

Honey panna cotta with cranberry marmalade and wholemeal crumble



Chef Clément Hernandez
เชฟเคลมองค์ เซอร์นิเนตซ์

Serves: 4 px

สำหรับ : 4 ที่

Preparation time: 30 minutes

เวลาที่ใช้ในการเตรียมวัตถุดิบ: 30 นาที

Cooking time: 0 minutes

เวลาในการทำอาหาร: 0 นาที

INGREDIENT / วัตถุดิบ

400 ml	Cream	400 มล.	ครีม		Denmark	เดนมาร์ก	
120 g	Cranberries	120 กรัม	แครนเบอร์รี่		Czechia	เช็ก	
60 g	Bardejovská Med / Med z Bardejova	60 กรัม	น้ำผึ้งบาร์เดโยฟ		Slovakia	สโลวาเกีย	
60 g	Beurre d'Isigny	60 กรัม	เนยอิซซีญี		France	ฝรั่งเศส	
60 g	Wholemeal flour	60 กรัม	แป้งโฮลวีต		Germany	เยอรมนี	
2 g	Piranska sol	2 กรัม	เกลือปรมาน		Slovenia	สโลวีเนีย	
8g	Gelatin	8 กรัม	เจลาติน		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
60g	Almond Powder	60 กรัม	ผงอัลมอนต์		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
60g	Sugar	60 กรัม	น้ำตาล		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
5g	Mint Leaves	5 กรัม	ใบสะระแหน่		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	
50g	Red berries	50 กรัม	เบอร์รี่แดง		Local	วัตถุดิบท้องถิ่น	

PREPARATION / การเตรียม

01	Heat half of the cream with honey until warm.	อุ่นครึ่งครึ่งหนึ่งกับน้ำผึ้งจนพอร้อน
02	Add softened gelatin and mix until fully dissolved. Add the mix to the other half of cream.	ใส่เจลาตินที่นุ่มแล้วลงไป คนจนละลายหมด จากนั้นเทส่วนผสมนี้ผสมเข้ากับครึ่งอีกครึ่งหนึ่งที่เหลือ
03	Pour into molds or glasses and chill until set.	เทใส่แม่พิมพ์หรือแก้ว แล้วนำไปแช่เย็นจนเซตตัว
04	Cook cranberries with 30g of sugar and a little water until thick like marmalade.	เคี่ยวแครนเบอร์รี่กับน้ำตาล 30 กรัมและน้ำเล็กน้อย จนกระทั่งข้นเหนียวเหมือนมาร์มาลาด (Marmalade)
05	Mix almond powder, butter, sugar, flour and a pinch of salt to make the crumble.	ผสมผงอัลมอนต์ เนย น้ำตาล แป้ง และเกลือเล็กน้อยเข้าด้วยกันเพื่อทำเป็นครัมเบิล (Crumble)
06	Bake the crumble at 150°C until golden brown and crispy.	อบครัมเบิลที่อุณหภูมิ 150°C จนเป็นสีทองและกรอบ
07	Serve the panna cotta with cranberry marmalade and almond crumble.	จัดเสิร์ฟพานาคอตต้าคู่กับมาร์มาลาดแครนเบอร์รี่และอัลมอนต์ครัมเบิล
08	Finish with fresh mint leaves and fresh fruit.	ตกแต่งปิดท้ายด้วยใบสะระแหน่สด และผลไม้สด

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 โดยมีกระบวนการผลิตอย่างน้อยหนึ่งขั้นตอนที่ต้องเกิดขึ้นในภูมิภาคนั้นๆ เพื่อให้ได้รับสิทธิ์การรับรอง



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

