RECEPTÚRA súťažného pokrmu

Semifinálové kolo Skills Slovakia – Gastro Junior
Bidfood CUP - kuchár 2017/2018

Meno, priezvisko súťažiaceho: **Denis Štefánek**

Názov školy, adresa:

Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu, Jabloňová 1351, Zvolen

Názov jedla:

Kačacie prsia sous-vide, pyré z červenej repy, lokša, baby repa, espuma, pena

Ingrediencie:

Kačacie prsia s kožou, kačacia masť, tymian, soľ , korenie, olej, červená repa, jablko, cibuľa, zemiaky, múka, baby repa, maslo, vývar, smotana 33% , muškátový orech , cukor, med, mikrobylinky, šťava z červenej repy.

Kalkulácia (4 porcií):

Kačacie prsia s kožou	480 g
Kačacia masť	80 g
Tymian	1 g
Soľ	1
Korenie	0,001
Morská soľ 2 g	2 g
Olej	50 ml
Červená repa	400 g
Jablko	200 g
Cibuľa	20 g
Zemiaky	150 g
Hladká múka 70 g	70 g
Baby repa	100 g
Maslo	70 g
Vývar	100 g
Smotana 33%	80 ml
Muškátový orech	0,3 g
Cukor	20 g
Med	30 g

Demi-glace	50 g
Mikrobilinky	1
Lecitin	
Šťava z červenej repy	100 g

Postup (popis):

Kačacie prsia si opracujeme, zbavíme prebytočnej kože a zarovnáme. Odrezky si odložíme. Pripravené prsia osolíme, okoreníme pridáme tymian, kačaciu masť, následne zavakuujeme. Pripravíme metódou sous-vide 90 minút na 65°C, nakoniec dôkladne opečieme kožu. Cibuľu si nakrájame nadrobno, zarestujeme na oleji, pridáme na kocky nakrájanú červenú repu, jablko a dusíme do mäkka. Pripravenú zmes zmixujeme v termo-mixéri na jemné pyré, ochutíme medom, cukrom, soľou a korením. Zo zemiaku, múky a soli vypracujeme cesto, vyvaľkáme na tenko a pečieme na suchej panvici. Odrezky ktoré nám ostali z pŕs orestujeme na panvici, pridáme na malé kocky nakrájane jablko, omáčku, med a zamiešame. Baby repu sblanšírujeme, ochutíme na záver prehrejeme na masle. Foiegras očistíme od žiliek a rozmixujeme spolu so smotanou, ochutíme soľou, korením, muškátovým orieškom a necháme odstať, servírujeme pomocou fľaše (na šľahačku). Šťavu z červenej repy vyšľaháme aby nám vznikla pena.

RECEPTÚRA súťažného pokrmu

Semifinálové kolo Skills Slovakia – Gastro Junior
Bidfood CUP - kuchár 2017/2018

Meno, priezvisko súťažiaceho: **Martin Pavčo**

Názov školy, adresa:

Hotelová akadémia, Cs. brigády 1804, 03101 Liptovský Mikuláš

Názov jedla:

Údené kačacie prsia na čerešni, kvakovo-jablkové pyré, zemiaková taška plnená červenou kapustou, pečená mrkva v sene, pažítkovo-špenátová pena, kačací demiglace a foie gras pralinka

Ingrediencie:

Kačacie prsia, maslo, kačací tuk, kvaka, jablká, cesnak, šalotka, smotana, karpatské brandy, vývar, soľ, balzamico jablkové, zemiakové cesto, červená kapusta, kryštálový cukor, pomarančový džús, červené víno, perníkové cesto, mrkva, vaječné bielky, pažítka, špenát, hladká múka, lecitín, mlieko, demi-glace, badián, foie-gras.

