

## Karfiol, pekán dió, marokkói citrom

- **Karfiol:**

Megnevezés	Mennyiség
Karfiol rózsák (carvolt)	1kg
Víz	2L
Só	20g
Barnavaj	1kg

- A karfiolt először sós vízben blansírozom, majd hagyom a saját hőjében kihűlni.
- Mindeközben barnavajat készítek.
- Ha a karfiol kihűlt akkor felhevítem a barnavajamat és abban fogom aranybarnára kisütöni.

- **Karfiol Por:**

Megnevezés	Mennyiség
Karfiol	1kg

- A karfiolnak csak a rózsáinak a tetejét vágom le, mintha ilyen kis darálékokat vágnék csak le belőle.
- Egy sütőpapírra kiterített 1/1-es gn-re kiterítem és 60C-on 24 órán át szárítom.
- Thermomixben szétdarálom.

- **Karfiol Mandolin: 1 adag 3 vékony szelet**

Megnevezés	Mennyiség
Karfiol	500g
Oliva olaj	100ml
Maldon só	4g

- A karfiolt rózsáira szedem, majd mandolinon nagyon vékony szeleteket vágok belőle.
- Szervíznél egy kis dióolajjal megkenem majd sárkánnyal megégetem, majd a végén maldon sóval szórom meg.

- **Akác Olaj:**

Megnevezés	Mennyiség
Akác fa	500g
Olaj	500g

- Az akácfát 180C-os sütőben 20 percig hevitem, majd amíg még meleg belerakom egy vákumzacskóba és levákumozom.
- 60C-on 24 órán át sous vide-om.

- **Barnavajas Hollandi: 75C 30perc – Szifon – 2 patron**

Megnevezés	Mennyiség
Borecet	40g
Salotta	25g
Barnavaj	150g
Tojás s.	85g
Víz	60g
Citromlé (friss)	20g
Só	3g

- Ezt a módszert kifejezetten akkor használjuk, ha szifonba rakom a hollandit!
- A borecetet és a shalottát egy kis forralóba felrakom és majdnem, hogy szárazra redukálom. Ha ez megvan szűröm és csak a lét használom fel belőle.
- Ezután az összes alapanyagot egy vákumzacskóba rakom.
- 75C-on gőzölöm 30 percen át, egy botmixerrel egyneműsítem, majd szifonba töltöm és 2 patronnal felhúzó.
- 60C-os vízfürdőben tárolom szerviz alatt.

- **Marokkói Citrom: Vákuum**

Megnevezés	Mennyiség
Citrom	14db
Kóser só	200g
Fahéj	1 rúd (50g)

- A citrom függőlegesen 2 oldalról bevágom a  $\frac{3}{4}$ -ig úgy, hogy a citrom egyben maradjon.
- Ha ez megvan akkor kóser sóval feltöltöm a belsejét.
- Vákumzacskóba rakom 1 rúd fahéjjal, vákumozom, majd hagyom, hogy beérjen.
- Kb. 3 hét alatt tökéletes.
- (Vákumban eláll 1 évig)

- **Pekán dió:**

180C 15 perc

<b>Megnevezés</b>	<b>Mennyiség</b>
<b>Pekán dió</b>	300g
<b>Méz</b>	50g
<b>Maldon só</b>	csipet
<b>Dió olaj</b>	30g

- A pekán diót 180C-os előmelegített sütőben 15 percig sütöm.
- Thermomixben a többi alapanyaggal turmixolom ameddig el nem érem a kívánt állagot, azaz egy pekán dió krémet.