Růžová voda: rychlý tahák

Je to aromatická přísada, ne růžový sirup. Potravinářská růžová voda bývá čirá a používá se v malém množství. Nejbezpečnější cesta je začít nízko a přidávat až do hotového jídla.



Výchozí dávkování

Použití	Výchozí množství	Kdy přidat
Krém nebo pudink	1/4 lžičky na 4 porce	Po odstavení a vychladnutí.
Studený nápoj	Několik kapek na sklenici	Před podáváním, potom ochutnat.
Sirup nebo poleva	1/4 lžičky na 200 ml	Do vlažného hotového sirupu.

Pět kontrolních kroků

Krok	Kontrolní bod
1. Ověřit etiketu	Musí být určená pro potraviny, ne kosmetický hydrolát.
2. Začít nízko	První dávku měřte po kapkách nebo čtvrtině lžičky.
3. Přidat pozdě	Dlouhý var odvádí jemnou vůni.
4. Promíchat	Počkejte půl minuty a znovu ochutnejte.
5. Vyvážit	Kokos, mléko, pistácie, kardamom či jemná kyselost růži ukotví.

Dobré dvojice

Kokosové mléko, pistácie, kardamom, liči a jemná citrusová kyselost pomáhají růžové vůni zapadnout do celku.

Kokosový tapiokový pohár



Suroviny na 4 malé porce

400 ml kokosového mléka, 60 g malých tapiokových perel, cukr podle chuti, špetka soli, 1/4 až 1/2 lžičky potravinářské růžové vody, bílé nata de coco, liči a pistácie.

Postup

Perly uvařte podle obalu a propláchněte. Kokosové mléko krátce prohřejte s cukrem a solí, vmíchejte perly a nechte zchladnout. Růžovou vodu přidávejte po 1/4 lžičky až do studeného základu. Rozdělte do sklenic a doplňte nata de coco, liči a pistáciemi.

Když výsledek nesedí

Potíž	Náprava
Parfémový dojem	Nařeďte základ a přidejte krémovou složku.
Vůně zmizela	Příště přidat po odstavení, ne během dlouhého varu.
Plochá sladkost	Přidat špetku soli nebo několik kapek citrusové šťávy.
Růže přebíjí vše	Další dávku dělit na kapky a mezi nimi ochutnávat.

Před podáváním

Dezert dobře vychlaďte. Růžové aroma se v chladu může projevit jinak než v teplém základu, proto poslední ochutnání udělejte těsně před servírováním.

Bezpečná záměna

Používejte pouze výrobek výslovně určený pro potraviny a držte se jeho etikety. Kosmetický hydrolát není automaticky potravinářskou surovinou.