגים, יין לבן ושמנת ומצמצמים מעט. מוסיפים את תערובת החמאה והקמח לרוטב וסורפים עד קבלת רוטב קרמי. סועמים ומתקנים תיבול במלח ופלפל.

חותכים את פילה הדג לנתחים, מתבלים במלח ופלפל ומאדים בסיר אידיזי מעל מים רותחים למשך דקות ספורות (בהתאם לעובי הדג), בעדינות מבלי לייבש את הדג.

מגישים את נתחי הפילה בתוך הרוטב ולצידם את הירקות (ניתן לחמם את הירקות יחד בסיר בו בושלו בצלי הפנינה, או בתוך הרוטב).

מרכיבים

4 יח' פילה פורל

250 מ"ל ציר דגים

50 מ"ל יין לבן חצי יבש

100 מ"ל שמנת מתוקה

10 גרם חמאה רכה

10 גרם קמח

16 יח' בצלי פנינה

8 יח' כרישה צעירה או בצל ירוק

12 פטריות שמפיניון קטנות מאד

20 גרם חמאה

מעט סוכר

מלח ופלפל לבן



DANON

בית הספר למקצועות הקולינריה

קרוסטד עוף עם כרוב וסרגון

מפרקים עוף לארבע. מטירים עור מהכרע ומחלקים לשוק וירך, מוציאים עצמות וחותכים את הפרגיות לקוביות בגודל 2 ס"מ בערך.
מכינים מוסלין מהחזה - מוסיפים עשבים.
מרכיבים את הכרוב בחמאה, מלח ופלפל.
צורבים את הפרגית, עם החמאה והטימין.
מרכיבים סורט לפי הסדר-מוסליו, קוביות פרגית, כרוב בחמאה. סוגרים ומקשטים (לא שוכחים ארובה), מורחים בניצה טרופה ואופים עד הזהבה עמוקה.
מכינים ד'ו מהעצמות, מצמצמים וסוגרים עם חמאה.

מרכיבים

600 גרם בצק עלים
1 יח' עוף
250 גרם חזה עוף
250 גרם שמנת 42%
1 חלבון
8 גרם מלח
1 גרם פלפל לבן
2 כפות עירית
1 כף עלי סרגון

1/4 יח' כרוב
5-6 עליי קייל
30 גרם חמאה
מלח ופלפל
20 גרם חמאה
2 גבעולי טימין

רוטב

שלד העוף
חצי בצל
1 שן שום
1/4 גזר
1/2 מקל סלרי
2 גבעולי טימין
20 גרם חמאה



DANON

בית הספר למקצועות הקולינריה

זביון חם של תותים וגראנד מרינייה פיראמיד

מערבבים את חומרי הטוליפי יחד בעזרת מרית עד קבלת קרם חלק וסמיך. בעזרת פאלטה מורחים מהתערובת עיגול בקוטר 17 ס"מ לערך ובעובי 1 מ"מ, על משטח סיליקון או נייר אפייה. אופים בתנור בחום 180 מעלות למשך 6-5 דקות עד הזהבה עמוקה. מוציאים את התבנית ובעזרת כוס הפוכה נותנים לכל דיסקית אפוייה צורת גביע. מניחים להצטנן ול"עוגייה" להתקשות ולהפוך פריכה.

טורפים את חומרי הזביון בקערה ומניחים מעל סיר עם מים על סף רתיחה. טורפים עד שהתערובת מסמיכה ואינה נוזלית עוד. מעבירים למקרר ומצננים. מקציפים את השמנת המתוקה לקצפת ומקפלים לזביון. שומרים בקירור.

חותכים את התותים ומתבלים בזסט לימון. מניחים בתוך "קעריית" הטוליפי, יוצקים מעל מהזביון. שורפים מעט את הזביון עם ברנר ומגישים.

בצק טוליפי

100 גרם אבקת סוכר

100 גרם חמאה רכה

85 גרם חלבון

קורט מלח

100 גרם קמח

זביון

6 חלמונים

200 גרם סוכר

50 גרם יין לבן

50 גרם גרנד מרינייה/קואנטרו

150 גרם שמנת מתוקה

300 גרם תותים סריים

מעט זסט לימון/ליים

