



MILLE-FEUILLE WANILIOWO-RABARBAROWE Z LODAMI Z BIAŁEJ CZEKOLADY



SKŁADNIKI NA 6 PORCJI:

- Ciastko:**
 - ciasto francuskie mrożone 1 płąt
 - przyprawa do grzańca 50 g
 - cukier 60 g
 - biała czekolada 200 g
- Crème pâtissière waniliowy:**
 - żółtka jaj 12 szt.
 - cukier biały 290 g
 - mąka 125 g
 - mleko 1 l
 - laska wanilii 1 szt.
 - listki żelatyny 4 szt.
 - masło 95 g
 - śmietana 36% 100 ml
- Coulis rabarbarowe:**
 - skrawki rabarbaru 200 g
 - likier Caprice 100 ml
 - cukier brązowy 200 g
- Lody biała czekolada:**
 - mleko 300 g
 - śmietana 36% 250 g
 - żółtko jaj 140 g
 - syrop glukozowy 40 g
- Rabarbar confit:**
 - świeży rabarbar 500 g
 - woda niegazowana 2 l
 - cukier trzcinowy 400 g
 - syrop grenadine 200 ml
 - gwiazdki anyżu 3 szt.
 - goździki 3 szt.
 - ziarna pieprzu 5 szt.
 - ziarna kolendry 10 g
 - laska wanilii 1 szt.
- Bezy rabarbarowe:**
 - białko jaj 100 g
 - cukier puder 180 g
 - pasta rabarbarowa 5 g
- Dodatkowo:**
 - prażynka Royal
 - płatki kwiatów jadalnych



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ciastko:

Płat ciasta francuskiego wykładamy na blachę z matą silikonową lub pergaminem i zostawiamy do rozmrożenia. Ciasto posypujemy przyprawą do grzańca i przykrywamy drugą matą silikonową lub pergaminem i blachą. Ciasto wkładamy do rozgrzanego piekarnika i pieczemy ok. 15 minut w 190°C, aż uzyska złocisty kolor. Po wyjęciu z pieca ciepłe jeszcze ciasto tnjemy na regularne prostokąty.

Crème pâtissière waniliowy:

Listki żelatyny namaczamy. Ucieramy żółtka z cukrem, następnie dodajemy mąkę i ucieramy całość do jednolitej masy. Mleko zagrzewamy z naciętą i oskrobaną z ziaren laską wanilii. Po zagotowaniu zestawiamy mleko na chwilę z ognia i dodajemy do masy jajecznej, cały czas ją mieszając. Całą masę przelewamy do garnka po mleku, dodajemy namoczoną żelatynę i całość zagotowujemy przez 3-4 minuty, aż do pozbycia się posmaku mąki w kremie. Zagotowany krem lekko wystudzamy i dodajemy zimne masło w kawałkach, cały czas mieszając. Gotowy krem przelewamy do płaskiego naczynia i foliujemy tak, by folia dotykała powierzchni kremu – aby nie powstał tzw. kożuch – i chłodzimy.

Chłodną śmietanę ubijamy na sztywno. Schłodzony krem waniliowy ucieramy do miękkiej konsystencji, przekładamy do miski i za pomocą szpatułki dodajemy ubitą śmietanę, delikatnie mieszając całość. Gotowy krem przekładamy do worka cukierniczego.

Coulis rabarbarowe:

Skrawki rabarbaru karmelizujemy na brązowym cukrze, podlewając likierem. Rabarbar gotujemy do miękkości, miksujemy na gładkie purée, przecieramy i wlewamy do dyspensera.

Lody biała czekolada:

Ubijamy żółtka. Śmietanę, mleko, syrop glukozowy i cukier zagotowujemy, a następnie dodajemy do ubitych żółtek. Na końcu dodajemy rozpuszczoną białą czekoladę i mrozimy. Przed podaniem miksujemy w PacoJet.

Rabarbar confit:

Rabarbar obieramy i kroimy w równą kostkę (na szerokość ciastka). Wodę wraz z wszystkimi składnikami wlewamy do garnka i gotujemy do momentu uzyskania rzadkiego syropu. Kawałki rabarbaru zalewamy syropem, następnie naczynie foliujemy i odstawiamy do wystygnięcia do temperatury pokojowej.

Beza:

Białka ubijamy, stopniowo dodając cukier puder. Po ubiciu piany dodajemy do nich pastę rabarbarową. Gotową masę przekładamy do worka cukierniczego. Na blachę wyłożoną matą silikonową lub pergaminem wyciskamy małe bezy i suszymy w piekarniku przez 4 godziny w temperaturze 75°C.