



Recept av Jakob Mielcke.

Nypon – getmjölk och hallon.

Gaggenau-produkt: vakuumlåda, kombiångugn, ugn

Ingredienser 10 portioner:

Nyponglass

1 l vatten

220 g socker

2 ark gelatin

20 g nyponblad, tvättade

25 g citronsaft

Nyponblad

600 g nyponblad

200 g äppeljuice med röd arom (Rytzbakkegaard)

150 g nyponsirap

500 g flädersirap

Bärcoulis

2 delar jordgubbar (Korona-jordgubbar, Rokkedyssegaard)

1 del hallon (Rokkedyssegaard)

Nypon- och bärsås

1 del bärcoulis

1 del äppeljuice från kokta nyponblad (se ovan)

Maräng med madagaskisk vildpeppar

110 g äggvitor

330 g socker

75 g vatten

2,5 g malen madagaskisk vildpeppar

Krispigt getmjölkskinn

1 l getmjölk

Getkaramell

1 l getmjölk

170 g socker

1 tsk bakpulver

1/2 tsk salt

Garnering

malvblommor

pelargonblommor

rosa timjanblommor

hallonpulver

Mosade hallon

Tillagning

Nyponglass

Blanda vatten och socker och värm upp tills allt socker är upplöst. Tillsätt gelatinet som fått svälla några minuter i vatten. Ställ i ett isbad och låt svalna. Blanda med en mixer och tillsätt nyponbladen. Blanda därefter på hög hastighet i 3 minuter. Avlägsna nyponbladen med en sil och tillsätt citronsaften. Häll i en glassmaskin och blanda. Ställ in i frysen.

Nyponblad i äppeljuice

Lägg 200 g nyponblad i en vakuumeringspåse tillsammans med äppeljuicen och förslut i vakuumeringslådan. Tillaga sedan sous-vide vid 70 °C och 80 % luftfuktighet i 3 timmar i kombiångugnen. Lägg direkt i ett isbad. Spara äppeljuicen.

Nyponblad i nyponsirap

Lägg 200 g nyponblad i en vakuumeringspåse tillsammans med nyponsirapen och förslut i vakuumeringslådan. Tillaga sedan sous-vide vid 70 °C och 80 % luftfuktighet i 3 timmar i kombiångugnen. Lägg direkt i ett isbad.

Nyponblad i flädersirap

Lägg 200 g nyponblad i en vakuumeringspåse tillsammans med flädersirapen och förslut i vakuumeringslådan. Tillaga sedan sous-vide vid 70 °C och 80 % luftfuktighet i 3 timmar i kombiångugnen. Lägg direkt i ett isbad.

De tre typerna av kokta nyponblad formas till en blomma på bakplåtspapper. 1 blomma per person. Kan hållas i kylskåp i några dagar.

Bärcoulis

Ta bort topparna från jordgubbarna och lägg dem på en Gastronorm-insats med hallonen. Täck med aluminiumfolie och låt koka vid 180 °C i 4 timmar i kombiångugnen. Sila genom en silduk.

Nypon- och bärsås

Blanda bärcoulis och äppeljuicen som du fick genom att laga nyponbladen i.

Maräng med madagaskisk vildpeppar

Blanda äggvitorna och 30 g 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. Överför till en spritspåse med en liten rund spritstyll. Gör små runda "kyssar" på en silpat och torka dem i ugn eller torkskåp vid 65 °C över natten (om du använder kombiångugn, ställ in på 0 % fuktighet och full fläkt).

Krispigt getmjölkskinn

Koka mjölken i en teflonpanna på låg värme tills den börjar bli gyllenbrun. Ta bort från pannan med en spatel och överför till en fuktig kökshandduk. Spraya med vatten innan du täcker med ytterligare en handduk. Överför till ugnen och torka vid 65 °C i minst 2 timmar eller tills den är krispig. Skär därefter i önskade former och storlekar.

Getkaramell

Blanda alla ingredienser och koka på låg värme medans du rör om kontinuerligt för att undvika att karamellen bränns.

Mosade hallon

Mosa hallonen med en gaffel.

Uppläggning

Ordna blombladen på det krispiga getmjölkskinnet. Täck med malva-, pelargon- och rosa timjanblommor. Strö över hallonpulver. Ställ åt sidan.

Ta en skopa nyponglass och lägg den på mitten av tallriken. Tryck på glassen med baksidan av en sked för att skapa en krater i mitten.

Ta en skopa mosade hallon och lägg in i kratern.

Ta 4-5 marängbitar och lägg ovanpå de mosade hallonen.

Sippa på lite getkaramell på toppen.

Täck med getmjölkskinnet samt blombladen.

Servera med nypon- och bärsås på sidan.