

Äppelbavaroise med Calvados

Sorbet och äppelterminne

Vit choklad- och färskost"queneller"

Varma karamelläpplen och äppelpuré



Kategori: Varmköket
Grupp: Dessert
Mängd: 10 portioner

Äppelbavaroise

Ingredienser

180	g	äppeljuice (50% granny smith och 50% gravensteiner)
68	g	strösocker
54	g	äggula
1,5	st	gelatinblad
55	g	gräddfil (hängd 24 timmar)
120	g	grädde 40%

choklad, vit
karamellag från äpplen
calvados

kakaosmör
choklad, vit

Metod

Blötlägg gelatinet i kallt vatten. Vispa grädde.

Koka gulor, socker och juice "anglaise" 84° C, smält gelatinet och rör svagt till 18° C. Blanda litet i taget med gräddfilen. Vänd i gräddvispet och gjut i önskad form med en "karamellpatron" i mitten. Frys och spraya "tunt". Servera sval.

Färskostsorbet

Ingredienser

165	g	äppeljuice (750 g granny smithpuré, silad, 750 g gravensteinerjuice, 150 g limejuice)
75	g	sockerlag (430 g strösocker, 240 g vatten, 80 g glukos)
75	g	gräddfil (hängd 24 timmar)
50	g	färskost
50	g	mjök 3%
40	g	strösocker
12	g	grädde 40%
1	st	gelatinblad

Metod

Blötlägg gelatinet i kallt vatten. Blanda samtliga ingredienser och smält gelatinet. Kör i glassmaskin, spritsa till önskad form.

Pistageanslag

Ingredienser

24	g	mandelmjöl
33	g	florsocker
8	g	pistagemjöl
50	g	ägg
10	g	mjöl
33	g	äggvita
8	g	strösocker
8	g	smör, smält

Metod

Vispa samman de tre mjölsorterna, florsocker och ägg ca 15 minuter. Vispa äggvitor och strösocker till en maräng. Blanda. Vänd ner smöret. Baka i ugn på 200° C ca 5-6 minuter.

Äppelterriner och skum

Ingredienser

180	g	vatten
40	g	strösocker
25	g	citrusjuice (50 % citron och 50 % lime)
66	g	ginger ale
10	g	citronverbena
10	g	ingefära
0,5	st	vaniljstång
250	g	äpplen (lobo, ingrid marie eller discovery)
(90	g	lag till gele)
1,5	st	gelatinblad
1,2	g	Texturas Lecite

Metod

Blötlägg gelatinet i kallt vatten. Skala och strimla ingefäran fint, dela och skrapa ur vaniljfröna. Koka upp vätskor och socker, lägg i ingefära, vanilj och citronverbena och låt stå. Sila och väg upp 2 x 900 g sockerlag, lös gelatinet i en del och mixa i lecitinet i den andra. Skala och klyfta äpplena och baka mjuka i gelatinlagen. Packa i terrinform och skär i önskad storlek. Servera kyld toppad med skum.

Vit choklad- och färskostcreme

Ingredienser

160	g	färskost
90	g	äggula
68	g	choklad, vit
18	g	florsocker
1	st	citron
1	st	gelatinblad
		kakaosmör
		choklad, vit

Metod

Tvätta citronerna noga och riv skalet fint, blanda därefter med sockret. Smält chokladen vid ca 45° C och mixa därefter alla ingredienser. Fyll blandningen i bleck och grädda i ugnen på 125° C. Mixa i gelatinet och passera. Låt svalna. Gör queneller och frys. Spraya "luddigt" med vit choklad och förvara i kyl. Servera vid rumstemperatur.

Varma karamelläpplen

Ingredienser

135	g	strösocker
50	g	vatten
25	g	citronjuice
25	g	aprikospure
1	st	äpple (granny smith)

Metod

Skala och dela varje äpple i 16 st bitar. Koka vatten och socker till mörk karamell. Häll i juice och puré och låt koka upp. Lägg i äppelklyftorna och rör om. Lägg på ett lock och låt det koka upp, ställ därefter åt sidan minst 1 timme. Serveras varma i sin lag.

Äppelpuré

Ingredienser

200	g	vatten
150	g	strösocker
45	g	citrusjuice (50 % lime och 50% citron)
1	st	äpple (granny smith)

Metod

Koka upp vatten och socker. Skala och skär äpplena i jämna bitar och blanda med juicen, koka mjuka i lagen. Häll av och mixa slät, passera och servera kyld.

DEKOR

Äppelflarn

Ingredienser

1	st	äpple (royal gala)
10	g	smör, skirat

20 g florsocker
1,5 ark feuille de bric

Metod

Pensla feuille de bric-arken med smöret och fördela äpplena i tunna skivor. Sikta över ett jämnt lager med florsocker. Lägg i press och baka i ugn på 130° C i 1 timme. Skär till önskad form och baka ytterligare 30 minuter på 120° C. Förvara torrt.

Sura band

Ingredienser

33 g strösocker
30 g äpplejuice 50/50 granny smith och gravensteiner
6 g glukos
0,5 g pektin, marmelad
0,5 g citronsyra
0,5 g calvados
1 st gelatinblad

lime- och pistagesocker (syrligt)

Metod

Koka socker, puré, glukos och pektin till 108° C. Tillsätt citronsyran löst i calvadosen.

Tillsätt gelatinet och bred ut ett tunt lager. Låt svalna och skär i önskad storlek och vänd i kryddsockret.

Pistage- och limemarang

Ingredienser

10 g äggvita
24 g strösocker

lime- och pistagesocker

Metod

Smält sockret i äggvitan i ett vattenbad under vispning. Vispa sval i maskin. Spritsa till önskad form och beströ med lime och pistage. Torka i ugn på 90° C.

Extra dekor

pistagepasta

draget socker

örter (citronverbena, citronmeliss, körvel, tagetesört)

vit choklad till tempererad dekor

äpplen, granny smith