

Rezepte:

Vorspeise /Enter:

pikante Makronen gepeitscht gewürzt knackigen Erdnüssen und Mehlwürmer.

Für 24 Macarons (halten 12 zum Nachtisch) :

Zutaten:

- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Puderzucker
- 2 mal 40 g Eiweiß
- 100 g ZuckerCaster:
- Wasser 3.75cl

Vorbereitung :

- Mischen und das Pulversichten Mandeln und Puderzucker
- in einem Topf, bringen das Wasser und Streuzucker zum Kochen bringen, **ohne Rühren, und sicherzustellen dass die Temperatur nicht 115 ° C nicht überschreitet**
- Fit sanft 40g Ei Geschwindigkeit weiß dann erhöhen wenn die Temperatur Sirup früheren Ansatz von 105 ° C
- Stoppenden Zucker auf 115 ° C kochen und das Netz auf die Eier gießen geschlagen steif weiter zu kämpfen
- mit dem Puderzucker und gemahlene Mandeln Mix restlichen 40 g weiße eine homogene Mandelpaste
- mit einem flexiblen Spachtel, 1/3 der Baiser auf die Mandelpaste in etwa rühren um zu erweichen, rühren dann in den Rest macaronant.
- Top mit einem Spritzbeutel mit der Vorbereitung und Durchführung kleiner Haufen Größe einer Walnuss auf einem geschwefelt Blatt Papier oder einem Silikonfolie für Macarons
- Lassen Kruste etwa 30 Minuten, eine Stunde oder mehr. Die Tasten müssen wie sein wenn Dost den trocken werden
- Ofen vorheizen auf 150 ° C und für 15 Minuten backen.

Für die Füllung:

Zutaten:

- 200 ml VollCreme
- Tabasco
- Salz
- trocken geröstete Erdnüsse
- Eine Handvoll

Mehlwürmer:

- Mischen 200 ml Sahne, Tabasco und 3 Prisen Salz
- Gießendiese Mischung in dieSiphon
- HittingzweiGaskartuschen
- schütteln undKühlschrank lagern
- Crush eine Handvoll geröstete Erdnüsse
- Grill mealworms paar Minuten in einem Esslöffel Öl
- Buch zwölf schöne mealworms (für Dekoration)
- Schneiden andere mealworms in kleine Stückedie Größe der Stücke von gemahlene Erdnüssen
- eine Prise Erdnüsse und Mehl zugarnieren gepeitscht Makronen würzig, über bestreuen gepeitscht
- Top mit einer zweiten Schale macaroon

Lebensmittel :

Okonomiyaki Grillen und Heuschrecken:

Zutaten:

- 100 g Weizenmehl (oder Mehl 50 g und 50 g Maismehl)
- 1cl Wasser
- 1 Ei
- 1 Tasse Chinakohl (oder Eigentum Blattgrünkohl default)
- 1 Teelöffel Schaufel aus pulverisiertem Dashi (sonst Brühwürfel)
 - einige Algen Wakame
 - Einige chinesische Pilze
 - 3 EL Sojasauce
 - Sesamöl
- Einige Heuschrecken und Grillen
 - Zitronensaft
 - Tabasco

Optional:

- Teelöffel TeriyakiSauce und 1 Teelöffel
- Ingwerpulver oder frischengeriebener aus
 - einen Esslöffel Zucker

ZubereitungMirin:

- in einer Schüssel Mehl, Ei, Wasser, gehackte Chinakohl in Streifen, die wakamés Algen, chinesische Pilze rehydriert, die Dashi und Sojasauce
- etwas Sesamöl in den Boden einer Pfanne gießen und die vorherige Vorbereitung gießen
- für ein paar Minuten kochen
- Zwischenzeit braten in einer anderen Pfanne eine Handvoll Heuschrecken mit ein paar Tropfen Tabasco und SaftZitrone gegrillt,
- Wenn fallen sie auf den okonomiyaki (sehen oben)
- die gleiche Weise mit den Grillen gehen und warum nicht mit anderen Insekten
- mit Chinakohlsalat servieren und etwas Sojasauce es zu tauchen Insekten und okonomiyaki

Dessert:

macarons Mango-Ingwer mit geflügelten

Ameisen: 12 macarons beiseitesetzen
für die Füllung Nehmen:



Zutaten:

- 1 Mango
- 1 kleines Stück Ingwer
- 2 Beutel Agar (oder 4G)
- Einige getrocknete Ameisen

Zubereitung:

- schälen und schneiden die Mango in Würfel
- den Mixer mit einem Hintergrund von Wasser in einen Mixer
- Hälfte hinzufügen Ingwer gerieben
- mit zwei Taschen von 2 g Agar die Mischung Hitze in einem Topf
- Nachkochen verteilen die Zubereitung in einer Schale mit Papier Film
- Streuen Ameisen die Insekten über die Oberfläche verteilen
- Kühlschrank bis Gelee Herstellung
- Cut Scheiben im gefrorenen eines runden Fräserdurchmesser Makronen mit (ca. 3cm
- Füllen) die Schalen von Makronen
- Makronen eine schöne Ameise schmücken

Sie Ihre Ausbildung MAKING !!!

ACHTUNG:

Wahl essbaren Insekten. Alle Insekten nicht essen. Weitere Informationen finden Sieden Seiten von Variety.