

Sajtalap

Hozzávalók	Mennyiség
Gruyere	0.5kg
Comte	0.5kg
Parmezán	0.5kg
víz	3L
xanthan	1g
Technika	Vágd a sajtot 1x1 cm-es kockákra. Egy nagy edényben forrald fel a sajtot és a vizet. Folyamatos keverés mellett főzd további 10 percre. Hagyd pihenni 30 percre. Szűrd le, és dobd ki a megmaradt sajtdarabokat. Keverd bele a xanthánt a sajtalapba, ez segít az olvadt zsír és a víz emulgeálásában.

Tökmag és ricotta tortellini, sült tök, sajt szósz

Tészta

Hozzávalók	Mennyiség
00 liszt	210g
gríz	210g
tojássárgája	120g
tojásfehérje	120g
10% ecet	4.5g
só	4g
Xanthan	0.5g
technika	Keverd össze a lisztet, grízt, xanthant és a sót, majd terítsd el a munkalapon, majd a közepébe csinálj egy mélyedést. Keverd össze a tojásfehérjét, a tojássárgáját és az ecetet, majd öntsd a lisztes keverék közepébe, és lassan dolgozd össze a két keveréket. Gyúrd a tésztát sima állagúvá. Csomagold frissen tartó fóliába, és pihentesd a hűtőben legalább 1 órát, de legjobb, ha előző nap elkészíted.

Tészta töltelék

Hozzávalók	Mennyiség
tökmag (pirított)	300g
tökmagolaj	20g
víz	200g
fenyőecet	50g
körte balzsamecet	50g
só	15g
Ricotta	300g
technika	<p>Turmixold össze a pirított tökmagokat, a tökmagolajat, a vizet, az eceteket és a söt darabos pürévé.</p> <p>Forgasd bele a ricottát, majd töltsd habzsákba. Nyújtsd ki a tésztát vékony lapokra, és szaggass ki belőle 3x3 cm-es köröket.</p> <p>Nyomj a ricottás keverékből a körök közepére, permetezd meg a tészta szélét vízzel, és formázz belőle kis tortelliniket.</p> <p>Fagyaszd le, majd főzd sós vízben 2 perc 30 másodpercig.</p>

Sült tök püré

Vágd a sültötököt négy darabra, és tedd egy tepsibe. Locsold meg szőlőmagolajjal, szórd meg sóval, cukorral és néhány ág kakukkfűvel. Süsd 180°C-on 30 percig, amíg a sültötök megpuhul.

hozzávalók	mennyiség
sült tök	300g
Parmezán	50g
vaj	50g
tejszín	25g
Só	ízlés szerint
Technika	<p>Győződj meg róla, hogy a sültötök még forró.</p> <p>Turmixold össze a sültötököt, a parmezánt és a tejszínt, majd lassan add hozzá a vaját, amíg sima állagot nem kapsz. Ízlés szerint sózd.</p>

Sajtszós

hozzávalók	mennyiség
sajtalap	520g
vaj	200g
tejszín	80g
Xanthan	1g
technika	Melegítsd fel együtt a sajtalapot, a vaját és a tejszínt, majd keverd bele a xanthánt. Szűrd át egy finom szűrőn (chinois-n). Tálaláskor melegítsd fel a szószt, és turmixold habos állagúra.