

Кокосовый трюфель

ИНГРЕДИЕНТЫ

Белый шоколад - 200 гр
Кокосовое молоко Kara - 110 гр
Кокосовое масло Kara - 15 гр
Кокосовая сгущенка Samui - 40 гр
Кокосовая стружка - 130 гр



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Поместите кокосовую стружку (80 гр) в кухонный комбайн или блендер и перемешайте до тех пор, пока кокос не станет очень мелким. Шоколадную плитку нарезать кусочками размером с горошину и отложить в сторону. Хорошо встряхните упаковку кокосового молока перед применением. Соединить в кастрюле кокосовое молоко и сгущенку, довести до кипения. Снимите с огня и добавьте мелко измельченный кокос. Добавьте белый шоколад и перемешивайте, пока шоколад не растает. Добавьте кокосовое масло. Накройте полиэтиленовой пищевой пленкой и отложите в сторону до тех пор, пока смесь не затвердеет и не сохранит свою форму, около 3-4 часов. Из массы сделать шарики, обваляйте в кокосовой стружке (50гр). Хранить трюфели в холодильнике, но дать выйти на комнатную температуру за 30 минут до подачи.



Москва, поселение Мосрентген, Киевское шоссе, 21-й километр, 3, стр. 1
Тел.: +7 (495) 987-10-00
www.ultralife.ru

Vegan Tom Yum с кокосовой сгущенкой

ИНГРЕДИЕНТЫ

Лапша рисовая (тонкая) - 200 гр
Лук репчатый - 80 гр
Лемонграсс - 30 гр
Чеснок - 6 гр
Каффир-Лайм (лист) - 2 гр
Чили перец - 2 гр
Корень галангал - 10 гр
Кокосовое масло Kara - 3 гр
Помидор свежий - 100 гр
Овощной бульон (готовый) - 2 л

Грибы вешенки - 200 гр
Грибы шампиньоны - 100 гр
Початки мини кукурузы - 100 гр
Кокосовая сгущенка Samui (без сахара) - 320 гр
Лайм (Лаймовый сок) - 30 гр
Паста чили - 8 гр
Соль - по вкусу
Лайм - 10 гр
Листья кинзы - 2 гр



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Замочите тонкую рисовую лапшу в кипящей горячей воде на 7-8 минут или до тех пор, пока лапша не приобретет сплошной белый цвет и эластичное состояние. Раздавите лемонграсс, чтобы освободить масло и аромат. Нарезьте стебли на 2-3 части. Измельчите очищенный чеснок. Разбейте листья каффир-лайма и нарежьте чили. Подготовленный лук нарежьте мелким кубиком, шампиньоны нарежьте пополам, а кукурузу на мелкие кусочки. Если вы используете вешенки, просто разорвите их на части по волокнам. Разогрейте большую кастрюлю на среднем огне. Добавьте масло. Обжарьте лук и помидоры. Добавьте чеснок, лемонграсс, листья каффир-лайма, чили, галангал. Обжаривайте ароматные специи в течение 2-3 минут на среднем огне до тех пор, пока лук не станет полупрозрачным. Добавить овощной бульон в кастрюлю. Как только суп закипит и станет ароматным, добавьте грибы, кукурузу, помидоры и соль по вкусу. Хорошо перемешать, а затем оставьте кипеть на среднем огне в течение 7-8 минут до тех пор, пока грибы и кукуруза будут готовы. Смешайте сок лайма со сгущенным кокосовым молоком и пастой чили. Оставьте суп вариться еще на 8 минут на среднем огне, чтобы все ароматы настоялись. В этот момент помидоры будут приготовлены. Листья каффир-лайма и лемонграсс жесткие и не предназначены для употребления. Вы можете удалить ароматные специи из супа или просто отложить их, когда вы столкнетесь с ними в супе. Подавайте суп горячим с долькой лайма и листьями кинзы. Наслаждайтесь великолепием вкуса Азии!



Бельгийские вафли

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто

Мука (без глютена) - 60 гр
Кокосовое молоко Кага - 100 гр
Аквафава (замена яйцу) - 40 гр
Разрыхлитель для теста - 2 гр
Соль - 1 гр

Подача

Кокосовые сливки Кага - 30 гр
Карамель с какао Samui - 7 гр



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Все ингредиенты смешать, дать постоять тесту 5 мин. Поместить тесто на прогретую вафельницу и выпекать 8 мин. Кокосовые сливки Кага охладить, взбить планетарным миксером, переложить в кондитерский мешок, выложить поверх выпеченных вафель и полить топингом из кокосовой карамели с какао.



Креветки с васаби - майонезом

ИНГРЕДИЕНТЫ

Васаби-майонез

Кокосовые сливки Кага - 200 гр
Масло Oliomania blend (авокадо, оливка) - 300 гр
Васаби паста - 8 гр
Чеснок - 2 гр
Соль - по вкусу

Креветки с васаби-майонезом

Креветка 16/20 на хвосте - 20 гр
Кокосовая стружка - 3 гр
Васаби-майонез - 6 гр
Зелень (свежая) - 1 гр



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В стакане для взбивания соединить все ингредиенты и взбить до однородной массы, погружным блендером в течение 1 минуты. Подготовленную креветку нанизываем на шпажку, панируем в кокосовой стружке, обжариваем или запекаем. Подаем с васаби-майонезом, украшаем зеленью.



Кокосовый манго шейк

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кокосовые сливки Кага - 50 гр
Кокосовое молоко Кага - 170 гр
С/М манго пюре - 80 гр



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Добавьте все ингредиенты в блендер и пюрируйте до получения однородной массы в режиме "коктейль". Подаем в стакане с трубочкой.



Заправка Мексиканский винегрет

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сок лайма - 25 гр
Масло Oliomania blend (авокадо, оливка) - 398 гр
Кинза (свежая) - 10 гр

Орегано (суш.) - 5 гр
Чеснок - 2 гр
Уксус винный - 10 гр
Соль, перец - по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соедините все ингредиенты в чаше для блендера и заправьте 1/2 маслом Oliomania (авокадо, оливка). Взбивайте до полного эмульгирования заправки. Затем добавьте вторую часть и перемешайте на малой скорости до полного соединения заправки. Заправляем салат согласно рецептурной карте.