

WYJĄTKOWE PRZEPISY NA SUSHI

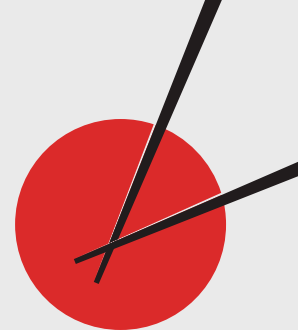
Przygotowane we współpracy z Moniką Kasprzak,
właścicielką restauracji Nare, wyróżnionej w
przewodniku Michelin.

BRESC



CALIFORNIA MAKI WEGETARIAŃSKIE

Z AWOKADO SERKIEM PAPRYKOWYM BRESK I TOPPINGIEM



SKŁADNIKI:

- 100 g ryżu
- ½ awokado
- 30 g ogórka
- 22 g daikon
- 10-12 g serka paprykowego

TOPPING:

- mayo gochujang z **puree z czerwonej papryczki chilli Bresc**,
- sos kabayaki,
- pasta z **czarnym czosnkiem Bresc**.





URAMAKI CALIFORNIA ROLLS

Z KARMELIZOWANYM ŁOSOSIEM Z MARYNATĄ ŚLIWKOWĄ BRES C

SKŁADNIKI:

- 98 g surowy łosoś szkocki sezonowany na sucho
- 100 g ryż Koshihikari
- 28 g ogórek
- 2 paski awokado
- 2 paski marynowana tykwa
- domowy sos nikiri
- majonez chilli na bazie puree Bresc

DOMOWY SOS NIKIRI

- 3 : 2 : 1 sos sojowy Shoda, mirin, sake Junmai + ok. 10 g kombu
- Odparować alkohol, ostudzić, dodać suche kombu – gotowe do użycia.
- 20 ml nikiri wymieszać z 50 ml glazurę śliwkową Bresc.

- Posmarować rybę na zewnętrznej stronie rolki, opalić palnikiem gazowym aż do skarmelizowania

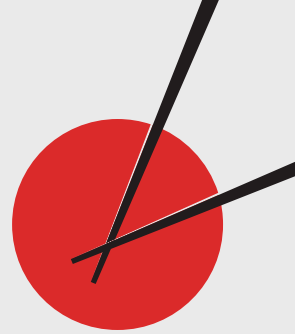
MAJONEZ CHILLI

- 3 żółtka
- **20 g puree z czerwonej papryczki chilli Bresc**
- 5 g ocet winny
- 10 g sok z cytryny lub yuzu 100%
- 8 g sól
- 10–12 g cukier / miód wielokwiatowy
- 3,75 g pieprz czarny mielony
- 22 g musztarda ostra
- 10 g sriracha
- 600 ml olej
- **29 g puree z grillowanej papryki Bresc**

Całość składników miksować, aby powstał aksamitny majonez.

FUTOMAK

Z KREWETKAMI BLACK TIGER I SERKIEM SMAKOWYM
PAPRYKOWYM



KREWETKI

- Surowe, oczyszczone krewetki nabij na kijki, gotuj w wodzie z cytrusami 2,5 min. Zahartuj w lodzie, obierz. Marynuj 2–3 min w nikiri (50 ml) z 1 łyżką yuzu i 1 łyżeczką **puree z imbiru Bresc**.

DOMOWY SOS NIKIRI

- Sos sojowy Shoda : mirin : sake Junmai + ok. 10 g kombu.
- Odparuj alkohol, ostudź, dodaj kombu.
- Do 50 ml nikiri dodaj łyżkę stołową yuzu i łyżeczkę **puree z imbiru Bresc** całość wymieszaj i użyj do marynowania lub smarowania innych ryb i owoców morza.

