



Recept av Jakob Mielcke.

Björk – rotselleri och tonka.

Gaggenau-produkt: vakuumlåda, kombiångugn, ugn

Ingredienser 5 portioner:

Björkmjölk

500 g grädde

750 g mjölk

190 g socker

2,5 g salt

66 g torkad, rostad björkbark

Björkglass

610 g björkmjölk (se ovan)

128 g äggulor

Äppel-tall-granita

750 ml äppeljuice

700 ml sellerijuice

30 g färska tallbarr

200 g socker

650 ml vatten

45 g färska, mjuka tallkottar

Körvelstjälkar

50 g äggvitor

50 g florsocker

5 körvelstjälkar

50 g malt

50 g kakao

Sellerichips

rotselleri, skuren i tunna skivor

sockerbetsmelass eller maltextrakt

Crumble på kakao och tonkaböner

100 g socker

100 g malda mandlar

60 g mjöl

44 g kakaopulver

71 g smör

6 g salt

20 g rivna tonkaböner

Långpepparmaräng

110 g äggvitor

330 g socker

75 g vatten

15 g mald långpeppar

Garnering

körvelstjälkar (se ovan)

spanska körvelblad

myskmadra

svartvinbärsblad

Tillagning

Björkmjölk

Koka upp alla ingredienser utom björkbarken i en kastrull. Häll över björkbarken. Överför till en Gastronorm-insats. Ställ in i kombiångugnen vid 70 °C och 80 % luftfuktighet och låt stå över natten. Sila genom en silduk och ställ åt sidan.

Björkglass

Värm upp björkmjölken till 80 °C och häll över äggulorna för att temperera dem. Överför till vattenbad på medelvärme. Vispa tills blandningen når 80 °C. Sila och häll i glassmaskinen.

Äppel-tall-granita

Blanda äppeljuice, sellerijuice och tallbarr i en mixer. Blanda på hög hastighet i cirka 4 minuter. Sila genom en silduk och ställ i kylskåp.

Blanda sockret och vattnet i en kastrull. Värm upp tills sockret löst sig helt. Kyl ner sirapen i ett isbad. När den är kall, tillsätt tallkottarna och blanda med en mixer på hög hastighet i 4 minuter. Sila genom en silduk och ställ i kylskåp.

När båda blandningarna är svala, blanda ihop och frys. Skrapa den frysta blandningen vid behov.

Körvelstjälkar

Blanda äggvitorna och florsockret för att göra ett "lim" och ställ åt sidan. Blanda malt och kakao och ställ åt sidan. Doppa körvelstjälkarna i limmet och se till att de är helt täckta, doppa och rulla dem sedan i maltkakao. Låt torka i ugnen vid 65 °C i minst 1 timme.

Sellerichips

Lägg rotselleriskivorna tillsammans med sockerbetsmelassen i en vakuumeringspåse i vakuumlådan.

Vakuamera 100 % och låt marinera över natten. Låt rinna av och fritera vid 160 °C. Torka av och baka i ugnen vid 65 °C i 2 timmar eller tills skivorna är krispiga.

Crumble på kakao och tonkaböner

Blanda ingredienserna i en blandningsskål med paddelfästet på låg hastighet. Baka vid 160 °C i 12 minuter.

Långpepparmaräng

Blanda äggvitorna och 30g socker med stavmixer i en skål för att göra en italiensk maräng. Vispa på hög hastighet. Blanda resten av sockret med vattnet i en kastrull. Värm upp till 115 °C. Häll i äggvitorna försiktigt medans du vispar på hög hastighet. Fortsätt på hög hastighet tills den svalnat. Blanda i den malda pepparn.

Sprid ut på en silpat och torka i ugnen eller torkskåp vid 65 °C över natten (om du använder kombiångugn, ställ in på 0% fuktighet och full fläkt). Tillsätt 100 g långpepparmaräng per kilo crumble.

Uppläggning

Ta en sked av crumblen på kakao och tonkaböner och lägg i mitten av tallriken.

Ta en sked av äppel-tall-granita och häll på crumblen. Platta ut den med baksidan av skeden så att den ligger helt platt på tallriken.

Placera en kula av björkglass ovanpå.

Sätt rotselleri-chips i glasskulan.

Garnera med körvelstjälkarna, färska spanska körvelblad, myskmadra och svartvinbärsblad.