Kalkulácia (4 porcií):

Údené kačacie prsia na čerešni	
Kačacie prsia	600 g
Maslo	20 g
Kačací tuk	20 g
Kvakovo-jablkové pyré	
Kvaka	400 g
Jablká	100 g
Cesnak	10 g
Šalotka	50 g
Smotana	100 ml
Karpatské brandy	100 ml
Vývar	100 ml
Soľ	20 g
Balzamico jablkové	10 g
Zemiaková taška plnená červenou kapustou	
Zemiakové cesto	100 g
Červená kapusta	100 g
Kryštálový cukor	25 g
Pomarančový džús	100 ml
Červené víno	100 ml
Perníkové cesto	25 g
Kačacia masť	20 g
Mrkva pečená v sene	
Mrkva	150 g
Bielok vaječný	40 g
Soľ	10 g

Kryštálový cukor	5 g
Pažítkovo-špenátová pena	
Pažítka	25 g
Špenát	25 g
Cibuľa	20 g
Cesnak	10 g
Hladká múka	10 g
Maslo	20 g
Lecitín	3 g
Vývar	150 ml
Mlieko	100 ml
Kačací demi-glace	
Demi-glace	150 ml
Červené víno	50 ml
Badián	4 g
Pomarančový džús	50 ml
Foie gras pralinka	
Foie gras	150 g
Maslo	20 g
Vaječný bielok	40 g

Postup (popis):

Hlavnú surovinu kačacie prsia upravujeme metódou sous-vide a arómu mäsa doplníme údením na čerešňovom dreve. Na prípravu prílohy sme použili tradičnú surovinu typickú pre oblasť Liptova kvaku a jej chuť vhodne dopĺňa jablko so smotanou. Kapustu, ktorá je neodmysliteľnou súčasťou kačky sme ukryli do tašky zo zemiakového cesta a ochutili upečeným perníkom. Ďalšou textúrou na tanieri je pažítkovo-špenátová pena a pralinka z foie gras s kačacím demi-glace. Seno sme využili na pečenie mrkvy, dodáva jej so záverečných skaramelizovaním zaujímavú chuť.

Kačacie prsia si očistíme od blán a zavákuujeme. Dáme do sous vide na 56°C- 90 minút. Po uplynutí doby si kačacie prsia opečieme na tuku a zaúdime na čerešňovej kôre. Kvaku si zabalíme do alobalu zo soľou a dáme piecť na 200°C – 1 hodinu. Jablka si očistíme, orestujeme spolu z cibuľou a cesnakom pridáme smotanu, vývar a varíme domäkka. Po upečení kvaky si ju očistíme nakrájame na kocky a pridáme do udusených jabĺk spolu s karpatským brandy. Hmotu rozmixujeme do hladka a pridáme balzamico.

Červenú kapustu si nakrájame na drobno, z cukru si pripravíme karamel, na ktorom orestujeme kapustu, podlejeme vínom, džúsom a varíme do mäkka. Zemiakové cesto si rozvaľkáme na plát, z ktorého vykrojíme štvorec. Vychladnutú kapustu položíme na cesto a urobíme tašku. Tašku varíme v horúcej osolenej vode. Po uvarení tašku obalíme v upečenom perníku.
Bielka si vyšľaháme zo soľou do hustej peny, do bielok pridáme nakrájané seno. Mrkvu obalíme v bielku a dáme ju piecť na 200°C – 30minút. Mrkvu očistíme posypeme cukrom a skaramelizujeme.
Cesnak, cibuľu speníme na masle spolu s hladkou múkou, pridáme mlieko,vývar a lecitín, zavaríme. Pažítku a špenát dáme do mixéra zalejeme zmesou a rozmixujeme . Omáčku precedíme a vyšlaháme do peny.
Demi-glace, víno, badián s prídavkom pomarančového džúsu redukujeme na požadovanú konzistenciu.
Vaječné bielky so soľou vyšľaháme a pridáme orestovanú foie gras. Hmotu upečieme vo forme dozlatista.

PRALINKA
MARTIN PAVČO

RECEPTÚRA súťažného pokrmu

Semifinálové kolo Skills Slovakia – Gastro Junior
Bidfood CUP - kuchár 2017/2018

Meno, priezvisko súťažiaceho: **Michal Mičo**

Názov školy, adresa:

Hotelová akadémia Hlinská 31, 010 01 Žilina

Názov jedla:

Kačacie prsia SOUS VIDE na čokoládovej beluge s tekvicovým pyré

Ingrediencie:

Kačacie prsia, šošovica beluga, tekvica, jogurt, alginát, horká čokoláda, zmes byliniek, pomarančový sirup, agar, olej, maslo, kačacia masť, soľ, ml. č. korenie, zmes farebného korenia, mlieko, smotana, demi glace, smotana.

