

ОРИГИНАЛНО ФРЕНСКО СОЛЕНО СУФЛЕ



Малко история: soufflé -суфле наричат французите много леко добре аерирано солено или сладко печиво благодарение на специална яйчна технология. Френската дума „souffler” означава „взривяване” и много добре изразява величието на това кулинарно изкуство, възприето като висша френска готварска технология. Солените и сладките суфлета са толкова леки на вкус и консистенция, че често в Европа ги наричат „храна на ангелите”. Технологии за суфле срещаме във френската кухня още през 16 век, но принципите и правилата за оригинално суфле се регистрират след 17 век от големите френски шефове.

Солените суфлета се сервират топли като предястия, а сладките- като ексклузивен десерт . Тук ще представим правилата за висококачествено солено оригинално суфле.

В малка тенджера разтопяваме 70гр. краве масло БЕУРАЛИЯ (код184015) и добавяме 60гр. царевично брашно ПРИМА (код330121). Разбъркваме непрекъснато на среден огън, докато брашното получи карамелен цвят.

Сваряваме 300мл. сметана ЕЛЕВИР (код180301) и сипваме върху сместа с брашното, заедно със сол и пипер, разбърквайки непрекъснато за 2-3 мин, на среден огън, докато се получи хомогенна кремова структура.

Разделяме белтъците от жълтъците на 5бр. яйца, които оставяме да се аклиматизират за 2 часа на стайна температура.

Когато е топла сместа с млечната сметана, сваляме от огъня и добавяме 150гр. настърган кашкавал или други сирена, (или сварени зеленчуци : броколи, спанак или друго) , разбъркваме непрекъснато и добавяме по малко жълтъците от яйцата. След добра хомогенизация на сместа с млечната сметана ЕЛЕВИР, оставяме за 30мин. в хладилника.

Слагаме малко сол в белтъците и ги разбиваме много добре. Изваждаме сместа ЕЛЕВИР от хладилника и добавяме по малко разбитите белтъци като разбъркваме внимателно и непрекъснато. Намазваме отвътре термоустойчиви съдове с масло и поръсваме с малко брашно.Пълним ги до 2/3 със сместа ЕЛЕВИР и на предварително загрята фурна на 200оС , печем 20мин. за единични порции, 30-40мин за семейно суфле.

Суфлето получава двоен обем и се сервира топло. Като изистине, обемът му значително се намалява.



СУФЛЕ с ГОТВАРСКА ХОПЛА



Малко история: soufflé -суфле наричат французите много леко добре аерирано солено или сладко печиво благодарение на специална яйчна технология. Френската дума „souffler” означава „взривява не” и много добре изразява величието на това кулинарно изкуство, възприето като висша френска готварска технология. Солените и сладките суфлета са толкова леки на вкус и консистенция, че често в Европа ги наричат „храна на ангелите”. Технологии за суфле срещаме във френската кухня още през 16 век, но принципите и правилата за оригинално суфле се регистрират след 17 век от големите френски шефове.

Солените суфлета се сервират топли като предястия, а сладките- като ексклузивен десерт . Тук ще представим правилата за висококачествено солено оригинално суфле.

В малка тенджера разтопяваме 70гр. краве масло и добавяме 60гр. брашно (за предпочитане фино царевично брашно). Разбъркваме непрекъснато на среден огън, докато брашното получи карамелен цвят.

Сваряваме 300мл. готварска ХОПЛА и сипваме върху сместа с брашното, заедно със сол и пипер, разбърквайки непрекъснато за 2-3 минути, на среден огън, докато се получи хомогенна кремозна структура.

Разделяме белтъците от жълтъците на 5бр. яйца, които оставяме да се аклиматизират за 2 часа на стайна температура.

Когато е топла сместа с готварската ХОПЛА, сваляме от огъня и добавяме 150гр. настърган кашкавал или други сирена, (или сварени зеленчуци : броколи, спанак или друго) , разбъркваме непрекъснато и добавяме по малко жълтъците от яйцата. След добра хомогенизация на сместа с ХОПЛА оставяме за 30мин. в хладилника.

Слагаме малко сол в белтъците и ги разбиваме много добре. Изваждаме сместа ХОПЛА от хладилника и добавяме по малко разбитите белтъци като разбъркваме внимателно и непрекъснато. Намазваме отвътре термоустойчиви съдове с масло и поръсваме с малко брашно. Пълним ги до 2/3 със сместа ХОПЛА и на предварително загрята фурна на 200оС , печем 20мин. за единични порции, 30-40мин за семейно суфле.

Суфлето получава двоен обем и се сервира топло. Като истине, обемът му значително се намалява.



СУФЛЕ – ХОПЛА

184015	Масло Бауралия 82%	70гр.
330121	Фино царевично ПРИМА брашно финно МХ	60гр.
010201	Хопла без захар	300гр.
	сол	2гр.
	Пипер /бял, розов ,черен /	3гр.
	Белтък	175гр.
	Жълтък	75гр.
	Кашкавал –настърган или др.сирена /или кипнати зеленчуци – броколи, спнак и т.н./	150гр.
	Добив:	0.835гр.

ЗАБЕЛЕЖКА: 1.000кг. е със себестойност 7.39лв. без ДДС. Според добавения пълнеж себестойността може да варира. Единична порция от 60гр. общ добив 13бр./по-рецепта/ е със себестойност 0.47лв. без ДДС.

ИЗПЪЛНЕНИЕ:

В касерола, разтопяваме масло Бауралия 82% и добавяме фино царевичното брашно . Разбъркваме непрекъснато на среден огън, докато брашното получи карамелен цвят.

Кипваме готварска ХОПЛА и прибавяме върху сместа от брашно и масло, заедно със сол и пипер, разбърквайки непрекъснато за 2-3 минути, докато се получи хомогена кремova структура.

Разделяме белтъците от жълтъците.

Яйцата трябва да са климатизират за 2 часа на стайна температура.

Топлата смес от готварска ХОПЛА, масло Бауралия 82% и брашното сваляме от огъня и добавяме настъргания кашкавал или други сирена, зеленчуците броколи, спанак и т.н. друго), разбъркваме непрекъснато като прибавяме на тънка струйка жълтъците. След добра хомогенизация, на сместа с ХОПЛА, оставяме за 30мин. в хладилника.

Слагаме малко сол в белтъците и ги разбиваме много добре.

Изваждаме сместа ХОПЛА от хладилника и добавяме малко по-малко разбитите белтъци като разбъркваме внимателно и непрекъснато.

Намазваме от вътре пирекс съдове с масло и поръсваме с малко брашно. Пълним ги до 2/3 със сместа ХОПЛА и на предварително загрята фурна на 200оС , 20мин. за единични порции, 30-40 мин за семейно суфле. От обем 2/3 във фурната достига до 3/3 като след края на изпичането се възвръща на 2/3. При поставяне в капсула на 60гр.

След изпичане е 45гр. Производствената загуба е 32-34%.

Суфлето получава двоен обем и се сервира топло. Като изстине, обемът му значително намалява и достига първоначалната височина.

ЗАБЕЛЕЖКА: Пълнежа може да е индивидуален или комбинация от изброените сирена и зеленчуци, както и допълнителни подправки по-желание. След дресиране във форма суфлето може да се замръзи, при необходимост да се извади от фризера на стайна температура за 7-10минути и да се пече на загрята фурна 200оС. След изпичане може да се поднесе със сос от Козина Ди Шеф- Хопла, овкусен по-желание.

