

ΤΣΑΛΑΠΕΤΕΙΝΟΣ URBAN FARM



ΠΛΑΤΕΙΑ ΚΑΡΑΟΛΗ & ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ 36, ΚΑΒΑΛΑ

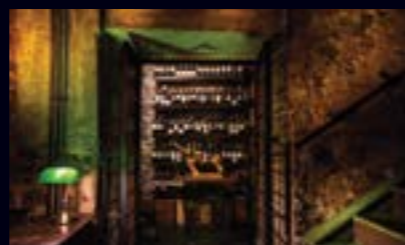
Τ: 2511 111073

facebook: Τσαλαπετεινός Urban Farm

OWNERS: Στέργιος Πλασάτης

BARISTI: Μαθαίος Στεργιούλης,
Γιάννης Παπαματθαίου, Χριστίνα Παπαδοπούλου

CHEF: Βενέτης Κυρήνης



Tsalapetinos Mochaccino

ΤΥΠΟΣ: Παγωμένο Ρόφημα

ΕΤΑΙΡΕΙΑ: illy

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Blend Arabica & Robusta

ΑΡΩΜΑ: Σοκολάτα, Ξηροί καρποί

ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ: Καραϊβική

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ: Σε ένα μικρό κατσαρολάκι ρίχνουμε 400ml γάλα, 250ml κρέμα γάλακτος και ένα τουλπάνι με κόκκους καφέ και φλούδα από μισό πορτοκάλι. Αφήνουμε τα παραπάνω υλικά 10 ώρες προκειμένου να βγάλουν τα αρώματα τους οι κόκκοι καφέ και η φλούδα πορτοκαλιού. Στη συνέχεια ζεσταίνουμε στους 63°C για 5 λεπτά. Παράλληλα σε μπέν μαρί λιώνουμε 150gr κουβερτούρα με 60% κακάο και 3 κ.σ. σκόνη κακάο. Στο σκεύος που έχουμε την λιωμένη κουβερτούρα προσθέτουμε τμηματικά αναδεύοντας αρωματισμένο μείγμα του γάλακτος μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές μείγμα. Σερβίρουμε σε ποτήρι Φούσκα με τριμμένο πάγο, παγωμένο αφρόγαλα και ξύσμα πορτοκαλιού.



Pancakes με Τραγανό Αυγό Poche & Hollandaise

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ PANCACKES: 1 αβγό, 250ml γάλα πλήρες, 2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ, 1 κ.γ. ζάχαρη, 1 κ.γ. αλάτι, 3 κ.σ Βούτυρο, 200 gr. αλεύρι.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ HOLLANDAISE: 400gr βούτυρο, 3 κρόκοι αυγού, 1 κ.γ. αγγλική μουστάρδα, 50 ml στημένο λεμόνι, 1 κ.γ. ξύδι λευκό, 3 κ.σ ψιλοκομμένα μυρωδικά (σκινόπρασσο, μαϊντανό, θυμάρι, μυρρίνα), αλάτι, πιπέρι.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Σε ένα blender αλέθουμε τις φέτες τόστ, το ψιλοκομμένο μαϊντανό, το θυμάρι και τα φιστίκια Αιγίνης ή το πασατέμπο. Παρασκευάζουμε αυγά Poche σε μία κατσαρόλα με βραστό νερό και λίγο ξύδι. Αποσύρουμε τα αυγά και τα πανάρουμε με αυγό χτυπημένο και το μείγμα που το blender. Τηγανίζουμε σε καυτό λάδι τα παναρισμένα αυγά μέχρι να αποκτήσουν χρυσό χρώμα. Σε ένα άλλο σκευος ανάδευσης ανακατεύουμε όλα τα υλικά των Pancakes προσθέτοντας στο τέλος το αλεύρι και το baking powder κοσκινισμένο. Σε ένα αντικολητικό τηγάνι παρασκευάζουμε τα Pancakes σε πάχος και διάσταση που επιθυμούμε. Σε βεν μαρί χτυπάμε τους κρόκους αυγών για τη σάλτσα Hollandaise με το ξύδι και τη μουστάρδα για 3 λεπτά. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε στο μείγμα μας το λειωμένο βούτυρο με αργή ροή μέχρι ενσωματωθεί με και να αποκτήσει κρεμμώδη υφή. Προσθέτουμε τα αρωματικά μας και χυμό λεμονιού. Τέλος σερβίρουμε βάζοντας ανάμεσα από τα Pancakes υλικά της επιλογής μας όπως μανιτάρια σωτέ, μπέικον, μαρούρι ή κατσί, σπανάκι ή σπαράγγια και στη κορυφή των Pancakes τοποθετούμε το τραγανό αυγό Poche περιχύνοντας με τη σάλτσα Hollandaise.