

Golden silk foie toast



Chef Baitong Kamares Rithdaychar
เชฟในตอง กมเลส ฤทธิเตชา

Serves: 4 px

สำหรับ : 4 ที่

Preparation time: 30 minutes

เวลาที่ใช้ในการเตรียมวัตถุดิบ: 30 นาที

Cooking time: 30 minutes

เวลาในการทำอาหาร: 30 นาที

INGREDIENT / วัตถุดิบ

60 g	Duck foie gras	60 กรัม	ตับเป็ดฟัวกราส์		Hungary	ฮังการี	
23 g	Beurre d'Isigny	23 กรัม	เนยอิชีญี		France	ฝรั่งเศส	
2 g	Piranska sol	2 กรัม	เกลือปिरาน		Slovenia	สโลวีเนีย	
12 g	Chocolate with hazelnut	12 กรัม	ช็อกโกแลตผสมเฮเซลนัท		Germany	เยอรมนี	
30 g	Orange jam	30 กรัม	แยมส้ม		Malta	มอลตา	
1 loaf	Brioche	1 ก้อน	ขนมปังบริยอช		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
10 g	Shallot	10 กรัม	หอมแดง		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
30 g	Whipping cream	30 กรัม	วิปมิงคริม		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
1/2 tsp	Lemon juice	1/2 ช้อนชา	น้ำเลมอน		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
1/2 tsp	Brandy	1/2 ช้อนชา	บรันดี		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
15 g	Orange juice	15 กรัม	น้ำส้ม		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
1 g	Gelatin powder	1 กรัม	ผงเจลาติน		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
5 g	Water	5 กรัม	น้ำเปล่า		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
2 g	Orange zest	2 กรัม	เปลือกส้ม		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
1/4 tsp	Tamarind juice	1/4 ช้อนชา	น้ำมะขาม		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
1/4 tsp	Black pepper	1/4 ช้อนชา	พริกไทยดำ		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
10 g	Breadcrumbs	10 กรัม	เกล็ดขนมปัง		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	



EUROPEAN UNION



Golden silk foie toast

PREPARATION / การเตรียม

01	Cut brioche into bite-sized pieces.	ตัดบริยอชเป็นชิ้นพอดีคำ
02	Brush lightly with butter and bake at 160–170°C for 8–10 minutes until golden and crisp.	ทาเนยบาง ๆ แล้วอบที่ 160–170°C ประมาณ 8–10 นาทีจนเหลืองกรอบ
03	Sauté shallot with butter until soft.	ผัดหอมแดงกับเนยจนนุ่ม
04	Add foie gras and sear gently until just cooked.	ใส่ฟัวกราสและซีร์เบา ๆ จนสุกพอดี
05	Season with sea salt, pepper, lemon juice and optional brandy.	ปรุงด้วยเกลือทะเล พริกไทย น้ำเลมอน และบรันดีเล็กน้อยตามต้องการ
06	Blend with whipping cream until smooth, then pass through a sieve for a refined texture.	ปั่นกับวิปครีมจนเนียน แล้วกรองผ่านตะแกรงเพื่อให้เนื้อละเอียด
07	Chill the foie gras mousse until pipeable and transfer to a piping bag.	แช่ฟัวกราสมูสจนจับตัวได้ แล้วใส่ถุงบีบ
08	Warm orange jam with orange juice and lemon juice; add softened gelatin and stir until dissolved.	อุ่นแยมส้มกับน้ำส้มและน้ำเลมอน ใส่เจลาตินที่แช่น้ำแล้ว คนให้ละลาย
09	Add orange zest and a small amount of tamarind juice if desired, chill until set, then blend into a smooth gel.	ใส่ผิวส้มและน้ำมะขามเล็กน้อยตามต้องการ แช่ให้เซต แล้วปั่นเป็นเจลเนียน
10	Mix toasted breadcrumbs with melted butter, chopped hazelnut chocolate, sea salt and orange zest.	ผสมเกล็ดขนมปังปิ้งคั่วกับเนยละลาย ช็อกโกแลตเฮเซลนัตยอร์มนีส์บัต เกลือทะเล และผิวส้ม
11	Pipe foie gras mousse onto each toast, add orange gel, sprinkle with crumble and garnish with microgreens or orange zest.	บีบฟัวกราสมูสบนโทสต์ เติมเจลส้ม โรยคริมเบิล และตกแต่งด้วยไมโครกรีนหรือผิวส้ม

EU QUALITY SCHEMES / ระบบมาตรฐานและเครื่องหมายรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารของสหภาพยุโรป (EU)



PDO
Protected Designation of Origin
Products under this category have clear and indisputable links to the place in which they are produced. This means that all aspects of production, preparation and processing take place in the specific region of origin.

แหล่งกำเนิดที่ได้รับการคุ้มครอง
ผลิตภัณฑ์ในหมวดหมู่นี้มีความเชื่อมโยงกับแหล่งผลิตอย่างชัดเจนและพิสูจน์ได้ ซึ่งหมายความว่าทุกขั้นตอนของการผลิต การเตรียมการ และกระบวนการแปรรูปล้วนเกิดขึ้นในภูมิภาคที่เป็นแหล่งกำเนิดที่เฉพาะนั้นๆ



PGI
Protected Geographical Indication
This label specifies a relationship between the region and name of the product. Part of the production (at least one stage) takes place in the region in order to qualify.

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ได้รับการคุ้มครอง
ฉลากนี้ระบุถึงความสัมพันธ์ระหว่างภูมิภาคและชื่อของผลิตภัณฑ์ โดยมีกระบวนการผลิตอย่างน้อยหนึ่งขั้นตอนที่ต้องเกิดขึ้นในภูมิภาคนั้นเพื่อให้ได้รับสิทธิ์การรับรอง



The EU Organic label
This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored. The logo can only be used on products when they contain at least 95% organic ingredients and additionally, respect further strict conditions for the remaining 5%

ตราสัญลักษณ์มาตรฐานเกษตรอินทรีย์สหภาพยุโรป
ฉลากนี้รับรองว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ได้ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่เข้มงวด ทั้งในด้านกระบวนการผลิต การแปรรูป การขนส่ง และการจัดเก็บ โดยจะสามารถใช้ตราสัญลักษณ์บนผลิตภัณฑ์ได้ก็ต่อเมื่อมีส่วนผสมที่เป็นออร์แกนิกอย่างน้อย 95% และส่วนผสมอีก 5% ที่เหลือจะต้องอยู่ภายใต้กฎเกณฑ์ที่เข้มงวดเช่นเดียวกัน



EUROPEAN UNION

