



Бургер со свиной карнитас и томатно-сливовым чатни

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 1 Hrs 30 Mins
Время простоя 1 Hrs
Время приготовления 11 Hrs 27 Mins
Порции 8
прибор Combair-Steam SL (поступит в продажу в 2017 году)

Карнитас

1.2 кг свинины, из шейной части
2 ст. л. сахара-сырца
2 ст. л. копченой паприки
2 ст. л. молотого чили
1 ст. л. соли, копченой
1 ст. л. горчицы
перец

Для приготовления маринада смешать сахар-сырец и приправы, посыпать смесью свинину. Положить свинину в пакет и подвергнуть вакуумированию с уровнем интенсивности 1. Уложить пакет в перфорированную емкость для термообработки и поместить в холодную камеру. Довести до готовности.

Vacuisine 79 °C в течение 11 Hrs

Вынуть свинину после приготовления из пакета и разобрать на волокна с помощью вилки.

Томатно-сливовый соус чатни

600 г помидоров
150 г слив, свежих или замороженных
1 ст. л. растительного масла, например, рапсового масла
1 стручок перца чили, удалить серединку, мелко порезать
1 ч. л. имбиря, мелко рубленого
1 красная луковица, средняя, мелко нарубленная
1 зубчик чеснока, измельченного
2 ст. л. сахара-сырца
100 мл уксуса, например, белого винного уксуса





1 ст. л. сливового джема

соль

перец

На помидорах сделать крестообразный надрез, положить их в перфорированную емкость для термообработки плодоножкой вниз.

Appliance preheating

Разогреть рабочую камеру до 100 °C Steaming

Поместить емкость для термообработки с помидорами в подставку 2 в нагретую камеру. Довести до готовности.

Put the food in

Steaming 100 °C в течение 4 Mins

С помидоров снять кожицу, удалить семена, а мякоть порезать кубиками. Удалить косточки из слив, а мякоть порезать кубиками. Потушить имбирь, чили, лук и чеснок в горячем масле. Добавить помидоры и сливы. Добавить остальные ингредиенты и уварить чатни до плотной консистенции. Посолить и поперчить по вкусу.

Салат из капусты

500 г краснокочанной
капусты

1 ст. л. соли

4 ст. л. растительного масла, например, рапсового масла

2½ ст. л. уксуса, например, яблочного уксуса

1 ч. л. горчицы

1 ч. л. меда

перец

Капусту тонко нарезать, смешать с солью и дать настояться в течение прибл. 1 часа. Остальные ингредиенты смешать до получения соуса и добавить к капусте.

Булочки

600 г муки

1½ ч. л. соли

2 ч. л. сахара

40 г сливочного масла

1 кубик дрожжей

250 мл молока

100 мл воды

1 яйцо

кунжут

Растопить масло. Добавить масло, дрожжи, молоко и воду в большую миску, размешать и замесить однородное тесто. Дать тесту подняться вдвое, оставив его минимум на 1 час закрытым при комнатной температуре.





Сформировать из теста 8 шариков и выложить их на противень, выстланный бумагой для выпечки. Взбить яйцо, смазать шарики теста и посыпать их кунжутом. Поставить противень в холодную камеру в подставку 2. Запечь.

После выпекания булочки завернуть в полотенце, чтобы корочка стала мягче.

Put the pastry in

Hot air humid 200 °C в течение 20 Mins

Украшение

8 листьев кочанного салата

Остывшие булочки разрезать и заполнить свиной карнитас, томатно-сливовым чатни, салатом и капустой и салатными листьями.

Советы

Мясо можно приготовить в большом количестве и хранить в камере глубокой заморозки.

Аксессуары

Емкость для термообработки перфорированная, 430 × 370 × 25 мм

Противень из нержавеющей стали

Противень

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