SEREK PAPRYKOWY

- 350 g serka do sushi
- **50 g pasty z grillowanej papryki Bresc**
- 3,8 g soli
- 3,2 g pieprzu białego mielonego

Przygotowanie:

- 1 rolka – 75 g ryżu, kilka liści musztardowca
- domowe oshinko marynowane w occie ryżowym i zalewie na bazie **puree z imbiru Bresc**.
- ogórek 33 g, biała rzodkiew 14 g, ugotowany zielony szparag 1 szt.
- 3 gotowane krewetki zamarynowane wcześniej, awokado 2 paski, serek paprykowy 5 g





FUTOMAK Z KREWETKAMI

W TEMPURZE Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ I IMBIREM

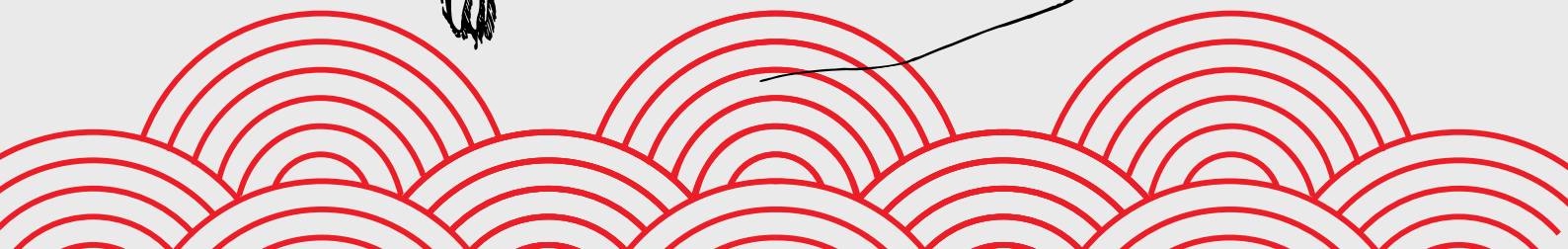
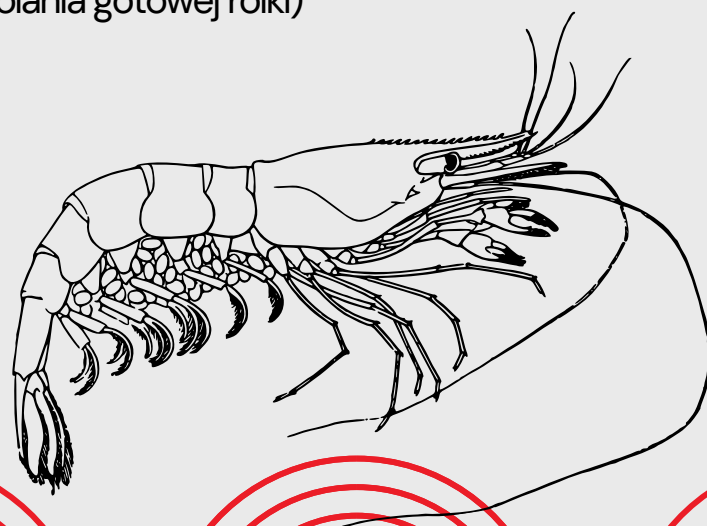
SKŁADNIKI:

- 75 g ryżu do sushi
- 2 szt. krewetki w tempurze w panko
- **8 g puree z trawy cytrynowej Besc**
- 10 g majonez z **puree z czerwonego chilli Besc**
- 2 paski awokado
- 10 g domowe oshinko imbirowe
- 2 g sezam biały prażony
- 3–5 g syrop z yuzu i **puree z imbiru Besc** (użyj do polania gotowej rolki)

DOMOWY SOS

PONZU IMBIROWY:

- 200 ml sosu usukuchi
- 200 ml soku z yuzu
- 20 g płatków bonito
- 20 konbu
- 3 łyżki octu ryżowego
- 200 ml mirinu
- łyżka stołowa **puree z imbiru Besc**



