



FLAMBOVANIA PALACINIEK





"Flambovanie je taký spôsob úpravy pokrmov, pri ktorom sa horiacim alkoholom pred zrakmi hostí pokrm dochucuje a aromatizuje."



Najvhodnejšie nápoje na flambovanie:

Koňaky

Brandy

Gin

Whisky

Čerešňovica

Kirsch

Rum

Vodka



Pomocný inventár

Príručný stôl

Dezertné lyžičky

Pinzeta

Dezertné taniere

Podšálky

Nerezové tácky

Mištičky

SUROVINY



POSTUP PRI FLAMBOVANÍ









POSTUP:

Práškový cukor zahrajeme na panvici, necháme jemne skaramelizovať. Potom pridáme maslo, pomarančovú šťavu, citrónovú šťavu, griotku – pripravíme základný macerát, necháme prehriať. V šťave namočíme palacinky, preložíme („okúpeme“) z oboch strán. Na palacinku položíme mleté orechy, preložíme na polovicu a ešte raz na polovicu. Palacinku preložíme na ďalšiu panvicu s nízkym okrajom, takto postupne pripravíme na jednu panvicu 4 palacinky (prelejeme macerátom). Necháme dôkladne prehriať, pridáme brandy, panvicu nakloníme aby sa do nej dostal plameň ohňa (prípadne zapálime dlhou zápalkou), po vyhorení alkoholu preložíme na dezertný tanier, prelejeme macerátom. Podávame s čerstvo vyšľahanou šľahačkovou smotanou a strúhanou čokoládou, spolu s dezertným príborom.

DOBRÚ CHUŤ...

