

## Glasstårta Midnight Sun

Från landet med midnattssol kommer denna glasstårta, inspirerad av den skandinaviska naturen och av soldränkta smaker från södra delarna av Sverige. Silkesmjuka smaker såsom hallonglass, mandarinsorbet och yoghurt- och vaniljparfait med en krispig, spröd pistagebotten och karamelliserad smördeg. Allt i ljusa och eleganta färger.

Hallonglass, hallonsorbet, mandarinsorbet, yoghurt- och vaniljparfait, pistaschbotten, fruktläder, pistasch gianduja och karamelliserad smördeg.

### *Hallonglass*

885 g mjölk, 3 %

130 g vispgrädde

160 g socker

40 g torrglukos

26 g dextros

52 g mjölkpulver

5,0 g stabilisator grädde

450 g hallonpuré

60 g citronpuré

= 1275 g vit bas

- Pastörisera allt utom hallon och citron till 85 grader och kyl.
- Mixa i hallonpuré och citronpuré.
- Frys glassen i glassmaskin.

### *Hallonsorbet*

500 g vatten

360 g socker

50 g torrglukos

6 g stabilisator frukt

900 g hallonpuré

100 g citronpuré

- Värm allt utom hallon och citron till 65 grader.
- Mixa i puréerna och frys sorbet i glassmaskin.

### *Mandarinsorbet*

500 g vatten

360 g socker

50 g torrglukos

740 g mandarinpuré

240 g citronpuré

20 g yuzupuré

- Värm allt utom puréerna till 65 grader.
- Mixa i puréerna och frys sorbet i glassmaskin.

### *Yoghurt- och vaniljparfait*

160 g ägg

1 dl torrglukos

1 dl florsocker

25 g yoghurtpulver

1 g stabilisator grädde

1 vaniljstång

6 dl lättvispad grädde

- Värm ägg, torrglukos, florsocker, yoghurtpulver, stabilisator grädde och vaniljstång till 85 grader och vispa kallt.
- Vänd ner den lättvispade grädden och blanda väl.
- Frys glassen utan glassmaskin.

### *Pistage Joconde*

325 g ägg

70 g strösocker

200 g malen pistagenöt

260 g äggvita

200 g florsocker

130 g vetemjöl

70 g smör

- Vispa ägg, socker, pistage lätt luftigt.
- Vispa äggvita och socker till soft peak.
- Vänd ned vetemjölet i pistageblandningen och tillsätt äggvitemarängen lite i taget.
- Vänd sist ned smöret och blanda väl.
- Stryk ut tunt på en bakmatta och baka av i 230 grader ca 6 min.

### *Fruktläder*

150 g jordgubbspuré

100 g hallonpuré

10 g socker

2 g agar agar

1 vaniljstång

- Koka alltsammans cirka 1 min och håll ut på bakmatta.
- Baka i 70 grader ca 30 min.

### *Pistage gianduja*

120 g socker

30 g vatten

100 g pistagenötter

50 g hasselnötter

- Koka upp socker och vatten till 120 grader.
- Tillsätt de lätt rostade nötterna och karamellisera.
- Slå upp på bakmatta och låt kallna.
- Mixa de karamelliserade nötterna till ca 74 grader

### *Smördeg*

100 g vatten

220 g vetemjöl

3 g salt

20 g smör

(150 g smör till inkavling)

- Kör degen tills den går ihop.
- Temperera smöret och kavla in det i degen.
- 2\*3 slag och 2\*4 slag.
- Pudra med socker och baka av.

### *Sprayglaze till glassen*

500 g absolut cristal

50 g vatten

3 g körsbärsröd färg

1 g brun färg

1 g metallic guld

## Vilda bär från skogen

Med råvaror från skogen och fälten, färgerna och estetiken. Norra delen av Sverige står som inspiration till denna dessert, den blandar samman fräschören av vilda bär tillsammans med rik chokladsmak. Här har åkerbär, hallon och björnbär fått strålkastarljus, insvept i silkeslen guanaja chokladmousse, Dulcey- och hasselnöts Namelakapistagebotten Manjaribrownie. På toppen en aning apelsin och nypa timutpeppar.

Guanajamousse fylld med halloncoulis, på en pistagebotten, Dulcey- och hasselnöts Namelaka, hallon- och åkerbärssorbet, hallonskum, marmelad med skogens bär, timutpeppar marinerade hallon och brownie.

### *Hallon- och åkerbärssorbet*

250 g vatten

180 g socker

20 g torrglykos

3,5 g Neutros 5F

250 g hallonpuré

250 g åkerbärspuré

- Värm vatten, socker, torrglykos och Neutros 5 F till 65 grader och låt svalna något.
- Tillsätt hallon- och åkerbärspurén.
- Mixa sorbetsmeten i en pelarmixer.
- Sila smeten och fyll upp i pacojetbunke eller kör smeten i en glassmaskin.

### *Guanajamousse*

#### *Pata bomb*

120 g äggula

100 g ägg

140 g strösocker

80 g vatten

- Vispa äggula, ägg, koka vatten och socker till 119 grader och slå över äggskummet.
- Vispa fluffigt på medelhastighet till skummet är nästan kallt.
- Montera därefter moussen.