FUTOMAK

ZE STEKIEM Z KALMARA W TEMPURZE Z SOSEM TYPU GOCHUJANG

- 75 g ryżu
- 2 paski kalmar sous vide (smażymy w tempurze)
- 1 liść shiso
- 10 g kombu tsukudani
- 7–10 szt. szczypiorek drobny
- 2 paski awokado
- 10 g oshinko domowe
- **8 g miso z puree z czarnego czosnku Besc**
- sos na bazie pasty gochujang i **puree z czerwonego chilli Besc**

SOS GOCHUJANG Z CHILLI Z BRESC

- 330 g pasty gochujang
- 300 g majonezu domowego klasycznego
- 10 g oleju sezamowego
- **15 g puree z czerwonego chilli Besc**
- 20 g miodu
- 42 g cukru

PASTA MISO Z PUREE Z CZARNEGO CZOSNKU BRESC

- 130 g jasnej pasty miso
- 55 g cukru
- 20 g sake
- 25 g mirinu
- **15 g puree z czarnego czosnku z Besc**

Produkty dokładnie wymieszać i przetrzeć przez sito.





FUTOMAK W RZODKWI BIAŁEJ

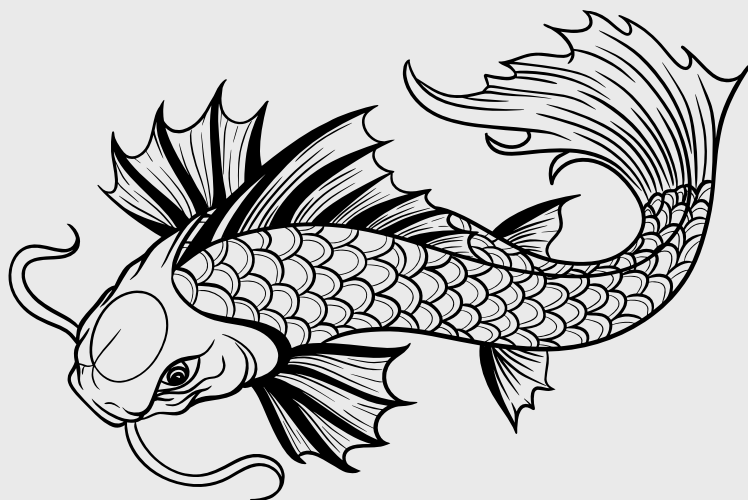
Z GLAZUROWANYM ŁOSOSIEM SZKOCKIM

SKŁADNIKI:

- ryż 70 g
- glazurowany pieczony łosoś 65 g
- awokado 2 paski
- sezam 3 g
- ogórek 16 g
- tykwa 1 pasek
- sos kabayaki (do smaku)
- domowy majonez z **pastą z czerwonej papryczki chilli Bresc** 10–15 g

Na 100 g łososia 10 % **glazury śliwkowej Bresc**

Piec w piecu 60 % para około 10 min



MAJONEZ CHILLI

- 3 żółtka
- **20 g puree z czerwonej papryczki chilli Bresc**
- 5 g ocet winny
- 10 g sok z cytryny lub yuzu 100%
- 8 g sól
- 10–12 g cukier / miód wielokwiatowy
- 3,75 g pieprz czarny mielony
- 22 g musztarda ostra
- 10 g sriracha
- 600 ml olej
- **29 g puree z grillowanej papryki Bresc**

Całość składników miksować, aby powstał aksamitny majonez.

