



Resepti Jakob Mielckeltä.

Koivua juurisellerin ja tonkapapujen kanssa.

Gaggenau-tuotteet: vakumointilaatikko, yhdistelmähöyryuuni, uuni

Ainesosat 5 annokseen:

Koivumaito

500 g kermaa

750 g maitoa

190 g sokeria

2,5 g suolaa

66 g kuivattua, paahdettua koivuntuohta

Koivujäätelö

610 g koivumaitoa (ks. yllä)

128 g munankeltuaisia

Omena-mänty-granita

750 ml omenamehua

700 ml sellerimehua

30 g tuoretta männyn kaarnaa

200 g sokeria

650 ml vettä

45 g tuoreita, pehmeitä männynkäpyjä

Kirvelinvarret

50 g munanvalkuaista

50 g tomusokeria

5 kirvelinvartta

50 g mallasta

50 g kaakaota

Sellerisipsit

uuriselleriä, ohuiksi viipaleiksi leikattuna

sokerijuurimelassia tai mallasuutetta

Crumble kaakaosta ja tonkapavuista

100 g sokeria

100 g jauhettuja manteleita

60 g jauhoja

44 g kaakaojauhetta

71 g voita

6 g suolaa

20 g revittyjä tonkapapuja

Pitkäpippurimarengi

110 g munanvalkuaista

330 g sokeria

75 g vettä

15 g jauhettua pitkäpippuria

Koristeluun

kirvelinvarsia (ks. yllä)

saksankirvelin lehtiä

tuoksumataraa

mustaherukan lehtiä

Valmistus

Koivumaito

Keitä kaikki ainekset koivuntuohta lukuun ottamatta kattilassa. Kaada seos koivuntuohen päälle. Siirrä kokonaisuus Gastronorm-astiaan. Aseta astia yhdistelmähöyryuuniin, jonka lämpötila on 70 °C ja ilmankosteus 80%, ja anna olla yön yli. Siivilöi kankaan läpi ja aseta sivuun.

Koivujäätelö

Lämmitä koivumaito 80 °C:een ja lisää munankeltuaiset temperointia varten. Siirrä astia keskilämpöiseen vesihauteeseen. Vatkaa, kunnes seos on lämmennyt 80 °C:een. Siivilöi ja kaada seos jäätelökoneeseen.

Omena-mänty-granita

Sekoita omena- ja sellerimehu sekä männynkaarna sekoittimessa. Sekoita suurella nopeudella noin neljän minuutin ajan. Siivilöi kankaan läpi ja aseta jääkaappiin.

Sekoita vesi ja sokeri kattilassa. Lämmitä, kunnes sokeri on täysin liennut. Jäähdytä siirappi jäähautessa. Kun se on jäähtynyt, lisää männynkävyt ja sekoita sekoittimella suurella nopeudella neljän minuutin ajan. Siivilöi kankaan läpi ja aseta jääkaappiin.

Kun molemmat seokset ovat jäähtyneet, sekoita ne yhteen ja jäädytä. Raaputa jäätyneestä seoksesta lunta tarpeen mukaan.

Kirvelinvarret

Sekoita munanvalkuaiset ja tomusokeri "liimaksi" ja aseta se sivuun. Sekoita mallas ja kaakao ja aseta seos sivuun. Kasta kirvelinvarret liimaan ja kun ne ovat täysin sen peitossa, pyörittele niitä mallaskaakaoseoksessa. Anna kuivua uunissa 65 °C:n lämpötilassa vähintään yhden tunnin ajan.

Sellerisipsit

Aseta juuriselleriviipaleet ja sokerijuurimelassi vakumointipussiin ja sitten vakumointilaatikkoon. Vakumoi 100% ja anna marinoitua yön yli. Anna sipsien valua ja paista ne 160 °C:n lämmössä. Kuivaa sipsit ja paista niitä 65 °C:n lämmössä kahden tunnin ajan tai kunnes siivut ovat rapeita.

Crumble kaakaosta ja tonkapavuista

Sekoita ainekset kulhossa sekoittimessa matalalla nopeudella. Paista 160 °C:n lämmössä 12 minuutin ajan.

Pitkäpippurimarengi

Sekoita kulhossa munanvalkuaiset ja 30g sokeria sauvasekoittimella italialaista marenkia varten. Vatkaa suurella nopeudella. Sekoita loppu sokeri veteen kattilassa. Lämmitä 115 °C:een. Lisää munanvalkuaiset varovaisesti samalla, kun vatkaat suurella nopeudella. Jatka vatkaamista suurella nopeudella, kunnes seos on jäähtynyt.

Lisää jauhettu pippuri. Levitä marenkiseos leivonta-alustalle ja kuivaa uunissa tai kuivauskaapissa 65 °C:n lämmössä yön yli (jos käytät yhdistelmähöyryuunia, aseta kosteudeksi 0% ja tuuletus täysille). Lisää 100 g pitkäpippurimarenkia 1 kiloon crumblea.

Tarjoilu

Aseta lautasen keskelle lusikallinen kaakao- ja tonkapapu-crumblea.

Lisää crumblen päälle lusikallinen omena-mänty-granitaa. Tasoita se lusikan takaosalla niin, että se on täysin kiinni lautasessa.

Aseta päälle pallo koivujäätelöä.

Aseta juurisellerisipsejä jäätelöpallon päälle.

Koristele kirvelinvarsilla, tuoreilla saksankirvelin lehdillä, tuoksumataralla ja punaherukan lehdillä.