

### Pratik İpuçları

PolyScience The Anti-Griddle temel olarak kremleri, sosları, püreleri, yoğurdu ve diğer sıvılarla yarı sıvıları -30°F derecede anında donduran soğuk bir levhadır. Menüünüzde veya sunumlarınızda hayal gücünüzü daha fazla kullanabilmeniz için kullanılmaktadır. Şef Frederic Morineau'ya göre misafirler gözlerinin önünde sıvıların katıya dönüşmesinden büyük zevk alıyorlar.



#### Ustalaşması Kolay Teknikler

The Anti-Griddle'in düz, ultra soğuk çalışma yüzeyi üç temel tekniği beraberinde getirmektedir:

- (1) bir şeyin sadece alt yüzeyinin dondurulması;
- (2) söz konusu nesneyi çevirerek üst ve alt kısımları dondurma yoluyla krem merkezli çıtır çıtır yüzeyler oluşturmak; ve
- (3) her şeyin katılaşacak şekilde dondurulması.

Bazı şefler The Anti-Griddle'ı değişik gıda, tat ve dokuya sahip katmanlı yemekler oluşturmak için bile kullanıyorlar..Ayrıca The Anti-Griddle'ı baş harfler gibi serbest şekiller oluşturmak için de kullanabilirsiniz, sadece kalın sıvıları yüzeyine pasta dekore eder gibi yönlendirmeniz yeterli.

Gıdanın ne kadar katılaşığı, donma noktasına, kalınlığına ve yüzeyde ne kadar tuttuğunuza bağlı olarak değişir. Örneğin taze yapılmış krem Anglaise'i The Anti-Griddle'a sıkabilirsiniz, kalın kreme bir çubuk koyabilir ve ardından spatula ile çevirerek hareketsiz krem merkezine sahip bir donmuş İngiliz kremi lolipopu oluşturabilirsiniz.

The Anti-Griddle'nızı çalıştırmadan önce, tava yüzeyine hafif bir yapışmaz sprej yağ ile bir katman oluşturmak isteyebilirsiniz. Ayrıca en iyi sonuçları elde etmek için daha kalın sıvılar ve daha güçlü tatlar kullanın. Daha kalın sıvılar son şekil ve doku üzerinde (içinin donmuş veya kremi olması) daha kontrollü olmanızı sağlar; daha güçlü tatlar ise tat alma sırasında soğuşun yarattığı hissizleştirici etkiyi telafi edecektir.



#### Burada The Anti-Griddle kullanılarak hazırlanan yemeklere örnekler bulabilirsiniz:

- Crème brulee lolipopları
- Somon balıklı ekşi krema topları ve peynirde yuvarlatılmış donmuş meyve köpüğü
- İnce avokado katmanlı yarı dondurulmuş çikolata pudingi, çilekli kırmızı şaraplı gastrique içinde şekerlendirilmiş baharat şekerli ceviz ve çilek
- Dondurulmuş İngiliz bezelyesi lolipopları
- Kırmızı üzümlü deniz tarakları
- Dondurulmuş fesleğen naneli zeytinyağı
- Karbonatlı Sorbe
- Pastil şeklinde kırmızı üzüm püresi
- Akçaağaç şurubu havuzunu barındıran çimen parçasına sahip, tatlandırılmış ve dondurulmuş kestane püresi diski
- Elma ağacı dondurması
- Espresso denizinde yüzen, dondurulmuş köpüklü sabayon.
- Pastil şeklinde mango ve susam yağı
- Dondurulmuş espressolu dondurulmuş kayısı köpüğü yıldızı
- Dondurulmuş espresso, kayısı ve kremli yarı-donuk tatlı katmanları
- Pastil şeklinde yarı dondurulmuş bal
- Dondurulmuş Meksika sıcak çikolata köpüğü, tarçın ve kakao tozlu, sıcak baharatlı çikolata sosuyla servis
- Organik yoğurt ve çilek kanepeler
- The Anti-Griddle üzerine tatların püskürtülmesi ve kazınmasıyla çabuk tatlandırılmış sorbe yapımı
- Dondurulmuş limon tatlısı
- Dondurulmuş yoğurtlu Mara de des Bois
- Yarı dondurulmuş vinaigrette'ler.
- Karpuz-domates buzlu şekeri.