

Madlēnas kūka ar aveņu želeju, sāļo karameli, sautētiem āboliem un mandeļu drumstalām

Madlēna

olas, 2 gab.
Just Nature mandeļu milti, 30 g
kviešu milti, 70 g
cukurs, 100 g
kausēts sviests, 70 g
cepamais pulveris, 1 tējķ.
vaniļas ekstrakts (pēc izvēles), pāris pilieni

Kviešu miltus sijā, samaisa ar mandeļu miltiem un cepamo pulveri. Olas puto ar cukuru, pievieno sviestu, miltus un vaniļas ekstraktu. Masu lej veidnēs, cep 160 °C temperatūrā 10 -12 minūtes (atkarīgs no izmēra).

Aveņu želeja

La Fruitiere aveņu biezenis, 500 g
agar agars, 4 g

Biezeni uzvāra, iemaisa agaru, masu vāra vēl minūti, lej formās, atdzesē, sablendē un pasniedz.

Sāļā karamele

cukurs, 220 g
glikoze, 11 g
saldais krējums, 35%, 240 g
sviests, 160 g
vaniļas pāksts, 1 gab.
sāls, 2 g
želatīns, 5 g (220 bloom)

Silda saldo krējumu, glikozi un vaniļu, un pievieno izkausētu želatīnu. Veido karameli no cukura un pakāpeniski pievieno saldo krējumu. Nedaudz atdzesē un pievieno sviestu, sablendē, pēc tam pievieno sviestu.

Drumstalas

mandeļu milti, 80 g
sviests, 60 g
brūnais cukurs, 40 g

Visas sastāvdaļās samaisa tā, lai veidojas drumstalas. Cep 160 °C temperatūrā zeltaini brūnas.

ābols

ābols *greni smith*, 200 g
brūnais cukurs, 60 g
baltvīns, 80 g

Ābolus mizo, griež kubiņos, liek katlā aplej ar baltvīnu un cukuru, uzliek foliju, liek uz virsmas vidējā temperatūrā. Kad uzmet pirmo burbuli, noņem no virsmas un atstāj zem folija atdzesēties. Pirms pasniegšanas samaisa ar karameli.

Dekors

kviešu milti, 50 g
pūdercukurs, 50 g
ūdens, 30 g

Samaisa viendabīgu masu, klāj silikona formā plānā kārtā, cep 160 °C temperatūrā 8-10 minūtes. Atdzesē.

Musa kūka ar upenēm, mandeļu, kafijas un smilšu mīklas pamatni, šokolādes glazūru un baltās šokolādes - maskarpones ganašu.

Mīkla

kviešu milti, 445 g
pūdercukurs, 160 g
sāls, 4 g
Just Nature mandeļu milti, 55 g
sviests, 255 g
olas, 76 g
malta kafija, 2 g
vaniļas esence, 4 g

Visas sastāvdaļas samaisa viendabīgā masā, veltnē starp pergamenta papīriem, atdzesē ledusskapī. Veido vēlamo formu, cep 160 °C temperatūrā 10-12 minūtes. Mīklu drīkst saldēt. Izmanto tartēm, cepumiem, groziņiem.

Putotais maskarpone ganašs

salds krējums 35%, 225 g (1)
baltā šokolāde 35%, 130 g
salds krējums 35%, atdzesēts, 175 g (2)
maskarpone siers, 200 g
vaniļas pāksts, 2 gab.
želatīns, 3 g

Sajauc saldo krējumu (1) ar vaniļu un ļauj nostāvēties 12 stundas. Uzsilda to un pievieno izkausētu želatīnu. Izkausē šokolādi un pievieno 3 etapos, sablendējot viendabīgā masā. Beigās masai pievieno maskarpones sieru un saldo krējumu (2). Liek ledusskapī uz 12 stundām. Saputo un liek konditorejas maisiņā.

Neitrālā glazūra

glikozes sīrups, 320 g
dekstroze (Sosa), 300 g
ūdens, 660 g
cukurs, 415 g
citronskābe, 3 g
pektīns (Sosa, NH), 20 g

Sajauc ūdeni, glikozi, dekstrozi un uzkarsē līdz 40 °C temperatūrai. Maisot ar putotāju, iemaisa pektīnu, kas iepriekš sajukts ar cukuru. Ļauj vārīties 2 minūtes, pievieno citronskābi un vāra vēl 1 minūti.

Šokolādes glazūra

glikozes sīrups, 40 g
dekstroze (Sosa), 120 g
ūdens, 40 g
salds krējums, 180 g
cukurs, 350 g
kakao pulveris, 140 g
vājpiena pulveris (Sosa), 20 g
želatīns, 28 g

neitrālā glazūra, 400 g

Sajauc glikozi, dekstrozi, ūdeni, saldo krējumu un cukuru un uzvāra līdz 100 °C temperatūrai. Pievieno kakao pulveri, piena pulveri un atkal uzvāra, tad pievieno izkausētu želatīnu. Maisījumu nokāš, pievieno neitrālo glazūru, samaisa *thermomix*.

Vegāniskais šokolādes muss

no vārītiem turku zirņiem notecināta šķidrums, 320g
pudercukura, 80g
tumšā šokolādes, 65%
kakao sviests, 58g
mandeļu piena, 275g
augu izcelsmes želatīna, 2g
ksantāna sveķu, 1g

Atsevišķi izkausē šokolādi un kakao sviestu, tad samaisa. Uzvāra mandeļu pienu ar glikozi un augu izcelsmes želatīnu, tad atdzesē 65-60C, lej virsū šokolādei un sablendē. Atsevišķi uzputo no vārītiem turku zirņiem notecinātu šķidrumu, pievienojot pa daļām cukuru un beigās ksantānu. Uzmanīgi iemaisa šo masu šokolādes masā.