Lívance s rumovou espumou a čerstvým ovocem

Cuisine: **Czech**
Food category: **Desserts**

Author: **Vlastimil Jaša**
Company: **Retigo**

Program steps

Preheating: 190 °C

1	Hot air	100 %	Termination by time	00:06 hh:mm	175 °C	100 %	

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
hladká mouka	0.5	kg
mléko	0.5	l
Perlivá minerálka	0.5	l
Vejce	4	pcs
Prášek do pečiva	1	pcs
Cukr moučka	0.05	kg
Skořice mletá	0	kg
Čerstvé ovoce	0.25	kg
	0	pcs
Espuma	0	pcs
Voda	0.1	l
Rum	0.1	l
Vanilkový lusk	1	pcs
Smetana 33°/	0.7	l
Želatina	0.01	kg

Directions

Lívance
• Žloutky vyšleháme s cukrem, mlékem, minerálkou a moukou smíchanou s práškem do pečiva. Vmícháme ušlehaný sníh z vaječných bílků a při pokojové teplotě necháme vzejít.
• Na vymazanou gastronádobu Vision Snack dáme lívanečkové těsto. V konvektomatu zvolíme program „Lívance“, necháme předehřát a pak vložíme do konvektomatu.
Espuma
• V hrnci s vodou, rumem a nařízlým vanilkovým luskem si připravíme svár - redukci.
• Přes jemné sítko do vychlazené a zcezené redukce přilijime smetanu a přidáme želatinu. Nalijeme do Espuma Whippu, prošleháme a dáme do lednice minimálně na 2 hod. odležet.
• Lívance servírujeme ozdobené rumovou espumou, ovocem dle chuti a lístkem máty.

Recommended accessories

Vision Snack