



Мини-бургер с томленной бараниной, ломтиком сыра Эмменталь и вареньем из перца рамиро



Ингредиенты

- Томленная баранина п/ф
- Баранина окорок 1 кг
- Морковь 100 г
- Лук репчатый 100 г
- Чеснок 20 г
- Соль 20 г
- Мед 10 г
- Сливочное масло 10 г
- Черный перец 2 г
- Варенье из перца рамиро п/ф
- Перец рамиро 1 кг
- Чеснок 100 г
- Масло оливковое 50 г
- Грейпфрут 1 шт
- Тимьян 2 г
- Соль 12 г
- Соус Биг Тейсти п/ф
- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 100 г
- Майонез 100 г
- Томатная паста 10 г
- Сахар 3 г
- Соль 2 г
- Копченая паприка 1 г
- Сухой лук 1 г
- Сухой чеснок 1 г
- Жидкий дым 0,5 г
- Булочка для бургера 1 шт
- Плавленный сыр Бистро Эмменталь Hochland Professional 2 шт

Приготовление

Томленая баранина п/ф

Баранину обжарить на высоком огне (запечатать ее) и выложить в форму для запекания.

Добавить морковь большими кусками, чеснок, соль, черный перец и залить кипяченой горячей водой, чтобы баранину покрывало полностью.

Закрыть тремя слоями фольги и томить в духовке при 90°C 12 часов.

Смешать мед и сливочное маслом, размешать в волокна.

Варенье из перца рамиро п/ф Рамиро обжечь на гриле (сжечь кожицу) и очистить от оставшейся кожицы и семечек.

Нарезать кубиком 0,5x0,5 см.

Чеснок запечь в кожуре в конвектомате 13 минут при 180°C, затем очистить от пленок.

Смешать чеснок с солью, оливковым маслом, листиками тимьяна и цедрой грейпфрута.

Соединить с перцем рамиро.

Соус Биг Тейсти п/ф

Все ингредиент перемешать.

Сборка

Разрезать булочку пополам и обжарить ее с двух сторон.

На нижнюю часть булочки выложить: соус Биг Тейсти 20 г, томленную баранину 60 г, сыр Эмменталь 2 шт., варенье из перца рамиро 15 г, и закрыть второй половинкой булочки.

Тип продукта



Плавленный сыр в ломтиках Бистро
Эмменталь
369 г



Сливочный творожный сыр
1 кг