



Дамплинг с крабом



Ингредиенты

- Соус трюфельный:
- Сыр плавленый сливочный Hochland Professional 150 г
- Сливки 22% 150 мл
- Соус соевый 100 мл
- Чеснок свежий 10 г
- Масло трюфельное 30 мл
- Дамплинг:
- Дамплинг 3 шт
- Соус трюфельный 30 мл
- Лук 2 г
- Кунжут 1 г
- Соус соевый 10 мл
- Вода 50 мл
- Масло растительное 10 мл

Приготовление

Соус:

Чеснок свежий очищенный измельчить до размера 1x1 мм, переложить в сотейник, добавить сливки, плавленый сливочный сыр, соевый соус, поставить сотейник на плиту и прогревать, не доводя до кипения, постоянно помешивая.

Снять с плиты, добавить трюфельное масло и тщательно перемешать, чтобы не было комочков.

Остужать соус при комнатной температуре.

Готовый соус переложить в диспенсер. Хранить соус в холодильной камере при температуре от +2 до +4 градусов.

Дамплинг:

Гедза обжарить, добавить соевый соус и воду, тушить 1 минуту.

На тарелку налить трюфельный соус, выложить гедза, украсить кунжутом и луком.

Тип продукта



Плавленный сыр Сливочный
400 г