### *Montering mousse*

55 g standardmjölk

1 vaniljstång

160 g pata bomb

200 g vispgrädde

175 g Guanaja

- Smält chokladen till 50 grader.
- Koka upp mjölk och vaniljstång.
- Slå den varma mjölken över chokladen i tre omgångar och skapa en emulsion.
- Vispa upp grädden så den är lättvispad.
- Kontrollera att temperaturen är mellan 45-50 grader på din emulsion.
- Stabilisera genom att vända ner lite av den lättvispade grädden. Vänd sedan ner pata bomb och resterande grädde.

### *Skogsbärsmarmelad*

50 g hallonpuré

50 g björnbärspuré

75 g absolut cristal

45 g gelatinmassa

½ vaniljstång

10 g citronsaft

- Koka upp hallon och björnbärspuré, absolut cristal och vaniljstång tills det smält ihop.
- Ta av från spisen och tillsätt citronsaft.
- Splitsa upp i björnbärssilikonformar och frys.

### *Pistagebotten*

35 g kallt smör

18 g vetemjöl

65 g ljust muscovadosocker

105 g pistagenötter

3 g Fleur de Sel (salt)

- Mixa samtliga ingredienser till en grov grusig massa.
- Tryck ut ca 2 mm tjocka bottnar i runda stansringar 40 mm, 10 g per ring.
- Baka av på 160 grader i 7 minuter.
- Kyl bottnar i chockfrys

### *Chokladbrownie*

160 g choklad 45-50%

30 g invertsocker

120 g florsocker

105 g ägg

90 g smör

½ vaniljstång

1,5 g salt

90 g vetemjöl

12 g kakao

1 g bakpulver

40 g pistagenötter, rostade, grovt krossade

- Smält choklad och smör till 43 grader.
- Vispa invertsocker, florsocker, ägg, vanilj och salt ej för länge.
- Tillsätt den smälta chokladen.
- Sikta de torra ingredienserna och häll i smeten på låg hastighet.
- Vänd ner pistagenötterna.
- Häll upp smeten i ca 1 cm tjockt i runda silikonformar 120 mm i diameter.
- Grädda på 180 grader i 8 minuter.
- Låt sedan bottnen frysa ordentligt.
- Tag ut bottnen och skär den i kvartscirklar och förvara i frysen fram till servering.

### *Namelaka*

50 g mjölk

10 g socker

5 g glykos

90 g vispgrädde (ej vispad)

8 g gelatinblad

½ vaniljstång

100 Dulcey

20 g hasselnötspraliné

- Smält chokladen med glykos och praliné.
- Koka upp mjölken med socker.
- Gör en emulsion med chokladen genom att tillsätta den varma mjölken i tre omgångar.
- Tillsätt därefter gelatinmassan och den kalla grädden.
- Häll upp Namelakan i spritspåse och kyl.

### *Vispat hallongelé*

350 g hallonpuré

80 g sockerlag 50/50

20 g citronsaft

60 g gelatinmassa

- Värm hallonpuré, sockerlag och citronsaft till 50 grader.
- Tillsätt gelatinmassa och låt svalna i kyl 2 timmar.
- Tag ut hallongelén och vispa på full hastighet i vispmaskinen till ett fluffigt skum som liknar maräng.
- Fyll upp spritspåse och spritsa i sfär form och frys.

### *Marinerade hallon*

200 g färska hallon

50 g hallonpuré



50 g absolut crystal

3 g timutpeppar

zest från en apelsin

- Koka upp hallonpuré tillsammans med absolut crystal och zest från apelsinen.
- Tag av från spisen och tillsätt timutpeppar.
- Låt lagen svalna till 20 grader och vänd ner de färska hallonen.
- Låt dra i cirka 1 timme i kyl innan servering.

### *Chokladglaze*

80 g vatten

160 g socker

160 g glykos

100 g kondenserad mjölk

80 g Manjari, 64 %

80 g gelatinmassa

40 g Absolut Cristal

- Koka vatten, socker och glykos till 102 grader.
- Tillsätt den kondenserade mjölken.
- Smält försiktigt absolut cristal på låg värme och tillsätt den i sockerlagen.
- Smält chokladen till 45 grader.
- Häll den varma lagen över chokladen och skapa en emulsion tillsätt gelatinmassa.
- Tillsätt färg och glitter och mixa utan att slå in luft.
- Glasera vid 40-45 grader. Direkt till chockfrys -40 grader.

### *Halloncoulis*

250 g hallonpuré

60 g socker

1 vaniljstång

10 g citronsaft

1,5 g pektin

- Värm hallonpuré till 40 grader.
- Blanda socker med pektin och tillsätt i hallonpurén.
- Låt blandningen koka i cirka 1 minut.
- Ta sedan av halloncoulin från spisen och tillsätt citronsaften.

### *Mördeg*

75 g osaltat smör (kallt)

50 g florsocker

15 g mandelmjöl

125 g vetemjöl

1 g salt

½ vaniljstång

30 g ägg

- Skär smöret och blanda med dem torra ingredienserna i en matberedare.
- När den har en sandig konsistens tillsätt ägget och blanda tills degen precis går ihop.
- Lägg den i kylan och kavla sedan ut den 1,5 mm tjock.
- Stansa ut en halvring, 10 cm i diameter.
- Baka botten gyllenbrun i cirka 18 minuter på 160 grader och låt svalna.

