

FLAMBOVANÁ PALAČINKA



Palačinka s kumquatovou marmeládou, flambovaná na destilátu z Meursault Perrières a kapce Grand Marnier, zdobená plátky zlata

Ingredience:

Těsto:

120 g hladké mouky (italská stařená 00)

20 g krupicového cukru

3 ks křepelčích vajec

300 ml bio mléka

5 cl piva

sůl

přepuštěné máslo na pečení

moučkový cukr na zdobení

Příprava destilátu na flambování:

1 dcl Meursault Perrières

1 dcl Grand Marnier

iránský šafrán

líh do kahanu

Marmeláda:

500 g kumquatů

300 g třtinového cukru

5 lžic medu

Dále budete potřebovat:

Přenosná destilační kolona

Přístroj na sous-vide

Vakuovací přístroj včetně sáčků

- 1) Nejprve si připravíme kumquatovou marmeládu. Kumquaty nakrájíme na slabé plátky, zasypeme třtinovým cukrem, přidáme med a opatrně promícháme. Směs vložíme do vakuovacího sáčku a zavakuujeme. Následně táhneme technikou sous-vide při teplotě 65 °C asi 70 hodin.
- 2) Těsto na palačinky - do mísy prosijeme mouku, přidáme cukr, sůl, křepelčí vejce, větší část bio mléka, na zjemnění trochu piva a promícháme v hladké těsto. Poté dolijeme zbytek bio mléka a metličkou vymícháme v řídké palačinkové těsto. Dáme odpočinout do lednice.
- 3) Destilování alkoholu na flambování - připravíme si přenosnou destilační kolonu, do kahanu nalijeme líh a chladicí nádobu naplníme vodou. Do zahřívané části destilačního přístroje nalijeme 1 dcl Meursault Perrières, což je jedno z mála akceptovatelných chardonnay na trhu, zapálíme kahan a pomalu destilujeme při teplotě kolem 85 °C. Vydestilované Meursault Perrières nakonec obarvíme íránským šafránem.
- 4) Palačinky - rozehrátou pánev si pomocí štětečku vytřeme přepuštěným máslem, nalijeme na ni trochu odleželého palačinkového těsta a rozlijeme po pánvi tak, aby nám vznikla tenká palačinka, kterou opečeme z obou stran. Takto zpracujeme celé připravené těsto.
- 5) Na opečené palačinky rovnoměrně nanese kumquatovou marmeládu a složíme dle preferencí každého z vás.
- 6) Na sporáku nahřejeme rendlík na 80 °C, nalijeme do něj likér Grand Marnier a vydestilovaný šafránový alkohol z Meursault Perrières, zapálíme a tímto alkoholem poléváme složené palačinky. Poté už jen poprášíme moučkovým cukrem a zdobíme plátky 22karátového zlata.