



Щавелевые тарталетки с огуречным напитком



Рецепт от Silvio Germann



Приготовление 40 Mins
Время простоя 30 Mins
Время приготовления 12 Mins
прибор CombairSteamer V2000 с 2021 года

Щавелевый мусс

1½ пластинки желатина
200 г нежирной сметаны
40 г щавеля, крупно нарезанного
1 лайма, немного сока
1 ч. л. белого бальзамического уксуса
½ ч. л. соли

Маринованные огурцы

250 мл белого бальзамического уксуса
175 мл воды
75 г сахара
25 г соли
400 г закусовых огурцов, нашинкованных тонкими ломтиками

Тарталетки

300 г пшеничной муки в/с
150 мл воды





Любистковый крем

80 мл белого
бальзамического уксуса
50 г любистка, листики без стеблей
2 желток
30 г сахара
¾ ч. л. соли
200 мл подсолнечного
масла

Напиток

3 огурцов, кусочками
15 г имбиря, кусочками
1 лайм, ½ сока
20 г лимонной вербены, мелко нарезанной
1 ст. л. крупного сахара-
сырца
1 белок
кубики льда
немного вербенового чая, измельченного в порошок

Украшение

10 г щавеля, нарезанного тонкими полосками
настурция, по вкусу

Щавелевый мусс

Замочить желатин в миске с холодной водой припл. на 5 минут. Сметану и щавель положить в блендер, мелко измельчить и протереть через сито. Половину выложить в небольшую кастрюлю, нагреть, добавить желатин, хорошо перемешать и смешать с оставшейся смесью. Добавить в смесь немного сока лайма, уксуса и соли по вкусу, выложить смесь толщиной припл. 1 см на небольшой поднос, накрыть и поставить в холодное место припл. на 4 часа. Формочкой для печенья (ø2,5 см) вырезать 16 круглых заготовок.

Маринованные огурцы

Поместить уксус, воду, сахар и соль в кастрюлю и довести до кипения, помешивая. Положить ломтики огурцов в чистую банку для консервирования, залить их горячим маринадом, накрыть крышкой и дать настояться.





Тарталетки

Поместить муку и воду в миску, замесить гладкое тесто, накрыть и дать ему постоять припл. 30 минут. Предварительно разогреть камеру до 160 °C в режиме обдува горячим воздухом. Раскатать тесто порциями толщиной припл. 1 мм, вырезать формочкой для печенья круглые заготовки (припл. ø5 см), разложить по подготовленным формочкам и слегка прижать. Поставить формочки на противень, поместить противень в предварительно разогретую камеру и выпекать до золотистого цвета припл. 12 минут. Достать, дать немного остыть, вынуть из формочек и дать остыть на решетке.

Любистковый крем

Поместить уксус и любисток в высокий сосуд, очень мелко измельчить, протереть через сито и вылить обратно в высокий сосуд. Добавить яичный желток, сахар и соль и перемешать. Медленно, тонкой струйкой влить подсолнечное масло и продолжать перемешивать до образования кремообразной массы. Налить крем в кондитерский мешок и поставить в прохладное место до подачи.

Напиток

Выжать сок из огурцов и имбиря. Добавить сок лайма, вербену, сахар и яичный белок, хорошо перемешать, пока сахар не растворится. Вылить жидкость порциями в шейкер с небольшим количеством льда, хорошо взбалтывать припл. 2 минуты, разлить через сито в охлажденные бокалы для мартини. Посыпать напиток небольшим количеством измельченной вербены.

Украшение

Расставить тарталетки на тарелке и в середину каждой поместить мусс. Достать ломтики огурцов из маринада, дать немного стечь, уложить скрученными на кружочки из мусса, оставив немного места посередине. Выдавить немного крема в оставленное по центру место, сверху положить щавель и настурцию и сразу же подавать с напитком.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 160 °C Hot air

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Hot air 160 °C в течение 12 Mins

Советы

Для любителей алкоголя добавить в огуречную жидкость 8 cl джина, затем взболтать порциями, как описано.





Аксессуары

Противень

Формочки для 16 мини-тартелеток диаметром около 4,5 см каждая, смазанные маслом

4 бокала для мартини

