

## Ötvös Zsuzsanna-Tányérdesszertek

### SÁRGABARACK, MISO, KARAMELL

#### **1) Leveles tészta korong**

##### Alaptészta:

- 500 g liszt
- 160 g hideg vaj, kockázva
- 12 g só
- 215 g víz
- 1 tk. almaecet

##### Hajtogatáshoz:

- 300 g lapvaj 84% (pl. Elle&Vire)

#### **2) Miso & karamellizált fehér csokoládé namelaka**

- 100 g tej
- 2 lap zselatin
- 200 g karamellizált fehér csokoládé (pl. Callebaut Gold)
- 200 g tejszín
- 40 g miso paszta

#### **3) Sárgabarack gél**

- 300 g sárgabarackpüré
- 30 g cukor
- 3 g agar-agar

#### **4) Sárgabarack karamell**

- 200 g nádcukor
- 40 g akácméz
- 160 g sárgabarackpüré
- 60 g vaj
- Maldon só

#### **5) Miso por**

- kb. 50 g miso paszta

#### **6) Aszalt sárgabarack szeletek**

- pár szem aszalt sárgabarack

## AZ ELEMEEK ELKÉSZÍTÉSE:

1) A leveles tészta alaptésztájához a lisztet, a vaját és a sót konyhai robotgép táljába mérjük, és a keverőlapát segítségével morzsásra dolgozzuk. Ekkor hozzáadjuk az almaecettel elkevert vizet, és a dagasztókarra váltva egyneművé dolgozzuk. A kész tésztát legalább 3-4 órára vagy egy egész éjszakára hűtőbe tesszük. A lapvaját két ív sütőpapír között kb. 6-7 mm vastagra elvékonyítjuk, mielőtt az alaptésztába hajtogatnánk. Miután a lapvaját becsomagoltuk az alaptésztába, 3 szimpla hajtást fogunk rátenni (ha szükséges, két szimpla hajtás után tegyük vissza a hűtőbe a tésztát fél órára). A harmadik szimpla hajtás után újra kinyújtjuk a tésztát, de ezúttal fel fogjuk tekerni a hosszanti oldalánál, mint a kakaós csigát: a cél az, hogy egy kb. 6-7 cm átmérőjű tekercestet kapjunk. A tekercestet két-három darabba vágva fagyasztóban teljesen kifagyasztjuk.

A tekercestekből félfagyos állagban lehet igazán szép szeleteket vágni: fagyasztóból hűtőbe áttéve kb. egy-másfél óra alatt lesz szépen vágható. Szeletelőgép segítségével 3,5-4mm vastag szeleteket vágunk. A szeleteket silpat lapra tesszük, majd egy másik silpat lappal lefedve 180°C-on kb. 5 percig sütjük. Ekkor óvatosan eltávolítjuk a felső silpat lapot, porított karamellel egyenletesen megszórjuk a szeleteket, és kb. még 5 perc alatt aranybarnára sütjük. Miután kiszültek, kis hajlított kenőkéssel megmozgatjuk a szeleteket még melegen. Egy adaghoz két levelestészta-korongra lesz szükség.

2) A namelakához a tejet, a tejszínt és a miso pasztát thermomixben 80°C-ig melegítjük. Ekkor hozzáadjuk az előzőleg hideg vízben áztatott, kicsavart zselatint és a csokoládét, és egyneművé dolgozzuk. Teljesen kihűtjük, majd kihülés után átkeverjük-habosítjuk, és 10-es sima csővéggel ellátott habzsákba töltjük.

3) A gélhez az összes hozzávalót folyamatos kevergetés mellett forrásig melegítjük, majd teljesen kihűtjük. Kevés plusz víz hozzáadásával thermomixben sima, egynemű állagúra dolgozzuk. Szűrőn átpasszírozzuk, majd 8as sima csővéggel ellátott habzsákba töltjük.

4) A karamellhez a vaját és a sót előre kimérjük egy keverőtálban. A sárgabarackpürét egy forralóban forrásig melegítjük. A nádcukor felét a mézzel karamellizáljuk, majd hozzáadjuk a maradék nádcukrot is. Mikor ez az adag is karamellizálódott, óvatosan hozzáöntjük a forró sárgabarackpürét. Ezt a masszát egy szűrőn keresztül a vaj és a só elegyére öntjük, majd kézi habverővel egyneművé dolgozzuk. Szobahőmérsékleten használjuk kiöntőből vagy cumiból.

5) A misopasztát nagyon vékony rétegben kikenjük silpat lapra, majd dehidratálóban teljesen kiszárítjuk. Végül kávédarálóban finom porrá őröljük.

6) Az aszalt sárgabarackot vékony csíkokra vágjuk.