

Hollandi alap

hozzávalók	mennyiség
fehérbor	750ml
salotta hagyma	50g
fokhagyma	30g
citromlé	30g
tárkony szár	10g
petrezselyemszár	10g
egész bors	10 db
technika	Egy edényben forrald fel a fehérbort, salotta hagymát, fokhagymát, citromlevet és az egész borsot, majd redukáld a folyadék mennyiségét 200 ml-re. Vedd le a tűzről és add hozzá a tárkony és petrezselyemszárakat. Hagyd állni 30 percig, majd szűrd le. Készen van a felhasználáshoz.

Pancetta, kovászos kenyér, fűj tojás, "hollandi"

Tojássárgája krém

hozzávalók	mennyiség
tojássárgája	200g
Dashi koncentrátum	10g
faszén olaj	15g
só	ízlés szerint
technika	Helyezd a tojássárgájákat egy vákuumtasakba, és gőzöld 72°C-on 4-6 percig. Tedd jeges vízfürdőbe, hogy lehűljön. Turmixold össze a főtt tojássárgájákat a dashival és a szénolajjal, majd ízesítsd sóval.

Tojás espuma

hozzávalók	mennyiség
tojássárgája	8 db
egész tojás	6 db
vaj	150g
tej	300ml
tejszín	300ml
ProEspuma hot	34g
Só	10g
technika	Thermomix segítségével turmixold össze az összes hozzávalót magas sebességen, amíg el

	nem éri a 72°C-ot. Amikor elérte a 72°C-ot, főzd 1 percig. Szűrd le, és tedd egy szifonba. Töltsd fel a szifont kétszer, és tartsd melegen.
--	---

Fürjtojás

hozzávalók	mennyiség
10% ecet	300g
víz	300g
fürj tojás	20 db
technika	<p>Keverd össze az ecetet és a vizet, majd áztasd bele a fürjtojásokat 20 percre. Ez segít a héját megpuhítani, hogy könnyebb megpucoljuk.</p> <p>Forralj vizet egy edényben, add hozzá a fürjtojásokat, és főzd 1 perc 50 másodpercig. Vedd ki a tojásokat, és tedd őket jeges vízfürdőbe.</p> <p>Miután megpucoltad, tartsd őket szőlőmagolajban. Ez segít megakadályozni, hogy a tojások szétrepedjenek a tárolás során.</p>

Zöldsósz alap

hozzávalók	mennyiség
turbolya (blansírozva)	50g
petrezselyem (blansírozva)	50g
snidling (blansírozva)	50g
spenót (blansírozva)	50g
víz	300g
Xanthan	1.5g
só	2g
technika	Turmixold össze az összes hozzávalót. Passzírozd át sieve szűrőn, majd még egyszer finomszűrőn.

“hollandi” korongok

hozzávalók	mennyiség
zöldsósz alap	150g
gold leaf zselatinlap	2 db
Hollandi alap	100g
zöldség alaplé	100g
egész tojás	4 db
vaj	100g
barnított vaj	100g

Gold leaf zselatinlap	6 db
só	ízlés szerint
Xanthan	2g
technika	<p>Melegítsd fel a zöldsósóz alapot és add hozzá a zselatint.</p> <p>Mártás egy tiszta szivacsot a zöldsósózba, majd nyomd rá egy Silpat lapra, hogy mozaikmintát képezzen. Tedd a fagyasztóba.</p> <p>A Thermomixben keverd össze a hollandi alapot, a zöldségalaplevet, az egész tojásokat és a xantánt. Magas sebességen melegítsd fel 72°C-ra, és keverd 2 percig. Ezután csökkentsd a sebességet alacsonyra és a hőmérsékletet nullára, majd lassan kezd hozzáadni a vajat. Amikor az összes vajat belekeverted, add hozzá a zselatinlapokat és a sót.</p> <p>Tedd félre és hagy szobahőmérsékleten kihűlni.</p> <p>Vedd ki a fagyasztóból a Silpat lapot a mozaikkal, és egyenletesen kend rá a hollandi mártást. Ezután tedd vissza a fagyasztóba, majd vágd a kívánt formára.</p>

Pancetta

hozzávalók	mennyiség
Pancetta	200g
víz	400g
technika	<p>Tedd egy serpenyőbe a pancettát egy kevés vízzel, majd fedd le sütőpapírral, és alacsony hőfokon főzd addig, amíg a víz el nem párolog. Ezután folyamatos keverés mellett pirítsd a pancettát, amíg ropogós nem lesz. Amikor ropogós, szűrd le a zsírt, és helyezd a pancettát papírtörőre, hogy az felszívja a maradék zsiradékot.</p>

kovász kruton

hozzávalók	mennyiség
kovászos kenyér (5mm kockák)	100g
fokhagyma (darabolva)	10g

kakukkfű (darabolva)	3g
szőlőmag olaj	40g
Só és bors	ízlés szerint
technika	Keverd össze a hozzávalókat és süsd 180c-on kb. 10 percig. Helyezd papírtörlőre, hogy az felszívja az olajat.