

Scandinavian Love Fika – czyli warsztaty o szwedzkich słodkościach i sandwiczach na przerwę kawową.

Jak przygotować oryginalne Kanelbullar? Czym się różni ciasto na słodkie bułeczki skandynawskie od zwykłego ciasta drożdżowego? Jakie funkcje piekarnika można wykorzystać do wyrastania i pieczenia ciasta drożdżowego? Czy funkcja pary pomaga nam w domowej kuchni? Jak upiec idealny rostbeef na sandwicze? Po co nam sonda w piekarniku?

Michał Godyń, Szef kuchni Ambasady Szwecji w Polsce. Fascynat kuchni skandynawskiej, który pomoże odpowiedzieć na pytania związane z kuchnią szwedzką i nie tylko 😊. Biorąc udział w warsztatach będą Państwo mogli poczuć i dotknąć oraz przybliżyć sobie kuchnię skandynawską tak bardzo jak tylko jest to możliwe. Podczas warsztatów będziemy pracować m.in. na szwedzkich produktach tj. kardamon, cukier perlisty, krewetki zimnowodne oraz sprzęcie Electrolux.

Kanelbullar, czyli bułeczki cynamonowe z kardamonem.

Kladdkaka, czyli szybkie ciasto czekoladowe z bitą śmietaną.

Toast Skagen, czyli klasyczny sandwich z białego chleba tostowego z krewetkami zimnowodnymi.

Roastbeef podany na chrupkim chlebie z marynowanymi burakami i BIO kiełkami.

Program:

1. Powitanie: welcome drink and bite (lemoniada z soft fläder oraz kruchych ciasteczek).
2. Prelekcja: kilkuminutowe przedstawienie planu warsztatów + zapoznanie się ze sprzętem na jakim będziemy pracować. Ustawienie się na własnych stanowiskach pracy.

Start:

1. Przygotowanie ciasta na słodkie bułeczki i masy cynamonowej, czyli farszu.
2. Zamarynowanie Roastbeefu i pieczenie w niskiej temp. przy użyciu sondy do pieczenia.
3. Rozmrażanie krewetek za pomocą funkcji piekarnika, marynowanie krewetek i wykrajanie sandwichy.
4. Formowanie ciasta z farszem na bułeczki cynamonowe.
5. Przygotowanie i pieczenie Kladdkaki.
6. Wstawienie do piekarnika uformowanych i wyrośniętych bułeczek cynamonowych, czyli pieczenie.
7. Wykończenie sandwichy z upieczonego rostbeefu i krewetek.

8. Wspólna degustacja upieczonych i przygotowanych potraw.

KANELBULLAR (SŁODKIE BUŁECZKI CYNAMONOWE) 20 sztuk

CIASTO:

- 550 g mąki pszennej
- 30 g drożdży
- 100 g masła
- 1 szklanka mleka (250ml)
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka mielonego kardamonu
- 1 jajko
- Szczypta soli

NADZIENIE:

- 1/2 kostki masła (100 g)
- 1/2 szklanki cukru (100 g)
- 2 łyżeczki mielonego cynamonu

SZKLIWO :

- 1 jajko
- cukier perłowy do posypania

Drożdże rozpuść w misce z cukrem. W rondelku rozpuść masło, wlej mleko i lekko podgrzej (uwaga – nie dopuść do gotowania).

Mąkę wymieszaj z kardamonem. Do rozpuszczonych drożdży z cukrem dodaj lekko ciepłe mleko z masłem i dodaj jajko. Następnie wszystko dobrze wymieszaj. Do wymieszanego płynu dodaj powoli mąkę z kardamonem i mieszaj do uzyskania jednolitej masy, na sam koniec należy ciasto napompować. Dokładnie wyrób ciasto przez 10 -15 minut (możesz użyć robota kuchennego).

Tak gotowe wyrobione ciasto odstaw na 30 min. Do Piekarnika z funkcją wyrastania ciasta. Kiedy masa ciasta podwoi swoją objętość, wyłóż ciasto na stół oprószony mąką i rozwałkuj ciasto na grubość 1cm o kształcie prostokąta.

W tym czasie należy przygotować nadzienie. Rozetrzyj masło z cukrem i cynamonem na jednolitą gładką masę.

Kiedy mamy już prostokąt rozwałkowanego ciasta, smarujemy je na całej powierzchni nadzieniem z masła, cynamonu i cukru.

Następnie zwijamy ciasto w ślimaka i kroimy kawałki o grubości ok. 1-2 cm.

Odstawiamy na blaszce do wyrośnięcia. Kiedy bułeczki wyrosną smarujemy je jajkiem i posypujemy cukrem perłowym. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 210 st. C i pieczemy do zarumienienia – ok. 6-8 min.

