

Przepisy z kuchni molekularnej

1. Błyskawiczne lody czekoladowo-pomarańczowe

Składniki:

Mleko 250 cm³, czekolada 90% 100 g, żółtka 5szt, cukier 125g, kakao 25g, skórka pomarańczowa, wanilia, suchy lód, śmietana 30%.

Wykonanie:

- Czekoladę rozpuścić w naczyniu stosując kąpiel wodną.
 - Mleko i wanilię zagotować, wlać do czekolady i mieszać przez 5 minut. Następnie schłodzić.
 - Śmietankę wymieszać z cukrem.
 - Żółtka wymieszać z kakao i stopniowo dodawać do nich mleko.
 - Następnie wszystko przelać do misy miksera i doprawić skórką pomarańczową do smaku.
 - Suchy lód zblendować do formy proszku.
 - Rozpocząć mieszanie i stopniowo dodawać suchy lód aż do uzyskania pożądanej konsystencji.
 - Należy dopilnować, aby cały suchy lód wyparował z masy przed spożyciem.
- <https://kuchniamolekularna.pl/recipe-items/blyskawiczne-lody-czekoladowo-pomaranczowe/>

2. Makaron z zielonej herbaty

Składniki: Zielona herbata, 5g newAgar, 20g cukru, 40cm³ soku z cytryny

Wykonanie:

- Do 600cm³ wody o temperaturze 90°C dodajemy herbatę.
- Herbatę odcedzamy i odmierzamy 500cm³.
- Odstawiamy na 30 minut.
- Wlewamy herbatę do garnka.
- Dolewamy sok z cytryny.
- Dosypujemy cukier oraz newAgar cały czas mieszając.
- Zagotowujemy.
- Wylewamy ciekłą warstwę do naczynia i pozostawiamy do wystygnięcia.
- Nadmiar można wylać do dowolnej foremki.

- Wyciągamy warstwę na deskę i kroimy w paski.

<https://kuchniamolekularna.pl/recipe-items/makaron-z-zielonej-herbaty/>

3. Pianka z soku jabłkowego

Składniki: 500cm³ świeżo wyciskanego soku jabłkowego, 40cm³ soku z cytryny, 7g newLecithin

Wykonanie:

- Do pojemnika wlewamy sok jabłkowy.
- Dolewamy soku z cytryny.
- Dosypujemy newLecithin.
- Miksujemy całość w garnku do uzyskania lekkiej pianki, zwracając uwagę, żeby trzymać blender na styku płynu i pianki.
- Pianę zbieramy z góry i przekładamy do osobnego pojemnika. Proces powtarzamy.