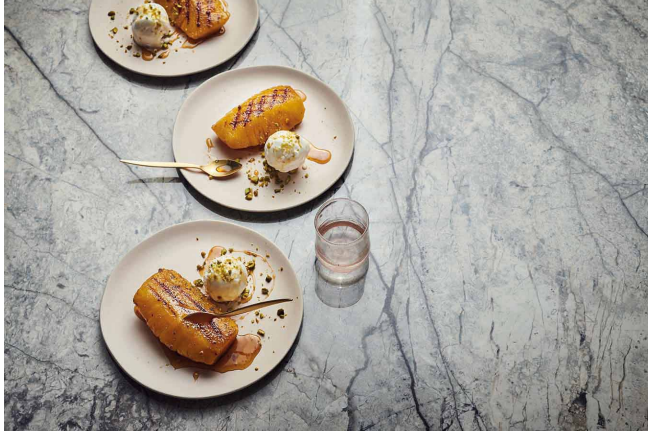




# Romlu ananas

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama  
Pişirme  
süresi  
Porsiyon  
Cihaz

20 Dak.  
30 Dak.

4  
CombairSteamer V6000 2021  
itibarıyla

Hindistan cevizli dondurma ve fındık parçacıkları ile

## Ananas

100 ml siyah rom

50 g Şeker kamışı

50 ml Su

1 Çay k. pembe biber, dövülmüş

1 olgun ananas

## Hazırlanması

4 Toplar Hindistan cevizli  
dondurma

2 Çor. k. antep fıstığı, doğranmış

## Ananas

Biber de dahil tüm malzemeleri küçük bir tencerede kaynatın ve yaklaşık 5 saat süreyle orta ateşte pişmeye bırakın. Sıvıyı soğumaya bırakın.

Ananasın kabuğunu soyun, uzunlamasına şekilde dörde bölün ve ortasını çıkartın.

Büyük bir vakumlu poşet içine yan yana yerleştirin, soğutulmuş sıvıyı poşetin içine dökün. Poşeti kullanım talimatlarına göre vakumlayın ve bir fırın tepsisi üzerinde Vacuisine ile 94 °C ısıda 30 dakika süreyle pişirme yapın.

## Izgara

Poşeti açın ve sıvıyı küçük bir tencereye dökün. Şurup kıvamına gelene kadar pişirin.





Ananasın dörtte birini kağıt havluyla kurulayın. Izgara tavaşını iyice kızdırın ve ananasın arkasını ve önünü yakl. 1'er dakika ızgara edin.

## Hazırlanması

Ananası hindistan cevizli dondurma ve Antep fıstıkları ile birlikte servis tabağına alın, üzerine şurubu dökün.

## Piştirme adımları

**Vacuisine esnasında 94 30 Dak. °C**

## Aksesuar

Paslanmaz çelik tepsi, delikli  
büyük vakumlu poşet

## Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 26.01.2022

