

Warsztaty kulinarne

CZEKOLADOWE LOVE

OSTATNIE WARSZTATY AKADEMII KULINARNEJ WHIRLPOOL UDOWODNIŁY, ŻE CZEKOLADA PASUJE DO WIELU DAŃ. DODALIŚMY JĄ I DO CIASTA, I DO FARSZU DO TORTELLI, I DO MARYNATY DO MIĘSA. OCZYWIŚCIE BYŁA TEŻ W DESERZE. WSZĘDZIE KOMPONOWAŁA SIĘ IDEALNIE

Włosi pokochali czekoladę od razu, gdy tylko przybyła z Nowego Świata – zaczęła swój wykład Cristina Catese, rzymianka, ekspertka kuchni włoskiej ucząca w Akademii Kulinarnej Whirlpool. – W dawnych czasach często używana była do dziczyzny, np. do bażanta. Taka czekolada zawierała nawet 95 proc. kakao! My dziś jednak przygotujemy z jej dodatkiem łatwiej dostępne od dziczyzny żeberka.

Ale wcześniej musieliśmy się zabrać do najbardziej czasochłonnej czynności, przede wszystkim do ciasta na czekoladowy makaron. – Zazwyczaj na 100 gram mąki dajemy jedno jajko. Tu jednak proporcje sypkich składników musimy zmienić, dlatego robiąc makaron dla 4 osób, weźmy nie 400, ale 340 g mąki, uzupełnijmy ją o 60 g kakao i oczywiście dorzucmy 4 jajka. Dodając inne składniki do ciasta, zawsze pamiętajmy o zachowaniu proporcji – przestrzegajcie Cristina.

Makaron się udał wyśmienicie. Podaliśmy go z sosem z Gorgonzolą Dolce oraz sosem orzechowym. Ale to nie wszystko – ulepiliśmy też tortelli nadziewane szpinakiem z czekoladową nutą, upiekliśmy wytrawne babeczki majonezowe oraz tartę caprese, czyli czekoladowe ciasto bez mąki prosto z wyspy Capri.

Kolejne warsztaty już **24 listopada!** Poprowadzi je Marco Ghia, a ich tematem będą „Przyprawy korzenne”. Przekonacie się, że dodają one smaku nie tylko piernikom i grzańcom! Później, **15 grudnia**, „Ryby nie tylko na święta” – zajęcia, podczas których Cristina Catese nauczy was przygotowywać m.in.: makaron *strozzapreti* z sosem rybnym, dorsza po włosku z kaparami i oliwkami albo smażoną makrelę z purée selerowo-ziemniaczanym.

Zapisy na akademiakulinarnewhirlpool.pl.



Akademia
Kulinarna

Whirlpool

KUCHNIA
magazyn dla smakoszy



ŻEBERKA Z SOSEM MOLE, Z KAKAO I CYNAMONEM

Dla 4 osób • Oczekiwanie: 24 godziny

Przygotowanie: 2 godziny

1 i 1/5 kg żeberek

Martynata:

łyżeczka gałki muskatołowej

50 ml śmietany

papryczka chipotle (lub 2-3 papryczki chili)*

80 g gorzkiej czekolady

łyżka cukru muscovado

łyżka ostrej papryki

łyżka soli

łyżeczka pieprzu

3 łyżki oliwy extra vergine

sok z cytryny

Z mięsa usuwamy wszystkie błonki.

Składniki marynaty przekładamy do blendera i rozdrabniamy, aż otrzymamy gęstą pastę. Dokładnie smarujemy nią mięso, owijamy żeberka folią spożywczą i wkładamy do lodówki na 24 godziny.

Po tym czasie rozgrzewamy piekarnik do 200 st. Mięso odwijamy, przekładamy na blachę do pieczenia i przykrywamy folią aluminiową. Pieczemy pod przykryciem ok. 2 godziny (z termoobiegiem w 180 st., ok. 90 minut). Żeberka są gotowe, gdy odchodzą od kości. Możemy je podać np. z purée z gotowanych batatów doprawionych mlekiem, masłem, solą i cynamonem.

* Jeśli nie możemy kupić chipotle, kilka papryczek chili smarujemy olejem za pomocą pędzelka, oprószamy solą, cukrem pudrem i pieczemy w 100 st. z włączonym termoobiegiem tak długo, aż zwiędną (ok. 2 godz.). 2-3 dodajemy do marynaty, a resztę przechowujemy w słoju z olejem.

Przepis Cristina Catese



Uczestnicy warsztatów objedzeni pysznościami z czekoladą, a więc w świetnych humorach, stanęli do wspólnej pamiątkowej fotografii. Więcej zdjęć znajdziecie na Instagramie