



ESIMERKKIRESEPTI: Keukenhof

Jälkiruoan annospaino 85g:

Raparperihilloke	15g
Sitruunakreemi	20 g
Carmelia mousse	40g
Kauraströsseli	10g



Raparperihilloke:

160g Raparperia

- Leikkaa raparperin päät pois ja kuori tarvittaessa. Leikkaa raparperista noin 5mm x 5 mm x 5mm kuutioita. Laita kuutiot kattilaan.

80g Hillosokeria

- Lisää hillosokeri kattilaan ja sekoita lastalla. Laita levy miedolle lämmölle ja kypsennä raparperit välillä sekoittaen. Raparperi saa olla hiukan napakka vielä. Jäähdytä saman tien.

Sitruunakreemi:

100 g Sitruunamehu

6 g Sitruunan kuori

20 g Vettä

75 g Sokeri

80 g Muna

70 g Keltuainen

- Sekoita mehu, kuori, munat, keltaiset ja sokeri keskenään metallikulhossa ja kypsennä vesihauteessa koko ajan sekoittaen, kunnes massa on saostunut ja saavuttanut +84°C.

1,5 g Liivate

75 g Voi

- Liota liivatetta kylmässä vedessä 10 minuuttia.
- Purista liiviatteen lehdet kuiviksi ja sekoita massan joukkoon.
- Anna massan jäähtyä +35°C:en.

- Paloittele voi kuutioiksi. Sekoita voi sauvasekoittimella joukkoon massan joukkoon, kunnes tasaista. Laita jääkaappiin 8 tunniksi.

Caramelia-mousse:

100 g Maitoa

4 g Liivate

- Kiehauta maito. Laita liivateet likoamaan kylmään veteen 10 minuutiksi ja kuivaa ne hyvin.

185 g Caramelia Maitosuklaa, Valrhona

200 g Kerma

- Kiehauta maito. Laita liivateet likoamaan kylmään veteen 10 minuutiksi ja kuivaa ne hyvin. -

Paloittele suklaa muovikulhoon ja sulata mikroaaltouunissa (teho350W)

- Sekoita liivate kiehautettuun maitoon.

-Kaada noin 1/4 osa maidosta suklaan joukkoon. Työstä kumilastalla voimakkaasti sekoittaen.

Tuote erottuu. Lisää toinen neljännes maidosta joukkoon ja jatka työstämistä kumilastalla.

Muodostuu emulsio. Lisää loput maidosta samalla sekoittaen kumilastalla. Viimeistele emulsio sauvasekoittimella.

- Massan lämpötilan tulisi olla +35°caa.

- Vaahdota kerma ja kääntelee joukkoon

Kauraströsseli:

50 g Voi

50 g Sokeri

50 g Vehnäjauho

50 g Kaurahiutale

- Laita kaikki ainekset yleiskoneeseen ja sekoita kunnes taikina on hiekkamaista. Levitä tasaisesti pellille ja paista 150°C n.30min.