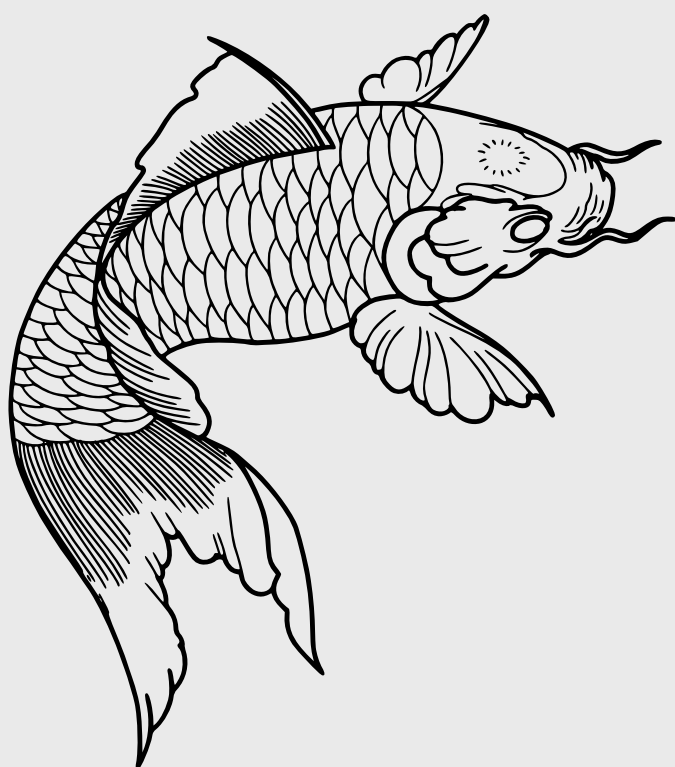


CALIFORNIA ROLLS

Z KRABEM SOFT SHELL W PANKO Z GLAZUROWANYM WĘGORZEM

SKŁADNIKI:

- 100 g ryżu
- unagi glaze
- 10 g daikonu
- 2 g musztardy dijon
- 80 g węgorka glazurowanego śliwką
- 2–3 g alioli Clasico Bresc (bezpośrednio na ryż)





RAMEN GINGER TONKOTSU

Z KRABEM SOFT SHELL W PANKO Z GLAZUROWANYM WĘGORZEM

SKŁADNIKI:

2,2 l bulionu:

- 2 kg kości wieprzowych
- 3,5 l wody

DODADKI:

- 3 ząbki czosnku
- 1 cebula (50g)
- 1 zielona cebulka (35g)
- 100g białej kapusty
- 140g makaron ramen
- marynowane jajko
- świeża kolendra
- piklowana kalarepa
- dymka 15g
- tare: 30ml junganjang +konbu
- 350ml tonkotsu
- kurczak (udo bez kości)
- masło z czosnkiem, imbirem, trawą cytrynową

MASŁO SMAKOWE:

- 200 g masła
- łyżka stołowa czosnku siekanego Bresc
- 15 g puree z imbiru Bresc
- 15 g puree z trawy cytrynowej Bresc

Kurczaka zamarynuj w mieszance:

- 200 g maślanki
- 50 g pasty gochujang
- 70 g puree z imbiru Bresc
- 70 g czosnku siekanego Bresc

MARYNATA DO JAJEK:

- 120 ml wody
- 120 ml sake
- 120 ml sos sojowy
- 60 ml mirin cukier
- 50 g pasty z czarnego czosnku Bresc
rozpuść z pozostałymi produktami.

Ugotowane jajka (88C 6 min mały ogień) umieść w marynacie na 12 h–24 h przykryj papierem kuchennym dla równomiernego zabarwienia białek



CALIFORNIA MAKI

Z SERIOLĄ, PIKLAMI, SERKIEM I TYKWĄ W TEMPURZE

SKŁADNIKI:

- 100 g ryżu
- 60 g serioli
- 4 paski awokado
- 35 g piklowanej marchewki
- **15 g serka z grillowanej papryki Bresc**

1. Marchew ugotuj w garnku na 1,2 l wody 800 g pociętej marchewki (stępki 1x1x6 cm)
2. Dodaj: 80 ml soku z cytryny
3. 100 g pulpy imbirowej
4. 90 g pulpy z trawy cytrynowej
5. 120 g cukru brązowego

Marchew lekko ugotowaną, acz chrupką wystudź w wodzie z lodem. Zaprawę w której gotowana była marchew dopraw 300 ml octu ryżowego i wraz z ważywami pozostaw do marynowania na 12-18h

SEREK Z GRILLOWANEJ PAPRYKI BRES C:

- 200 g serka do sushi
- **55 g puree z grillowanej papryki Bresc**
- 3,4 g soli
- 2,5 g pieprzu czarnego mielonego

Seriolę posmaruj domowym sosem ponzu z yuzu i imbirem.

