

Lívance s rumovou espumou a čerstvým ovocem

Cuisine: Czech
Food category: Desserts

Author: Vlastimil Jaša
Company: Retigo



Program steps

Preheating: 190 °C

1

 Hot air

 100 %

 Termination by time

 00:06
hh:mm

 175 °C

 100 %

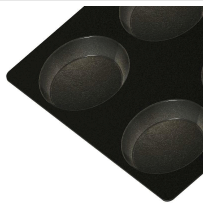


Ingredients - number of portions - 10		
Name	Value	Unit
hladká mouka	0.5	kg
mléko	0.5	l
Perlivá minerálka	0.5	l
Vejce	4	pcs
Prášek do pečiva	1	pcs
Cukr moučka	0.05	kg
Skořice mletá	0	kg
Čerstvé ovoce	0.25	kg
	0	pcs
Espuma	0	pcs
Voda	0.1	l
Rum	0.1	l
Vanilkový lusk	1	pcs
Smetana 33%/	0.7	l
Želatina	0.01	kg

Directions

- Lívance
- Žloutky vyšleháme s cukrem, mlékem, minerálkou a moukou smíchanou s práškem do pečiva. Vmícháme ušlehaný sníh z vaječných bílků a při pokojové teplotě necháme vzejít.
 - Na vymazanou gastronádobu Vision Snack dáme lívanečkové těsto. V konvektomatu zvolíme program „Lívance“, necháme predehřát a pak vložíme do konvektomatu.
- Espuma
- V hrnci s vodou, rumem a nařízlým vanilkovým luskem si připravíme svár - redukcí.
 - Přes jemné sítko do vychlazené a zcezené redukce přilijeme smetanu a přidáme želatinu. Nalijeme do Espuma Whippu, prošleháme a dáme do lednice minimálně na 2 hod. odležet.
 - Lívance servírujeme ozdobené rumovou espumou, ovocem dle chuti a lístkem máty.

Recommended accessories



Vision Snack