

ALMA

RECEPT





ESZKÖZLISTA

Ezekre az eszközökre feltétlen szükséged lesz a recept elkészítéséhez.



IDŐ
4-5 óra



ADAG
5-8 tányérhoz



NEHEZSÉG
10 / 8

I z g a l m a s í z e k .

Textúra élvezet.

ESZKÖZÖK

- fagyi készítő robotgép -LIDL-
- kutter -aprító
- gyorsforraló
- fagyis kanál -vagy 2 evőkanál-
- tubus -cumi-
- habzsák
- 1A kör dekorcső -Wilton-

SEGITÉS

Az eszközöket az Écsy Kft-nél szerezheted be.

Tippem nincs, mert minden eszközre szükségünk van. Nem helyettesíthető egyik sem.

S Ü T É S

Izgalmas recept.

Jó munkát, és ne feledd, szerdánként a fb zárt csoportban a konzultációs napot!

Nagy Violetta

RECEPT

TORTAISKOLA.HU

ALMA

e g y f a l a t b o l d o g s á g



b a z s a l i k o m l i m e s o r b e t

H O Z Z Á V A L Ó K

- 200 g víz
- 80 g méz
- 1 nagy marék friss bazsalikom levél
- 8 g lime leve
- 4 g lime héja



HOGYAN
turmixolás



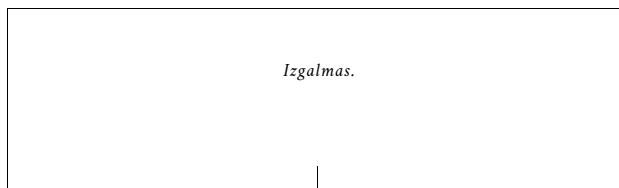
IDŐ
3-4 óra



ADAG



NEHÉZSÉG
10 / 5



Izgalmas.

Friss, üde.

Ez a sorbet nincs stabilizálva, ezért a melegben elolvad. Szobahőn azonban a fogyasztás során szépen tartja a formáját.

kiejtése: -szorbé

L E Í R Á S

I. lépés

Minden hozzávalót tegyük a kutterba és alaposan dolgozzuk meg.

II. Lépés

A bazsalikomnak teljesen fel kell aprítódnia. Töltsük a fagyis gépbe és készítsük el.

III. Lépés

A tálaláshoz érdemes lesz gyakorolni! Vagy fagyis kanállal szervírozd, vagy két kanál segítségével készíts galuska formát. Fontos, hogy mindkettő eszközt forró vízbe kell mártani, így lehet szépen formázni és így jön majd ki a kanálból a sorbet.

B a z s a l i k o m o l a j

H O Z Z Á V A L Ó K

- 1 nagy marék bazsalikom -friss-
- növényi olaj kb 60 gramm



HOGYAN
aprítás



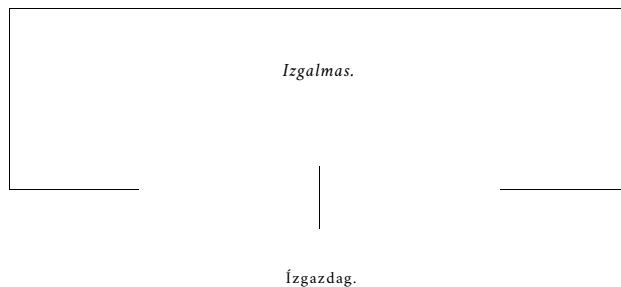
IDŐ
kb 5 perc



ADAG



NEHÉZSÉG
10 / 1



Az olaj mennyisége változhat, a lényeg, hogy sima növényi olajat használjunk, ne extra szűz olajat, mert akkor ilyen opálos lesz mint az enyém. Egyébként vibráló szép színe van.

Kiejtése: -

L E Í R Á S

I. lépés

Sós vízben ami ellepi a bazsalikom leveleket, száracat forraljuk fel, elég 1-2 perc forralás. Azonnal tegyük át jeges vízbe és hűtsük le.

II. Lépés

tegyük kutterba és öntsük rá az olajat. Addig aprítsuk amíg teljesen sima lesz. Kétszer szűrjük át. Az olaj sima növényi legyen, vagy akár oliva is lehet de ne extra szűz, mert az ilyen opálos végeredményt ad, egyébként vibráló, élénk színe lesz az olajnak.

III. Lépés

Töltsük tubusba, tegyük hűtőbe.

B a z s a l i k o m l i m e g a n a c h e

H O Z Z Á V A L Ó K

- 100 g fehér csokoládé
- 5 g méz
- 40 g bazsalikom olaj
- 6 g lime leve



HOGYAN
mikró



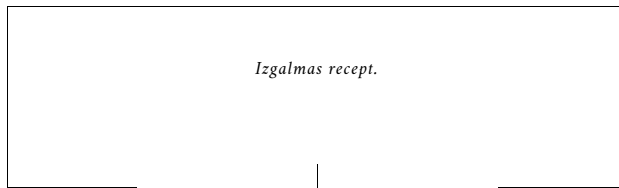
IDŐ
kb 20-30 perc



ADAG



NEHÉZSÉG
10 / 5



Krémés, lágy, isteni.

A ganache csokoládé és habtejszín keveréke szokott lenni, de itt most olajat használunk, nagyon izgi.
kiejtése: gánás

L E Í R Á S

I. lépés

Minden hozzávalót melegítsünk össze mikróban. 2-3X
30 mp, 800W-on.