KLADDKAKA MED VISPGRÄDDE (CIASTO KAKAOWE Z BITĄ ŚMIETANĄ)

- 75 g masła
- 150 g cukru
- 2 jajka
- 3 łyżki kakao
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1g soli
- 140 g mąki pszennej
- 0,5l śmietany 36%

Ustaw piekarnik na temperaturę 165 st. C. Masło rozpuść w rondelku i wystudź do temperatury pokojowej.

Blaszkę lub patelnię wyłóż papierem do pieczenia.

Do rondelka z wystudzonym masłem wbijamy 2 jajka i dodajemy cukier, cukier waniliowy, sól i wszystko dobrze mieszamy. Następnie dodajemy kakao i mieszamy. Następnie dodajemy mąkę i dalej mieszamy. Gdy wszystko jest już dobrze wymieszane, przelawamy masę do blaszki z papierem do pieczenia i wkładamy do piekarnika z termoobiegiem na 20min. Wyciągamy, pozostawiamy do wystygnięcia i podajemy z ubitą śmietaną.

Smacznego ☺

TOAST SKAGEN (KLASYCZNY TOST Z KREWETKAMI ZIMNOWODNYMI)

- Pieczywo tostowe białe - świeże kromki, 4 szt.
- 15 g masła
- 3 g świeżego kopru
- 1 cytryna
- 3 łyżki majonezu
- 10 g kawioru
- musztarda ostra np. Dijon

- 200 g krewetek zimnowodnych w zalewie lub parzonych
- sól, pieprz biały do smaku

Masło ugniatamy do uzyskania miękkości do smarowania. Tak przygotowaną masą smarujemy kromki chleba, wycinamy krążki, trójkąty lub kwadraty. Układamy na blaszce do pieczenia i pieczemy w temperaturze 200 st. C przez ok. 6 min, do uzyskania złotego koloru. Krewetki zimnowodne rozmrażamy za pomocą funkcji „rozmrażanie” w piekarniku Electrolux. Następnie odsączamy krewetki z wody za pomocą sита i wkładamy je do miski, dodajemy majonez, posiekany świeży koper, czerwony kawior, sok i startą skórkę z połówki cytryny, sól, pieprz i mieszamy do momentu uzyskania jednolitej masy.

Układamy wszystko na wcześniej upieczonych tostach, dekorujemy kawiozem, świeżym koprem i cytryną.

Smacznego ☺

ROASTBEEF PIECZONY W NISKIEJ TEMPERATURZE, PODANY NA CHRUPKIM CHLEBIE Z MARYNOWANYMI BURAKAMI I BIO KIEŁKAMI.

- 400 g rostbeefu sezonowanego
 - 50 ml oleju słonecznikowego
 - sól
 - pieprz
 - 2 ząbki czosnku
 - 4 łyżki musztardy
 - 3 gałązki świeżego rozmarynu
 - świeże kurki
 - świeże zioła do dekoracji np. rozmaryn, tymianek
 - buraki małe, młode
 - ocet 10%
 - 200 g cukru
 - 2 łyżki majonezu
 - sałata karbowana, zielona, 1 szt.
1. Młode buraki umyć i oczyścić z piasku, oprószyć solą, pieprzem i olejem i wstawić do piekarnika nagrzanego na 160 stopni C i piec ok. 1-1,5 godz.
 2. Rostbeef umyć i oczyścić. Mięso w całości oprószyć solą i pieprzem, dodać posiekany czosnek i 1 gałązkę rozmarynu. Całość wysmarować musztardą. Mięso odstawić na 10 min. Na patelnię wlać i rozgrzać olej. Rostbeef obsmażyć na patelni z dwóch stron. Następnie wstawić do piekarnika

nagrzanego do temperatury 95 stopni C i piec z sondą wbitą w mięso do osiągnięcia 56 stopni Celsjusza w rdzeniu mięsa (max. 50 min.).

3. Świeże kurki umyć, oczyścić z piasku i brudu.
4. Przygotować marynatę do kurek i buraczkow:

Do rondelka wlać 300ml wody, 200g cukru i 100 ml octu, dodać gałązkę młodego tymianku i zagotować. Rozlać na dwa rondelki i do jednego rondelka wrzucić kurki, gotuj na małym ogniu ok. 2 min. Drugi rondelk z marynatą ostudzić i włożyć wcześniej obrane i pokrojone na plastry buraki ze skórki.

Przygotowanie sandwicha:

Upieczony roastbeef pokroić na cienkie plastry, na chrupkim chlebie smarujemy lekko majonezem, dodajemy na kromki listki umytej sałaty. Nakładamy kolejno pokrojony w cienkie plastry roastbeef, plastry marynowanych buraczków i posypujemy marynowanymi kurkami + delikatnie dekorujemy majonezem.

Smacznego ☺