Kalkulácia (4 porcií):

Kačacie prsia	400 g
Šošovica	150 g
Tekvica	160 g
Jogurt	80 g
Horká čokoláda	40 g
pom. sirup	20 g
maslo	40 g
olej	40 g
mlieko	200 g
smotana	40 g
demiglace	
dekorácie	
textúry	

Postup (popis):

Kačacie prsia osolíme, okoreníme, pridáme maslo a zavakujeme. Varíme pri nízkej teplote metódou sous vide, tesne pred servírovaním prudko opečieme. Z tekvice pripravíme pyré, uvarenú šošovicu spojíme s rozpustenou čokoládou a dochutíme. Následne pripravíme pomarančový kaviár a jogurtové guľky. Servírujeme.

RECEPTÚRA súťažného pokrmu

Semifinálové kolo Skills Slovakia – Gastro Junior
Bidfood CUP - kuchár 2017/2018

Meno, priezvisko súťažiaceho: **Alexander Hašek**

Názov školy, adresa: **SSOŠ Gastroškola, Bieloruská 1,821 06 Bratislava**

Názov jedla: **Kačacie prsia s hráškovo-mätovým pyré a marinovanou hruškou**

Ingrediencie:

Kačacie prsia, hrášok, mäta, maslo, smotana, hruška, č. víno, badián, čkorica, cukor, černice, pomaranč, b. víno, soľ, korenie.

Kalkulácia (4 porcií):

Kačacie prsia	600 g
Hrášok mrazený	600 g
Mäta	10 g
Maslo	100 g
Smotana 33%,	0,1 l
Hrušky	400 g
Č. víno	0,5 l
Cukor	100 g
Badián	1 g
Škorica celá	1 g
Pomaranče	300 g
B. víno	0,2 l
Soľ	100 g
Č. korenie,	1 g
Černice	100 g

Postup (popis):

Kačacie prsia umyjeme, osušíme kožu narežeme osolíme a okoreníme. Hrášok udusíme do mäkka pridáme mätu rozmixujeme, prepasírujeme zjemníme maslom a smotanou, dochutíme soľou. Hrušky ošúpeme, prepolíme vyberieme jadrinec a dáme variť do červeného vína s cukrom, škoricou a badiánom. Po uvarení hrušky vyberieme, pridáme černice, vyredukujeme a prelisujeme. Z bieleho vína a pomarančovej šťavy pripravíme coulis.

RECEPTÚRA súťažného pokrmu

Semifinálové kolo Skills Slovakia – Gastro Junior
Bidfood CUP - kuchár 2017/2018

Meno, priezvisko súťažiaceho: **Martina Hudáková**

Názov školy, adresa:

SSOŠ Mladosť, Pod kalváriou 36, 08001 Prešov

Názov jedla:

Hovädzia falošná sviečkovica v soľanke obalená v prosciutte s tekvicovým pyré, cviklovým chutney, tekvicovými vankúšikmi a čipsom.

Ingrediencie:

Hovädzia falošná sviečkovica, soľ , prosciutto , voda, tekvica, maslo, smotana, cvikla, med, červené víno, balsamico, malinový džem, cukor, tekvicový olej, maltodextrín, muka, slnečnicový olej, kvety a klíčky.

Kalkulácia (4 porcií):

Hovädzia falošná sviečkovica v soľanke	
Hovädzia falošná sviečkovica	500 g
Soľ	50 g
Prosciutto	80 g
Voda	1000 g
Tekvicové pyré	
Tekvica 400g	400g
Maslo	50 g
Smotana	50 g
Cviklové chutney	
Cvikla	200g,
Med	40 g
Červené víno	100 g
Balsamico	40 g
Malinový džem	40 g
Cukor	40 g
Demiglace	
Cibuľa	40 g
Mrkva	80 g
Petržlen	40 g
Zeler	40 g
Bobkový list	1 g
Timián	1 g
Celé nové korenie	1 g
Hovedzie alebo teľacie kosti	900 g