SOS PONZU IMBIROWY:

- 200 ml sosu usukuchi
- 200 ml soku z yuzu
- 20 g płatków bonito
- 20 konbu
- 3 łyżki octu ryżowego
- 200 ml mirinu
- **łyżka stołowa puree z imbiru Bresc**





CALIFORNIA MAKI

Z LABRAKSEM, DOMOWYM MASŁEM Z FERMENTOWANYM CZOSNKIEM I KOLENDROWYM TATAREM Z ŁOSOSIA

SKŁADNIKI:

- 90 g ryżu do sushi
- 45 g tataru z łososia
- 2 paski awokado
- 1 szt. tykwy w tempurze
- 48 g labraksa
- 3 g domowego masła z **czarnym czosnkiem Besc** i miso

KOLENDROWY TATAR Z ŁOSOSIA:

- 1 kg posiekanego łososia szkockiego
- 100 ml sriracha
- **40 g puree z kolendry Besc**
- **15 g puree z czerwonej papryczki chilli Besc**
- 15 g por
- sezam 5 g
- szczypiorek 10 g

- sos sojowy 80 g
- togarashi 2,6 g
- 3 żółtka jajek przepiórczych

MASŁO Z CZARNYM CZOSNKIEM BESC I MISO:

- 200 g masła
- **55 g pasty z czarnego czosnku Besc**
- 2 łyżki ciemnej pasty miso
- łyżka stołowa tartego parmezanu
- odpowiednią ilość masła, i skarmelizuj na rolce przez serwowaniem



TOFU PAPER ROLL

Z CZOSNKOWYM MISO

SKŁADNIKI

- 3 szt. płatków ryżowych
- 5–10 ml domowego nikiri
- 4 g mikroliści mizuny
- 3 paski tykwy
- świeże shiso
- 60 g marynowanego tofu
- 20 g daikonu
- 20 g świeżego ogórka
- 3 g sezamu
- 15 g sosu miso* (do smaku i dekoracji)
- 6 szt. mikroliści musztardowca
- 12 g oshinko

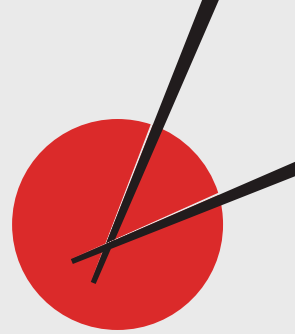
MARYNATA DO TOFU:

- olej sezamowy 10 g
- 100 g jasnej pasty miso
- 100 g przegotowanej wody
- 50 g mirin
- 200 g sos sojowy shoda
- **15 g puree z czosnku Bresc**
- **17 g puree z imbiru Bresc**
- kombu 3 x 2 cm

SOS MISO Z CZARNYM CZOSNKIEM

- 130 g jasnej pasty miso
- 55 g cukru
- 20 g sake
- 25 g mirinu
- **15 g pasty z czarnego czosnku z Bresc**

Produkty dokładnie wymieszać i przetrzeć przez sito



FUTOMAK WEGETARIAŃSKI

Z PIKLOWANYMI WARZYWAMI

SKŁADNIKI

- 80 g ryżu
- 1 łyżeczka puree z grillowanej papryki **Bresc** (bezpośrednio na ryż)
- 1 mała łyżeczka puree z czarnego czosnku **Bresc** (bezpośrednio na ryż)
- 40 g piklowanych warzyw
- 10 g ogórka
- 2 paski awokado

PIKLE

(baby marchewki):

- 220 ml wody przegotowanej
- 150 ml octu ryżowego bezglutenowego
- 60 g miodu
- 1 czubata łyżka pasty miso jasnej
- 2 łyżki sosu Tamari
- 4 łyżki puree z imbiru **Bresc**
- 3 łyżki stołowe soku z yuzu / cytryny
- 2 gwiazdki anyżu

