

Warsztaty kulinarne
„Kakao, czekolada, kawa”

Wólka Łabuńska 22.06.2021

Menu:

Tiramisu

Cebularze

Placki na sodzie z sosem czekoladowo- kawowym

Gołąbki roztoczańskie

Kurczak w sosie mole poblano



CULINARIA

CATERING

TIRAMISU

SKŁADNIKI:

- 500 g mascarpone
- 5 jajek
- 5 łyżek cukru pudru
- 40 podłużnych biszkoptów
- 2 filiżanki mocnej niesłodzonej kawy
- 2 łyżki słodkiego likieru amaretto
- gorzkie kakao w proszku

Oddzielamy białka od żółtek.

Do żółtek dodajemy cukier i roztrzepujemy. Następnie ucieramy w misce na parze do zgęstnienia.

Dodajemy ser mascarpone i mieszamy.

Białka ubijamy na sztywną pianę. Po ubiciu dodajemy do przygotowanej masy i delikatnie mieszamy do połączenia składników. Likier i schłodzoną kawę mieszamy w głębokim naczyniu, następnie wkładamy na krótko biszkopty aby się nasączyły.

Namoczone biszkopty układamy na dno pucharków, przykrywamy połową masy oraz posypujemy kakao przez sitko.

Ponownie układamy nasączone biszkopty i zalewamy pozostałą masą. Na koniec posypując kakao.

Deser wstawiamy do lodówki na co najmniej 3 godziny (najlepiej na 12 godzin).

Przed podaniem ozdabiamy listkiem mięty.

CEBULARZE

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- 50 g drożdży
- łyżka cukru
- ½ kg mąki
- szklanke mleka
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżki oleju

Nadzienie*:

- 4 duże cebule
- 4 czubate łyżki maku
- 1,5 łyżeczki soli
- 3 łyżki oleju

Pokrojoną w kostkę cebulę wrzucamy do garnka z wrzącą wodą (ok. 1l), gotujemy na wolnym ogniu 1-2 minuty i odcedzamy.

Gotującą cebulę wrzucamy do słoika, mieszamy z makiem, solą oraz olejem. Słoik zakręcamy i wstrząsamy, by wszystko się dokładnie wymieszało. Stawiamy do góry dnem na 5 minut, następnie odwracamy i zostawiamy do ostygnięcia. Po ostygnięciu wstawiamy do lodówki.

Drożdże mieszamy z cukrem, zalewamy połową ciepłego mleka i zostawiamy do wyrośnięcia. Następnie dodajemy zaczyn do mąki, dolewamy pozostałe mleko, dodajemy jajko, żółtko, sól i razem krótko zagatujemy. Dodajemy olej i dokładnie wyrabiamy ciasto tak aby odchodziło od ręki, a w razie potrzeby dodajemy mąkę. Następnie ciasto przekładamy do miski i pozostawiamy do wyrośnięcia na ok. 1 godzinę.

Wyrosnięte ciasto dzielimy na 12-15 części. Każdej nadajemy kształt bułeczki, a następnie formujemy na okrągłe placki. Placki układamy na posmarowanych tłuszczem blaszkach, smarujemy roztrzepanym jajkiem i układamy cebulę. Cebularze odstawiamy do wyrośnięcia na 10 min, a następnie pieczemy w temp. 200 stopni do momentu, aż cebularze się zarumienią (ok. 25 min).

*Cebule przygotowujemy najlepiej na dwa, trzy dni przed pieczeniem cebularzy

PLACKI NA SODZIE Z SOSEM CZEKOLADOWO- KAWOWYM

SKŁADNIKI

- ½ kg mąki
- 1 łyżeczka soli
- 1 płaska łyżeczka sody
- 1 szklanka zsiadłego mleka
- 1 łyżka cukru
- 1 jajko

Sos:

- 150 g dobrej jakości gorzkiej czekolady z zawartością min. 50% kakao
- 125 ml śmietanki 36%
- 50 ml naparu mocnej kawy

Z wszystkich składników wyrabiamy ciasto, tak aby miało konsystencję ciasta na pierogi.

Następnie rozwałkujemy na grubość ok 1 cm, dzielimy na placki i smażyjemy na rozgrzanym oleju z obu stron.

Sos czekoladowo- kawowy:

W kąpieli wodnej rozpuszczamy czekoladę wraz ze śmietanką, po czym zdejmujemy z ognia i mieszamy z kawą.

Gotowym sosem polewamy placki.

KURCZAK W SOSIE MOLE POBLANO

SKŁADNIKI:

- 1kg kurczaka
- 1 marchewka
- 1 seler
- 2 cebule
- 4 liście laurowe
- 250 g migdałów
- 4 ząbki czosnku
- 6 różnych papryczek chili
- 100 g rodzynek
- 3 łyżki uprażonego białego sezamu
- ½ łyżeczki białego pieprzu
- 1 łyżeczka mielonej kolendry
- 2 łyżki masła
- 1 kora cynamonowa
- 3 goździki
- 3 gwiazdki anyżu
- ½ litra bulionu
- 2 łyżki masła
- 3 pomidory
- 100 g czekolady 70 %
- 1 łyżeczka wędzonej papryki

Dzielimy kurczaka na części i przekładamy do głębokiego garnka. Dorzucamy obraną marchewkę, seler, jedną cebulę oraz liście laurowe. Solimy i zalewamy wodą. Gotujemy przez 20-30 minut na wolnym ogniu.

Przygotowujemy sos mole poblano. W blenderze miksujemy migdały, ząbki czosnku i papryczki. Dodajemy posiekaną drugą cebulę, pokrojone w kostkę pomidory, rodzynek, uprażone ziarna sezamu, łyżeczkę kolendry, biały pieprz i ponownie miksujemy.

Na rozgrzaną na patelni łyżkę masła przekładamy uzyskaną pastę. Dodajemy korę cynamonową, goździki i gwiazdki anyżu. Delikatnie podsmażamy przez kilka minut, stale mieszając, dolewamy bulion. Mieszamy, aż powstanie gęsty sos, redukujemy i przykrywamy, zostawiamy na małym ogniu na 20 minut. Następnie do sosu dodajemy czekoladę i wędzoną paprykę. Na drugiej patelni rozpuszczamy pozostałe masło i rumienimy osuszonego kurczaka. Przekładamy go do sosu i razem dusimy jeszcze przez 10 minut.

Podajemy z ryżem, tacos, guacamole i świeżą kolendrą.