Щавлеві тарталетки з огірковим напоєм



Рецепт від Silvio Germann



готування	40 хв
Пауза	30 хв
Час готування	12 хв
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

Щавлевий мус

1½ пластинки желатину

200 г нежирної сметани

40 г щавлю, грубо нарізаного

1 лайма, трохи соку

1 ч. л. білого бальзамічного оцту

½ ч. л. солі

Мариновані огірки

250 мл білого бальзамічного оцту

175 мл води

75 г цукру

25 г солі

400 г закусочних огірків, нарізаних тонкими скибочками

Тарталетки

300 г борошна пшеничного вищого ґатунку

150 мл води

Любистковий крем

80 мл білого бальзамічного оцту

50 г любистку, листя без стебел

2 жовток

30 г цукру

¾ ч. л. солі

200 мл соняшникової олії

Напій

3 огірків, нарізаних на шматочки

15 г імбиру, нарізаного на шматочки

1 лайма, ½ соку

20 г лимонної вербени, дрібно порізаної

1 ст. л. грубого цукру-сирцю

1 яєчний білок

кубики льоду

трохи вербенового чаю, подрібненого на порошок

Прикрашання

10 г щавлю, нарізаного тонкими смужками

настурція, за смаком

Щавлевий мус

Замочити желатин у мисці з холодною водою прибл. на 5 хвилин. Помістити сметану і щавель у блендер, подрібнити і протерти через сито. Половину викласти в невелику каструлю, підігріти, додати желатин, добре розмішати і змішати з рештою суміші. Додати в суміш трохи соку лайма, оцту та солі за смаком, викласти суміш завтовшки прибл. 1 см на невелику тацю, накрити і поставити у прохолодне місце прибл. на 4 години. За допомогою формочки для печива (ø2,5 см) вирізати 16 круглих заготовок.

Мариновані огірки

Помістити оцет, воду, цукор та сіль у каструлю і довести до кипіння, помішуючи. Покласти скибочки огірків у чисту банку для консервування, залити гарячим маринадом, накрити кришкою і дати настоятися.

Тарталетки

Помістити борошно і воду в миску, замісити гладке тісто, накрити і дати йому постояти прибл. 30 хвилин. Попередньо розігріти камеру до температури 160 °C у режимі обдуву гарячим повітрям. Розкачати тісто порціями завтовшки прибл. 1 мм, вирізати формочкою для печива кружечки (приблизно ø5 см), розкласти по підготовлених формах і злегка притиснути. Поставити формочки на деко, помістити деко в розігріту камеру і випікати прибл. 12 хвилин до золотистої скоринки. Дістати, дати трохи охолонути, вийняти з формочок і дати охолонути на решітці.

Любистковий крем

Помістити оцет і любисток у високу посудину, дуже дрібно подрібнити, протерти через сито і вилити назад у високу посудину. Додати яєчний жовток, цукор і сіль та перемішати. Повільно влити соняшникову олію тонкою цівкою і продовжувати перемішувати до утворення кремоподібної маси. Налити крем у кондитерський мішок і поставити у прохолодне місто до подачі.

Напій

Вичавити сік з огірків та імбиру. Додати сік лайма, вербену, цукор і яєчний білок, добре перемішати, доки цукор не розчиниться. Вилити рідину порціями в шейкер із невеликою кількістю льоду, добре збовтувати прибл. 2 хвилини, розлити через сито в охолоджені келихи для мартіні. Посипати напій невеликою кількістю подрібненої вербени.

Прикрашання

Розставити тарталетки на тарілці та в середину кожної помістити кружечки з мусу. Дістати скибочки огірків з маринаду, дати трохи стекти, укласти скрученими на кружечки з мусу, залишивши трохи місця посередині. Видавити трохи крему в залишене в центрі місце, зверху покласти щавель і настурцію і відразу ж подавати з напоєм.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 160 °C Гаряче повітря

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Гаряче повітря 160 °C протягом 12 хв

Поради

Для любителів алкоголю додайте в огіркову рідину 8 cl джину, потім збовтати порціями, як описано.

Аксесуари

Деко

Формочки для 16 міні-тарталеток діаметром близько 4,5 см кожна, змащені олією

4 келихи для мартіні

Додаткова інформація

Складено	11.04.2024