



Fesleğenli Crema Cotta

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
4 Saat

20 Dak.

8

Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Domates granitası

2 kg Yuvarlak domates (Ramati), kabuğu soyulmuş

200 g Şeker

4 g Agar Agar

2 Fesleğen dalı, yakl. 15 g

Tuz

Karabiber

Yuvarlak domatesleri diğer malzemelerle el blenderi ile karıştırın. Karışımı fırın tepsisine doldurun, soğumaya bırakın ve derin dondurucuda en az 4 saat dondurun.

Dondurulan domates karışımını bir mutfak havlusunun üzerine koyun, dört köşesinden asın ve aşağı damlayan domates suyunu toplamak için altına bir kap yerleştirin. Karışımın buzunu tamamen çözündürün.

Domates suyunu kaynatarak %30 çektirin.

Suyu yeniden fırın tepsisine doldurun, soğumaya bırakın ve derin dondurucuda tamamen donmaya bırakın (yakl. 3-4 saat).

Crema Cottayı çeşnilendirmek için dondurulmuş domates granitasını bir çatalla kazıyın ve konserve kavanozunun içine bırakın.

Şekerlenmiş üzüm domatesleri

200 g Üzüm domatesleri (Datterini), kabuğu soyulmuş

1 Çor. k. Bütün şeker kamışı, ör. Mascobado şekeri

1 Çor. k. Zeytinyağı

Fleur de Sel

Üzüm domatesleri çapraz kesin. Buharla pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Buğulama esnasında 100 2 Dak. °C





Buharla pişirilmiş üzüm domatesleri buzlu suda şoklayın, kabuklarını soyun, dörde bölün ve çekirdeklerini çıkarın.

Üzüm domatesleri zeytinyağı, bütün şeker kamışı ve Fleur de Sel ile marine edin ve yuvarlak fırın tepsisinde 80 °C'de 5 saatliğine sıcak tutma çekmecesine koyun. Alternatif olarak ısıtılmamış fırının içindeki 2. rafa takılan ızgara telinin üzerine yerleştirin ve kurutun.

Piştirilecek yemeği koyun

Üstten/alttan ısıtma esnasında 80 5 Saat °C

Crema Cotta

250 ml Tam yağlı krema

250 ml Süt

5 Yumurta

75 g Şeker

2 Jelatin yaprakları

1 Vanilya çubuğu, kazınmış

2 Fesleğen dalları, yakl. 15 g

Tam yağlı krema, süt, şeker ve yumurtaları bir kaba koyun ve el blenderi ile iyice karıştırın. Jelatin, vanilya kabukları ve fesleğen dallarını tam yağlı krema ve yumurta karışımı ile birlikte büyük bir vakumlama poşetine koyun.

Torbayı 2. kademedede vakumlayın ve 2. kademedede mühürleyin.

Vakumlanmış torbayı ızgara telinin üstünde 2. rafa yerleştirin. Buharla pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Buğulama esnasında 82 20 Dak. °C

Buharla pişirdikten sonra vakumlama poşetini kesin ve fesleğen dalını çıkarın. Karışımı el blenderi ile karıştırın, süzgeçten geçirin ve önceden soğutulmuş küçük konserve kavanozlarına doldurun.

Küçük konserve kavanozlarını buzdolabında yakl. 3 saat soğutun.

Crema Cottayı servis etmeden önce domates granitası ve şekerlenmiş üzüm domatesleri ile çeşnilendirin.

İpuçları

Crema Cotta için fesleğen yerine başka yeşillikler veya aromalar da kullanılabilir. Crema Cotta isteğe göre kahverengi şekerle karamelize edilebilir.

Aksesuar

Izgara teli

8 küçük konserve kavanozu

Vakumlama poşeti

Fırın tepsisi 1/3 GN, Yükseklik 40 mm

Yuvarlak fırın tepsisi, 24 cm çapında





Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

11.12.2019

