



SELER

z sorbetem
z zielonego
jabłka i tymiankiem

Clément Bidard
autor przepisu

Liczba porcji: 4

SKŁADNIKI

SELER

Korzeń selera **3 szt.** • Seler naciowy **3 łydgi** • Sok jabłkowy **100 ml**
Woda **100 ml** • Cukier **100 g** • Białka jaj **300 g** • Woda **20 g**
Sól gruba **200 g**

ŻEL JABŁKOWY

Purée z zielonego jabłka **500 g** • Agar **3 g** • Pektyna **2 g**

SORBET ZIELONE JABŁKO

Purée z zielonego jabłka **1 l** • Sok jabłkowy **1 l**
Glukoza atomizowana **20 g** • ProSORbet cold **20 g**

DEKORACJA

Tymianek



**AKADEMIA
KULINARNA
FARUTEX**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SELER

Korzeń selera pokrój na cienkie plasterki. Z wody i cukru przygotuj syrop, zagotuj. Odstaw z ognia i zanurz w nim plastry selera na 2 min. Po wyjęciu z syropu ułóż na macie silikonowej i wysusz w piekarniku – ok. 10 godz. w temp. 80°C. Wyciśnij sok z korzenia selera i łodyg selera naciowego. Za pomocą białek sklaruj. Dopraw solą i dodaj tymianek. Przygotuj ciasto solankowe. Przykryj ciastem korzeń selera i piecz w temp. 190°C przez 1 godz.

ŻEL JABŁKOWY

Zagrzej purée z zielonego jabłka do temp. 40°C, dodaj Agar, pektynę i zagotuj. Zdejmij z ognia i ostudź. Gdy żel stężeje, całość zmiksuj i przełóż do dyspensera.

SORBET ZIELONE JABŁKO

Zagotuj w garnku sok jabłkowy i ProSORbet. Zdejmij z ognia i dodaj purée, glukozę, wymieszaj. Zamroź, przed podaniem zmiskuj za pomocą PacoJetu.

SPOSÓB PODANIA

Na dnie talerza ułóż kostkę z selera pieczonego pod ciastem solankowym. Nałóż żel jabłkowy i sorbet (*quenelle*). Zakryj chipsami z selera. Udekoruj tymiankiem. Podaj z sokiem z selera.