



Oppskrift av Jakob Mielcke.

Bjørk – sellerirot og tonka.

Gaggenau-produkt: vakuumsuff, kombidampovn, ovn

Ingredienser 5 porsjoner:

Bjørkemelk

500 g fløte

750 g melk

190 g sukker

2,5 g salt

66 g tørket, ristet bjørkebark

Bjørkeis

610 g bjørkemelk (se over)

128 g eggeplomme

Eple-furu-granita

750 ml eplejuice

700 ml sellerijuice

30 g ferske furunåler

200 g sukker

650 ml vann

45 g ferske, myke furukongler

Hagekjørvelstilker

50 g eggehvite

50 g melis

5 hagekjørvelstilker

50 g malt

50 g kakao

Sellerichips

sellerirot, skjært i tynne skiver

betemelasse eller maltekstrakt

Crumble på kakao og tonkabønner

100 g sukker

100 g malte mandler

60 g mel

44 g kakaopulver

71 g smør

6 g salt

20 g revne tonkabønner

Langpeppermarengs

110 g eggehvite

330 g sukker

75 g vann

15 g malt langpepper

Garnityr

hagekjørvelstilker (se over)

spansk kjørvel-blad

myske

solbærblad

Tilberedning

Bjørkemelk

Kok opp alle ingrediensene utenom bjørkebarken i en kasserolle. Hell over bjørkebarken. Overfør til et gastronorm-brett. Sett kombidampovnen til 70 °C og 80% luftfuktighet, og la den stå over natten. Sil gjennom en silduk og sett til sides.

Bjørkeis

Varm opp bjørkemelken til 80 °C og hell over eggeplommene for å temperere dem. Overfør til vannbad på middels varme. Visp til blandingen når 80 °C. Sil og hell oppi ismaskinen.

Eple-furu-granita

Bland eplejuice, sellerijuice og furunåler i en mikser. Bland på høy hastighet i ca. 4 minutter. Sil gjennom en silduk og sett i kjøleskapet.

Bland sukker og vann i en kasserolle. Varm opp til sukkeret er helt oppløst. Kjøøl ned sirupen i et isbad. Når den er kald, tilsetter du furukonglene og blander med en mikser på høy hastighet i 4 minutter. Sil gjennom en silduk og sett i kjøleskapet.

Når begge blandingene er avkjølt, blander du dem sammen og fryser. Skrap den frosne blandingen ved behov.

Hagekjørvelstikker

Bland eggehviter og melis for å lage et "lim", og sett det til sides. Bland malt og kakao, og sett til sides. Dypp hagekjørvelstilkene i limet, påse at de er fullstendig dekket, og dypp og rull dem deretter i maltkakaoen. Tørk i ovnen på 65 °C i minst 1 time.

Sellerichips

Legg sellerirotskivene sammen med betemelassen i en vakuumeringspose i vakuumsuffen. Vakuumer 100% og la den marinere over natten. La den renne av og stek på 160 °C. Tørk av og stek i ovnen på 65 °C i 2 timer eller til skivene er sprø.

Crumble på kakao og tonkabønner

Bland ingrediensene i en bakebolle med flatblander på lav hastighet. Stek på 160 °C i 12 minutter.

Langpeppermarengs

Bland eggehviter og 30 g sukker med stavmikser i en skål for å lage en italiensk marengs. Visp på høy hastighet. Bland resten av sukkeret med vann i en kasserolle. Varm opp til 115 °C. Hell eggehviten forsiktig i, mens du visper på høy hastighet. Fortsett på høy hastighet til den har kjølt seg ned. Bland i den malte pepperen. Spre ut på en bakematte, og tørk i ovnen eller tørkeskapet på 65 °C over natten (hvis du bruker

kombidampovn, skal du still inn 0% fuktighet og full ventilator). Tilsett 100 g langpeppermarengs per kilo crumble.

Anretning

Ta en skje med crumblen med kakao og tonkabønner og legg midt på tallerkenen.

Ta en skje med eple-furu-granita og legg på crumblen. Flat den ut med baksiden av skjeen slik at den ligger helt flatt på tallerkenen.

Legg en kul bjørkeis oppå.

Sett sellerirot-chips i iskulen.

Pynt med hagekjørvelstilkene, ferske spansk kjørvel-blad, myske og solbærblad.