Онсен-тамаго

Рецепт від V-ZUG AT



готування	5 хв
Час готування	1 годин
Прилад	CombiSteamer V4000 45 з 2021 року

Онсен-томаго замість яйця пашот – сучасна версія для ідеально кремового яєчного жовтка та ніжного яєчного білка. Приготоване з мінімальними зусиллями в камері, воно ідеально підходить як доповнення до боулів або топінгу.

Інгредієнт

4 яйця

Приготування

Помістити в камеру решітку або перфороване деко з нержавіючої сталі, покласти на нього яйця і готувати в режимі готування на парі за температури 64 °C протягом прибл. 1 години. Дістати яйця з камери, обережно розбити шкаралупу, розкласти яйця, подавати відразу ж, приправивши за бажанням.

Готування на парі 64 °C протягом 1 годин

Поради

Використовувати тільки свіжі, неушкоджені яйця. Онсен-томаго після приготування залишаються м'якими, трохи рідкуватими або воскоподібними. Яєчні жовтки та білки мають однакову консистенцію завдяки цьому способу приготування.

Онсен-томаго можна використовувати як альтернативу яйцям пашот або вареним яйцям для тостів, яйцям Бенедикт / по-флорентійськи, на рисі або з овочами.

Аксесуари

Перфорована форма для термообробки

Решітка

Додаткова інформація

Складено	04.08.2025