

# Lívance s rumovou espumou a čerstvým ovocem

Cuisine: Czech  
Food category: Desserts



Author: xVlastimil xJaša

Company: xRetigo



## Program steps

Preheating: 190 °C

1

 Hot air

 100 %

 Termination by time

 00:06  
hh:mm

 175 °C

 100 %

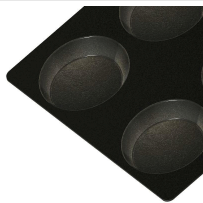


| Ingredients - number of portions - 10 |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|
| Name                                  | Value | Unit |
| hladká mouka                          | 0.5   | kg   |
| mléko                                 | 0.5   | l    |
| Perlivá minerálka                     | 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 předeheřát a pak vložíme do konvektomatu.
- Espuma
- V hrnci s vodou, rumem a nařízlym vanilkovým luskem si připravíme svár - redukci.
  - Přes jemné sítko do vychlazené a zcezené redukce přilijeme 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