

The golden EU bite



Chef Baitong Kamares Rithdaychar
เชฟในดวง กมลศร ฤทธิเดชชา

Serves: 4 px
สำหรับ : 4 ที่

Preparation time: 30 minutes
เวลาที่ใช้ในการเตรียมวัตถุดิบ: 30 นาที

Cooking time: 25 minutes
เวลาในการทำอาหาร: 25 นาที

INGREDIENT / วัตถุดิบ

80 g	Waffle	80 กรัม	วาฟเฟิล		Belgium	เบลเยียม	
35 g	Danablu	35 กรัม	ชีสดานาบลู		Denmark	เดนมาร์ก	
25 g	Apricot jam	25 กรัม	แยมแอปริคอต		Austria	ออสเตรีย	
35 g	Cream cheese	35 กรัม	ครีมชีส		Netherlands	เนเธอร์แลนด์	
10 g	Beurre d'Isigny	10 กรัม	เนยอิซญี		France	ฝรั่งเศส	
1/4 tsp	Piranska sol	1/4 ช้อนชา	เกลือปรีราน		Slovenia	สโลวีเนีย	
1/4 tsp	Aceto Balsámico di Modena	1/4 ช้อนชา	น้ำส้มสายชูบัลซามิกโมเดนา		Italy	อิตาลี	
1 tsp	Lemon juice	1 ช้อนชา	น้ำเลมอน		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
15 g	Whipping cream	15 กรัม	วิปปิงครีม		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
1/2 tsp	Honey	1/2 ช้อนชา	น้ำผึ้ง		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
1 tsp	Water	1 ช้อนชา	น้ำเปล่า		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
10 g	Orange zest	10 กรัม	เปลือกส้ม		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
10 g	Hazelnut	10 กรัม	ถั่วเฮเซลนัท		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	

PREPARATION / การเตรียม

01	Cut the waffles into bite-sized pieces.	ตัดวาฟเฟิลเป็นชิ้นพอดีคำ
02	Brush lightly with melted butter and bake at 160–170°C until slightly crisp.	ทานยไอริชละลายบาง ๆ แล้วอบที่ 160–170°C จนกรอบเล็กน้อย
03	Mix the blue cheese with cream cheese and whipping cream or Greek yogurt until smooth.	ผสมชีสดานาบลูกับครีมชีส และครีมหรือกรีกโยเกิร์ตจนเนียน
04	Season with lemon juice, black pepper and a small touch of honey if desired.	ปรุงรสด้วยน้ำเลมอน พริกไทยดำ และน้ำผึ้งเล็กน้อยตามต้องการ
05	Warm the apricot jam with water, lemon juice, balsamic vinegar and sea salt until glossy, then cool.	อุ่นแยมแอปริคอตอออสเตรียกับน้ำ น้ำเลมอน บัลซามิก และเกลือทะเลจนเงา แล้วพักให้เย็น
06	Pipe the blue cheese cream onto each waffle bite.	บีบครีมดานาบลูลงบนวาฟเฟิลแต่ละชิ้น
07	Add a dot or drizzle of apricot glaze.	เติมแยมแอปริคอตเคลือบเป็นจุดหรือราดบาง ๆ
08	Finish with toasted nuts, orange zest, microgreens or edible flowers, and a tiny pinch of sea salt.	ตกแต่งด้วยถั่วคั่ว พิวลิ้ม ไบโครบรอนหรือดอกไม้กินได้ และเกลือทะเลเล็กน้อย
09	Serve close to service time to keep the waffle base crisp.	ประกอบใกล้เวลาเสิร์ฟเพื่อให้ฐานวาฟเฟิลยังกรอบ

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 และกระบวนการแปรรูปล้วนเกิดขึ้นในภูมิภาคที่เป็นแหล่งกำเนิดเท่านั้น



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

