

 Escola d'Hostaleria de Girona	FITXA TÈCNICA DE PRODUCCIÓ		NÚM. FITXA:
			NÚM. PORCIONES : 10
			TEMPS DE COCCIÓ:
			TEMPS D'ELABORACIÓ:
CATALOGAT EN: Postres			ORIGEN:
NOM DEL PLAT: Préssecs al vi negre i gelat de vainilla			
INGREDIENTS	QUANT	UNIT	
Préssecs de vinya	10	u	<u>UTILLATGE</u>
Pel Almívar:			
Vi negre	0'75	l.	<u>TÈCNIQUES DE PREPARACIÓ</u> - Netejar els préssecs, talleu-los en dos i reserveu les peles i els ossos - Fer la pel·lícula de llimona - feu la mise-en-place
Sucre	0'2	kg.	
Pel·lícula de llimona	0'5	unit	
Canyella, branca	0'5	unit	
Aigua	0'25	gr.	
Gelat de vainilla			<u>TÈCNIQUES D'ELABORACIÓ</u> 1. En el cassó amb el sucre, el vi, l'aigua, la canyella i pel·lícula de llimona feu un xarop. 2. afegiu-hi les peles peres i els ossos dels préssecs deixar a foc lent durant 15-20 minuts. Deixeu-lo refredar. 3. Coleu el xarop i escorreu bé la resta. 4. escalfeu el xarop i coeu els préssecs uns 8 mn. deixeu-los refredar en el mateix xarop. 5. escorreu els préssecs i talleu-los a mitges rodages (grills).
Fruites vermelles			
Menta fresca			
VARIACIONS:			ACABAT I/O PRESENTACIÓ En plat fondo col·locar un vano amb els préssecs, salsejar amb el almívar, decorar amb el fruites vermelles i posar en la base del vano un bola de gelat al sortir i un fulla de menta .
APLICACIONS			OBSERVACIONS