

Christmas Benedict Eggs



Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Crujiente de Jamón	Paleta Ibérica Laminada Navidul	1,2	Kg	36,31 €	€/Kg	43,57 €
Oblea de Pan Maitre Hotel	Pan de Molde Grueso	0,5	Rebanada	0,17 €	€/Rebanada	0,09 €
	Mantequilla Maitre Hotel	0,02	Kg	9,61 €	€/Kg	0,19 €
Huevo Pochê	Huevo Fresco	1	Ud	0,14 €	€/Ud	0,14 €
	Aove	0,01	Ltr	3,33 €	€/Ltr	0,03 €
	Sal	0,002	Kg	0,23 €	€/Kg	0,00 €
Alcachofas Confitadas	Aove	1,5	Ltr	3,33 €	€/Ltr	5,00 €
	Canela en Rama	0,06	Kg	31,03 €	€/Kg	1,86 €
	Cardamomo	0,02	Kg	60,82 €	€/Kg	1,22 €
	Ralladura de Naranja	0,015	Kg	1,40 €	€/Kg	0,02 €
	Sal	0,012	Kg	0,23 €	€/Kg	0,00 €
	Alcachofas Limpias	1,5	Kg	2,91 €	€/Kg	4,37 €
Salsa de Grana Padano	Aove	0,1	Ltr	3,33 €	€/Ltr	0,33 €
	Cebolla Picada	0,25	Kg	0,51 €	€/Kg	0,13 €
	Nata	1,2	Ltr	2,72 €	€/Ltr	3,26 €
	Queso Grana Padano Campofrio Rallado	0,08	Kg	11,99 €	€/Kg	0,96 €
Fondo de Calabaza e Hinojo	Aove	0,2	Ltr	3,33 €	€/Ltr	0,67 €
	Calabaza Cachuete Troceada	0,8	Kg	1,30 €	€/Kg	1,04 €
	Cebolla Picada	0,25	Kg	0,51 €	€/Kg	0,13 €
	Hinojo Picado	0,12	Kg	2,76 €	€/Kg	0,33 €
	Tomillo Fresco	0,012	Kg	23,04 €	€/Kg	0,28 €
	Piñones	0,012	Kg	77,44 €	€/Kg	0,93 €
Coste						4,51 €

Coste Crujiente de Jamón (Kg)	43,57 €
Coste Alcachofas Confitadas (Ltr)	12,46 €
Coste Salsa de Parmesano (Kg)	4,68 €
Coste Fondo de Calabaza e Hinojo (Kg)	2,44 €

Peso en Receta (Grs)	40
Peso en Receta (Grs)	75
Peso en Receta (Grs)	60
Peso en Receta (Grs)	70

PVP Sugerido	12,80 €
MBE (%)	71,25

Elaboración

* Para el Crujiente de Jamón:

- Extender las láminas de paleta ibérica en una placa de horno, sobre papel antigraso
- Tapar con otra lámina de papel antigraso y disponer una rejilla metálica en la superficie, para que no se mueva el papel
- Hornear a 180°C durante 35 min, para que seque bien el jamón
- Conservar fuera de la nevera, en lugar seco y con papel secante debajo

* Para la Oblea de Pan Maitre Hotel:

- Con la ayuda de un aro de emplatar de tamaño medio, extraer obleas redondas de una rebanada de pan de molde artesano, salvando así los bordes
- Empomar la mantequilla especial (Maitre Hotel) y pintar con ella cada oblea de pan de molde
- Hornear las obleas con mantequilla Maitre Hotel a 170°C durante 12 - 15 minutos, hasta que estén ligeramente doradas
- Conservar en lugar seco con papel secante debajo

* Para el Huevo Pochê:

- Cascar cuidadosamente un huevo fresco sobre una lámina de papel film, junto con el aove y la sal
- Recoger el papel film formando un "saquito", cerrarlo cuidadosamente SIN AIRE en su interior
- Cocer los "Huevos Ensacados" en abundante agua en ebullición durante 4'5 minutos
- Retirar y reservar

* Para las Alcachofas Confitadas:

- Deshojar las alcachofas hasta obtener un centro limpio y disponerlas en un recipiente metálico de tamaño suficiente
- Incorporar el resto de ingredientes y hornear a 140°C durante 1'5 hrs
- Dejar enfriar y reservar en el aceite confitado

* Para la Salsa de Grana Padano:

- Pochar la cebolla picada en el aove
- Agregar la nata líquida y el Grana Padano rallado
- Cocinar a fuego suave durante 40 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que la mezcla quede reducida y densa
- Turbinar y pasar por colador metálico
- Reservar en frío

* Para el Fondo de Calabaza e Hinojo:

- Pochar las verduras en el aove e incorporar el tomillo fresco al final del cocinado de las mismas
- Rectificar de sal y reservar

* Para Emplatar:

- Disponer en la base del plato seleccionado, un cordón de la salsa de Grana Padano
- En el centro, plantear la oblea de pan Maitre Hotel y sobre ella, servir el pisto de calabaza e hinojo
- Servir 1 corazón de alcachofa confitado, previamente marcado bajo presión en una sartén, sobre la composición anterior

Alérgenos



Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef