

Od banánu ke křupavému obalu



Kloay Kaak je práce s texturou

Banán má po usmažení změkknout, ale nerozpadnout se. Obal má být tenký, zlatý a křehký. Správný výsledek stojí na zralosti ovoce, konzistenci těsta a stabilní teplotě oleje.

Banán

Pevný, méně zralý a podélně krájený. Příliš měkký kus se při obalování láme.

Těstíčko

Studené a jen tak husté, aby vytvořilo souvislou tenkou vrstvu.

Olej

Stabilních 170 až 175 °C. Malé dávky a návrat teploty mezi nimi.

Hotová směs

Výrobce Lobo uvádí 3 až 4 porce, méně zralé banány a rozmíchání obsahu sáčku ve studené vodě. Směs lze použít i na batát nebo taro.

Dvě cesty a kontrola smažení



Rychlá nebo domácí varianta

Hotová směs

85 g + 70 až 80 ml vody

nejjednodušší poměr**Domácí základ**

rýžová mouka + tapioka

lehké křupnutí**Chut' a struktura**

kokos + sezam

přidat střídě**Zralost banánu**

pevná dužina

držet tvar

Domácí těstíčko

Smíchejte 70 g rýžové mouky, 20 g tapiokového škrobu, 15 g jemného strouhaného kokosu, 1 lžičku bílého sezamu, 1 lžičku cukru, špetku soli a asi 110 ml ledové vody. Vodu přidávejte postupně.

Těsto má ze lžice stékat v souvislé stuze. Pokud je příliš husté, přidejte po lžičkách vodu. Pokud z banánu okamžitě sklouzne, přisypte trochu rýžové mouky.

Po smažení

Nechte kusy okapat na mřížce v jedné vrstvě. Papír může posloužit krátce, ale hromada horkých fritters zadržuje páru a změkčuje obal.

Postup a pět přímých odkazů



Smažte v malých dávkách

Obalit - vložit - otočit - okapat

Teplotu kontrolujte teploměrem. Mezi dávkami počkejte, až se olej vrátí na 170 až 175 °C. Hotové kusy neskládejte na sebe.

Pět surovin pro dvě varianty

Lobo směs Kloay Kaak 85 g

Hotová směs s rýžovou, pšeničnou a kukuřičnou moukou, kokosem, sezamem a arašídý.

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Windmill rýžová mouka 400 g

Základ domácího těstíčka s neutrální chutí a křehkým výsledkem.

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Windmill tapiokový škrob 400 g

Malý podíl zpevní a odlehčí křupavou vrstvu domácího těstíčka.

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Drana bílý sezam 500 g

Semínka pro oříškovou chuť a typickou kresbu obalu.

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

KTC kokosový olej 500 ml

100% kokosový olej pro vaření a smažení s jemnou kokosovou chutí.

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Zdroje: výrobce Lobo; produktové etikety. Směs obsahuje pšenici, sezam a arašídý a může obsahovat sóju.