Červené víno	600 g
Tekvicové vankúšiky tekvicový olej	4 g
Maltodextrín	10 g
Čipsy	
Muka	20 g
Olej	20 g
Slnečnicový olej	80 g
Voda	120 g

Postup (popis):

Hovädzia falošná sviečkovica v soľanke obalená v prosciutte : Mäso si umyjeme upravíme na požadovaný tvar, namoríme v soľanke cca 15mi. Po vybratí zo soľanky mäso osušíme obalíme do prosciutta vákuovo zabalíme a varíme v souce vide 100 min pri teplote 59°C. Po tepelnej úprave mäso glazúrujeme v demiglace.

Tekvicové pyré: Tekvicu si uvaríme v osolenej vode. Po uvarení precedíme vyšľaháme na pyré a zjemníme maslom a smotanou.

Cviklové chutney : uvarenú cviklu si nakrájame na malé kocky podusíme na víne a dochucujeme s balsamicom, malinovým džemom, medom podľa potreby cukrom.

Demiglace: Zeleninu a kosti rozložíme na plech a v rozohriatej rúre upečieme dohneda. V hrnci opečieme paradajkový pretlak, zalejeme ho vodou, pridáme opečené kosti, zeleninu, koreniny a bylinky. Všetko spolu pomaly varíme a po dvoch hodinách pridáme víno. Asi po piatich hodinách varenia omáčku scedíme a tekutinu opäť vrátime do hrnca a ešte redukujeme do hustoty omáčky.

Vankúšiky z tekvicového oleja : tekvicový olej si dôkladne rozmiešame s maltodextrínom a ohrievame na panvičke na miernom ohni kým sa nám prášok nezlúči do malých vankúšikov.

Čipsy : Múku, olej a vodu si rozmiešame a pečieme pomaly na panvičke.

Dekorácie Klíčky a kvety.

RECEPTÚRA súťažného pokrmu

Semifinálové kolo Skills Slovakia – Gastro Junior
Bidfood CUP - kuchár 2017/2018

Meno, priezvisko súťažiaceho: **Roman Reptík**

Názov školy, adresa:

Stredná odborná škola gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

Názov jedla:

Kačacie prsia s polentou, macerovaným jablkom, tekvicovým pyré a ružičkovým kelom

Ingrediencie:

Kačacie prsia, soľ, polenta, smotana, maslo, tekvica, zázvor, voda, kel, jablká, figy, pomaračová šťava, javorový sirup, sójová omáčka, balsamico ocot , med.

Kalkulácia (4 porcií):

Kačacie prsia	
Kačacie prsia	800 g
Soľ	20 g
Polenta	
polenta	80 g
Smotana	320 g
Soľ	10 g
Maslo	20 g
Tekvicové pyré	
Tekvica	100 g
Zázvor	40 g
Soľ	10 g
maslo	20 g
Voda	50 g
Smotana	100 g
Ružičkový kel	
Kel	280 g
Soľ	8 g
Maslo	20 g
Soľ	0,1 g
Jablká	200 g
Figy	100 g
Redukcia	
pomarančová šťava	100 g
maslo	70 g
javorový sirup	30 g
sójová omáčka	30 g
balsamico ocot	30 g

med	60 g

Postup (popis):

Kačacie prsia - kožu na kačacích prsiach narežeme, osolíme a opekáme na panvici z obidvoch strán. Tepelnú úpravu dokončíme v konvektomate.
Tekvicové pyré - tekvicu a zázvor restujeme na masle osolíme a podlejeme smotanou. Dusíme do mäkka a rozmixujeme na pyré.
Ružičkový kel - kel opečieme na masle, osolíme podlejeme vodou a krátko dusíme.
Macerované jablká a figy maslo, javorový sirup, balsamico, sójovú omáčku, med a pomarančovú šťavu redukujeme, vložíme jablká a figy a necháme prejsť varom.
Polenta – polentu krátko povaríme v smotane, osolíme a vložíme do formy. Po vychladnutí opekáme do zlata na masle.