

## Tartlette, Tojás, Yuzu, Dashi

Tartlette:

Megnevezés	Mennyiség
Liszt	<b>170g</b>
Víz	<b>60g</b>
Cukor	<b>10g</b>
Só	<b>3g</b>
Oliva Olaj	<b>20g</b>
Tojás s.	<b>1db</b>

- A lisztet kiszórom az asztalra és a közepébe egy tállal csinállok egy lyukat ahová a többi hozzávalót beleöntöm.
  - Addig gyúrom amíg egy szép homogén állapotú tésztát nem kapok, majd hagyom pihenni egy órán át a hűtőben.
  - Ha ez megvan akkor kinyújtom 2-3mm-es vastagságra és egy kör kiszúróval kiszúrom majd elkezdem betölteni a tartlette formákba.
  - Ezután is pihentetem fél órát, majd utána 160C-os sütőben 30 percet alatt aranybarnára sütöm.
- Tojás:
    - Az egész tojásokat egy tálba rakom, felforralok egy nagy adag vizet és amikor már rendszeren forr akkor ráöntöm a tojásra.
    - Hagyom benne állni 10 percig minimum, utána feltöröm, majd a fehérjét elválasztom a sárgájától.
  - Dashi:

• Alapanyag	Mennyiség
Csirke Alaplé	<b>2.5L</b>
Hal alaplé	<b>2.5L</b>
Kombu	<b>46g</b>
Bonito	<b>14g</b>
Égetett shalotta hagyma (héjas félbe)	<b>320g</b>
Soya	<b>150 ml</b>
Kaffir Lime	<b>9db</b>
Citromnád	<b>2db</b>
Só	<b>20g</b>

- Yuzu Gyöngy