

Flambování palačinek, nebo ovoce

Za „domácích“ podmínek upevňuj dovednosti flambování teplého moučníku.

Bylo by žádoucí pracovat jako profesionál v číšnickém oblečení.

Požádej někoho z rodiny, aby tě při práci vyfotil – max. 3 - 4 fota a pošli jako důkaz tvé práce na email somrovah@seznam.cz

Pokud si postup nepamatuješ z OV, nejprve si nastuduj odborný postup ze sešitu stolničení OV 3. ročník.

Kdo jste zatím neflamboval, jako náповědu použijte video. Odbornost pak doladíme při flambování ve vinárně.

Všichni ostatní pracujte postupem, tak jako ve vinárně.

Nezapomeňte provést zápis do sešitu Sto OV.

<https://www.youtube.com/watch?v=91GKb7c3tDE>

Příprava na flambování ovoce

- Suroviny připravíme na vrchní desku flambovacího vozíku, případně keridon, který je prostřen ubrusem a postaven k volnému čelu vedle flambovacího vozíku, podle toho, jak je budeme potřebovat při flambování.
- Všechny suroviny připravíme do misek, které jsou podloženy rozetkou a odpovídajícím podšálkem nebo dezertním talířem, případně přidáme kávovou lžičku.
- Citrón a pomeranč máme rozpůlený s napíchnutou dezertní vidličkou.
- Džus a případné další šťávy máme v odpovídajícím džbánu s míchátkem, podložené odpovídajícím podšálkem s rozetkou, či táckem.
- Nezapomeneme na suroviny, kterými budeme již hotový pokrm zdobit.
- Lihoviny připravíme v originálních lahvích.
- Na nerezový tácek připravíme potřebné odměrky na lihoviny a šťávy.
- Na odkládání překládacích příborů připravíme dezertní nebo masový talíř.
- Do pravého horního rohu připravíme kapsu z plátěného ubrousku, do které vložíme překládací příbory, kávové lžičky, kleštičky, popř. malou naběračku.
- Připravíme nahřátý inventář, na který budeme flambovaný pokrm překládat.
- Na ohřívací desky umísťujeme to, co potřebujeme uchovávat teplé.
- Zkontrolujeme potřebný počet pánviček.
- Ve spodní zásuvce vozíku jsou umístěny zápalky.
- Používáme inventář stejného, moderního, či nevšedního designu.

Flambování ovoce

- K flambování používáme aromatické druhy ovoce s pevnou dužinou.
- Používáme čerstvé i kompotované ovoce.
- Na jednu porci připravujeme asi 100g ovoce.
- V případě potřeby možno předem podusit na víně, nebo v likéru např. jablka, ananas.
- Základem je příprava karamelového koktejlu:
 - 2lžíce krystalového cukru -
zkaramelizovaného
 - 20g másla
 - citrónová šťáva, dle druhu ovoce i pomerančová
 - 2cl likéru - Griotte
- Množství koktejlu určuje:
 - syrové ovoce → větší množství koktejlu, aby se ovoce mohlo krátce podusit
 - kompotované ovoce → vyžaduje menší množství koktejlu, ovoce je již tepelně zpracované
- Po krátkém podušení, otáčení, popř. míchání flambujeme např. některou z ovocných pálenek vhodné chuti, či další vhodnou lihovinou.
- V průběhu flambování ovoce lehce pocukrujeme, drobné ovoce - třešně, višně, maliny, jahody promícháváme.
- Moderně pojatý způsob servisu, kdy pokrm posadíme do středu talíře a dle atraktivnosti a nápaditosti dozdobíme.
- Vhodná je kombinace např. se zmrzlinou, opraženými ořechy, nalístkovanými mandlemi, čokoládovou mřížkou, levandulovými květy, mátou...
- Moderní trendy v gastronomii se nevyhýbají ani designu porcelánu a skla netradičních tvarů.
- Vhodně prostřený stůl s nevšedně složenými ubrousky, doložený moučnickovým příborem = dezertní vidlička, dezertní lžíce.