II. Lépés

Keverjük simára. Tegyük hűtőbe

III. Lépés

.

M a n d u l á s r o p o g ó s

H O Z Z Á V A L Ó K

- 50 g liszt
- 50 g barna cukor
- 60 g mandulaliszt -Lidl-
- 50 g vaj
- 6 g Amaretto likőr
- csipet só



HOGYAN
sütés



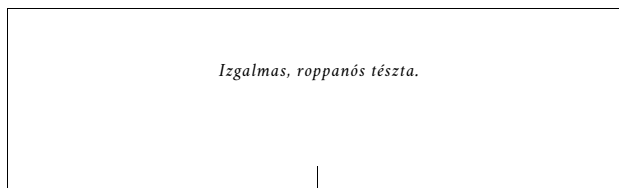
IDŐ
kb 1 óra



ADAG



NEHÉZSÉG
10 / 5



Izgalmas, roppanós tészta.

Hajrát!

Intenzív mandulás ízvilág, super textúra.
kiejtése:

L E Í R Á S

I. lépés

A sütőt melegítsük elő 150 fokra, alsó-felső állásban.

II. Lépés

Minden hozzávalót gyúrjunk össze. Sütőpapírral bélelt tepsire morzsáljuk el, legyenek kisebb és nagyobb darabok is.

III. Lépés

Süssük készre 20-30 perc alatt, kapjon színt, de ne legyen barna. Hűtsük le.

B u g g y a n t o t t a l m a k o m p ó t

H O Z Z Á V A L Ó K

- 200 g Granny Smith alma - zöldalma vagy savanyú, kemény húsú alma-
- 80 g kristálycukor
- 300 g víz
- kevés vanília
- csipet só
- 80 g Amaretto likőr
- 1 g fahéj -őrölt-



HOGYAN
főzés



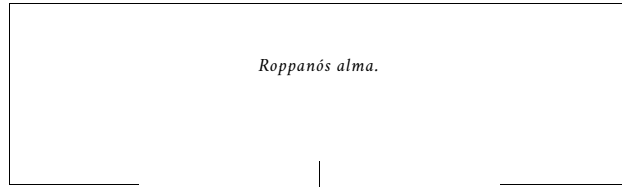
IDŐ
kb 20-30 perc



ADAG



NEHÉZSÉG
10 / 1



Ízgazdag.

A buggyantás egy gyors folyamat, a forró lébe éppen csak főzzük, majd ki is vesszük, így kemény, resz, roppanós marad az alma.
kiejtése:

L E Í R Á S

I. lépés

Az almákat hámozzuk meg, aprítsuk 1x1 cm-es kockákra.

II. Lépés

A vizet, cukrot, fahéjat, amarettót, sót, vaníliát forraljuk fel. Ha felforrt tegyük bele az almát és forraljuk gyöngyözve 2 percet.

III. Lépés

Azonnal vegyük ki az almákat ,szűrjük le és terítsük el egy nagy edényben, hagyjuk hűlni. Így roppanós marad az alma.

A l m a e s s z e n c i a

H O Z Z Á V A L Ó K

- a maradék főzőlé



HOGYAN
főzés



IDŐ
kb 20-30 perc



ADAG



NEHÉZSÉG
10 / 1

Ízgazad, sűrű szirup.

Izgalmas.

Az esszenciák készítés beforralással lehetséges. Egy lé állagú alapot addig főzünk gyöngyözve amíg az besűrűsödik.
kiejtése:

L E Í R Á S

I. lépés

A alma főzőlevét forraljuk be. Közepes hőfokon, szirup sűrűsége. Kb 20-30 perc is.

II. Lépés

III. Lépés

A tányérba tegyük az alma kompótot. Szórjuk meg morzsával. A halom köré nyomjuk a ganache-t. Öntsük fel az esszenciával.

A sorbet keverjük át, simítsuk el a felületét. A sorbet vagy fagyis kanállal szervíorzzuk -ezt forró vízbe mártjuk- vagy két kanál segítségével -ezeket is forró vízbe mártjuk- galuskát készítünk. Gyakorlatot igényel. Vegyünk ki az egyik kanállal a sorbétból egy kanálnyt és a másik kanalat támasszuk a sorbés kanál széléhez, majd fordítsuk át rajta, úgy hogy behúzzuk alá a kanalat. 3-4 alkalom után egy szép galuskánk lesz.

Pár mézvirág, kis bazsalikom levél és reszelt lime héj. Kész is van.

A sorbet nincs stabilizálva, nem bírja a meleget, elolvad. Szobahőn azonban fogyasztásig tartja a formáját. Ti ne dekoráljátok szeletelt almával, mert a fine diningből a csárda hangulatba csöppenünk. :)



COPYRIGHT

Copyright © 2018 Tortaiskola

Minden jog fenntartva. A tulajdonos -tortaiskola/Nagy Violetta- előzetes írásos engedélye nélkül a kiadvány egyetlen része sem reprodukálható, terjeszthető vagy továbbítható semmilyen formában vagy eszközzel, beleértve a fénymásolást, a felvételt vagy más elektronikus vagy mechanikus módszert is.

www.tortaiskola.hu

Copyright © 2018 Nagy Violetta / Tortaiskola.hu

Minden jog fenntartva. Ezt a receptet vagy annak bármely részét tilos bármilyen módon reprodukálni vagy felhasználni a kiadó kifejezett írásos engedélye nélkül.