PIKLE

(baby cukinia):

- 200 ml wody przegotowanej
- 100 ml octu ryżowego
- 70 g puree z trawy cytrynowej **Bresc**
- 50 g świeżego imbiru
- 60 g cukru
- 2 ząbki czosnku





CALIFORNIA ROLLS

Z WĘGORZEM UNAGI I PRZEGRZEBKAMI KOBUJIME, DOMOWYM SOSEM KABAYAKI Z TRUFLĄ I PASTĄ Z CZARNEGO CZOSNKU

SKŁADNIKI:

- 100 g ryżu
- 3 paski awokado
- 20 g majonezu cytrusowego z **puree z imbiru Besc**
- 2 paski tykwy
- 3 szt. przegrzebków kobujime marynowanych 3 h
- 60 g węgorza unagi
- **glazura śliwkowa Besc**

DOMOWY MAJONEZ CYTRUSOWO IMBIROWY:

- 3 żółtka
- **65 g puree z imbiru Besc**
- 7 g octu jabłkowego
- 11 g soku z cytryny lub yuzu 100%
- 8 g soli
- 15–17 g cukru lub miodu wielokwiatowego

- 4 g pieprzu czarnego mielonego
- 20 g musztardy łagodnej
- 800 ml oleju

1. Całość składników miksuj aby powstał aksamitny majonez.
2. Thermomix- obroty 4 czas: 5–6 min (olej wlewamy powoli w trakcie miksowania)
3. Węgorza rozłóż na tackach stalowych, przesmaruj glazę śliwkowym besc. W piecu konwekcyjnym upiecz/podgrzej węgorza w kawałkach 100 C
4. 100 % para 2–2,5 min, gotową rybę odpowiednio ostudzoną użyj wewnątrz rolki)
5. Domowy sos kabayaki wymieszaj z pastą z fermentowanego czarnego czosnku Besc i pastą truflową.
6. Na 300 ml sosu kabayaki, użyj 5 g pasty truflowej i 5 g pasty z czarnego czosnku Besc



SAJGONKI WEGE

Z PRODUKTAMI BRES C

SKŁADNIKI:

- 200 g cebuli
- 30 g chilli
- 200 g papryki
- **2 łyżki pasty z grillowanej papryki Bresc**
- 6 ząbków czosnku
- 150 g selera
- 4 szt marchewki
- 4 szt korzenia pietruszki
- 5 szt grzybów shiitake
- 300 g pora (biała część)
- 250 g daikonu
- 180 ml sosu sojowego
- 50 ml sosu rybnego
- 20 ml sosu ostrygowego
- **4 łyżki puree z trawy cytrynowej Bresc**
- **3 łyżki puree z czerwonej papryczki chilli Bresc**
- 3 łyżki miodu
- 1 mała łyżeczka octu jabłkowego

- 5 łyżek sosu kabayaki
- sól i pieprz do smaku
- sok z 1 szt limonki
- 2 łyżki oleju sezamowego

Produkty podsmażyć stopniowo dodając kolejne pozycje z przepisu. Na koniec **puree z kolendry Bresc** 3 łyżki. serwować z domowym sosem sweet chilli na bazie **puree z czerwonej papryczki chilli Bresc**.

SWEET CHILLI:

- 125 ml wody
- 3 łyżki octu ryżowego
- 125 g cukru
- **30 g pasty z czerwonej papryczki chilli Bresc**
- 2–3 duże ząbki czosnku, drobno posiekane lub przeciśnięte przez praskę
- 1–2 łyżki skrobi (ziemniaczanej lub kukurydzianej) rozpuszczonej w małej ilości zimnej wody
- 2 g soli
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżeczka świeżego, startego imbiru



HUGLI FOOD POLSKA
ul. Wydawnicza 1/3
92-333 Łódź

Odwiedź stronę naszego Studio Kulinarnego:
studiokulinarnehugli.pl