Ромовий ананас

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час готування	30 хв
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V6000 з 2021 року

з кокосовим морозивом та горіховою крихтою

Ананас

100 мл темного рому

50 г тростинного цукру

50 мл води

1 ч. л. рожевого перцю, потовченого

1 стиглий ананас

Прикрашання

4 кульки кокосового морозива

2 ст. л. фісташок, подрібнених

Ананас

Доведіть до кипіння всі інгредієнти включно з перцем на невеликій сковороді і тушкуйте на середньому вогні впродовж приблизно 5 хвилин. Залиште рідину охолонути.

Очистіть ананас від шкірки, розріжте вздовж на чотири частини, видаліть серцевину.

Викладіть частини ананаса одну біля одної в великий вакуумний пакет і залийте охолодженою рідиною. Видаліть повітря з пакета відповідно до інструкції з експлуатації та готуйте у формі для термообробки за технологією приготування Vacuisine за температури 94 °C впродовж 30 хвилин.

Приготування на грилі

Відкрийте пакет і злийте рідину в невелику сковороду. Уваріть її до консистенції сиропу.

Відцідіть четвертинки ананасу. Добре розігрійте сковороду й обсмажуйте ананас з обох боків впродовж приблизно 1 хвилини.

Прикрашання

Подавайте ананас з кокосовим морозивом та фісташками, поливши зверху сиропом.

Етапи приготування

Технологія приготування Vacuisine 94 °C протягом 30 хв

Аксесуари

Перфороване деко з нержавіючої сталі

Великий вакуумний пакет

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022