

NOBU DESSZERTVILÁG – GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST NOBU DESSERTS – CULINARIS GASTRONOMY AND COOKING SHOW

FUJI ALMÁS CRUMBLE (4 főre)

A kókuszos crumble-hoz:

44 g barnacukor
 44 g liszt
 44 g vaj
 36 g kókuszreszelék

A wasabis tejekaramellához:

34 g cukor
 2 g glükóz
 43 g tejszín
 2 g wasabi por

A mogyorófagylalthoz:

8 g tej
 4,5 g tejszó
 7 g vaj
 15 g cukor
 6 g tremolin
 11 g mogyorópaszta
 0,3 g stabilizátor
 15 g mogyoró

1 fuji alma
 szezámolaj

A kókuszos crumble-hoz a vaját egy keverő edénybe tesszük, hozzáadjuk a barna cukrot és a kókuszreszeléket. Átgyúrjuk, majd beletesszük a lisztet. Miután ezzel is összegyúrtuk, a tésztát hűtőbe tesszük és 2-3 óra pihentetés után darálóval ledaráljuk. Az így kapott vékony kis tésztacsíkokat sütőlemeze rakva 5-6 percig 160C fokon sütjük, közben egy „spakli” késsel apróbb darabokra törjük.

A wasabis tejekaramellához a cukrot, a glükóz szirupot és a tejszínt egy főzőedénybe tesszük, és felforraljuk. Miután a tűzről levettük, belekeverjük a wasabi port és lehűtjük.

A mogyoró fagylalthoz a tejet és a vaját egy főzőedénybe tesszük. Amikor 30 C-ra melegeedett, beletesszük a tejszót és jól elkeverjük. A cukrot elkeverjük a stabilizátorral, majd az edénybe öntjük, végül beletesszük a tremolint. Lehűtjük és hozzáadjuk a mogyoró pasztát ill. a darált mogyorót. Fagylaltgéppben lefagyasztjuk.

A fuji almát meghámozzuk, és apró kockákra vágjuk. Egy serpenyőben szezámolajat hevítünk, és belekeverjük az almát, amit 3-4 percig piritunk, majd 4 pohárba szétosztjuk, és mindegyik tetejére egy kis wasabi toffeed öntünk. Az így előkészített almát hűtőszekrényben pár órát pihentetjük.

Az almát egy tűzálló edényben 180C fokon kb. 4 percre a sütőbe helyezzük, majd ha jól átforrósodott egy fedeles porcelán tálkába öntjük, megszórjuk a tetejét a kókuszos crumble-lel majd egy gombóc mogyoró fagylaltot teszünk rá. Azonnal fogyasztjuk.

FUJI APPLE CRUMBLE (serves 4)

For the coconut crumble:

44 g brown sugar
 44 g flour
 44 g butter
 36 g coconut powder

For the wasabi toffee:

34 g sugar
 2 g glucose
 43 g cream
 2g wasabi powder

For the nut ice cream:

8 g milk
 4,5 g milk powder
 7 g butter
 15 g sugar
 6 g tremolin
 11 g nut paste
 0,3 g stabilizer
 15 g nut, grinded

1 fuji apple
 sesame oil



For the coconut crumble combine the butter, brown sugar and coconut powder. When it's smooth, add the flour in it, and let rest in the fridge for 2-3 hours. After that, mince the pastry with a grinder then bake in the oven at 160 C for 5-6 minutes. During baking, break the pastry into rough chunks, then allow to cool.

For the wasabi toffee, mix together the sugar, glucose syrup and cream, then bring it to boil. Remove from the heat, combine with the wasabi powder and allow to cool.

For the nut ice cream, start to cook the milk and butter in a saucepan; when it reaches the 30 C, put the milk powder in and stir well until a smooth liquid forms. Mix the sugar with the stabilizer, then put it into the pan, too. Add the tremolin, stir well, then allow to cool. Add the nut paste and nut, then churn in an ice cream machine.

Peel and dice the fuji apple, then roast in a pan with sesame oil for 3-4 minutes. Place a little of the fuji apple into each of the cups, then pour wasabi toffee on the top of it. Let it rest in the fridge for a few hours.

Put the apple mixture into an ovenproof pot, bake in the oven at 180C for 4 minutes, then scatter with the crumble and top with a scoop of the nut ice cream.

SUNTORY WHISKY CAPUCCINO

(4 főre)

A tejfagylalthoz:

64 g tej
4,5 g tejpor
13 g cukor
4 g glükóz
2,5 g tremolin
32 g tejszín
1,5 g stabilizátor

A crumble-hoz:

15 g vaj
15 g cukor
15 g mandulaliszt
1,5 g kakaópor
12 g liszt
3 g kávébab

A whisky habhoz:

30 g tej
8 g tejszín
4 g cukor
2 g zselatin
4 g Suntory whisky

A kávé brulee-hez:

65 g tejszín
65 g tej
21 g tojássárgája
8 g kávépor

A kakaós crumble-hoz a megpuhított vaját a cukorral egy keverő edénybe tesszük, majd átggyúrjuk. Amikor rendszeren elkeveredett, hozzáadjuk a liszttel elkevert kakaót, majd a mandulát és a durvára tört kávébabokat. Az egészet jól összegyúrjuk, hogy egy linzer állagú tésztát kapjunk, amit a hűtőben legalább 2 órán keresztül pihentetünk. Ezután a jól lehűtött, nyers tésztát ledaráljuk egy húsdarálón, és az így kapott vékony tészta csíkokat 200 C fokon 4-5 percig sütjük, sütés közben egy „spakli” késsel többször összeapritjuk, hogy ne egyben süljön meg. Sütés után lehűtjük.

A kávé brulee-hez a tejszínt, a cukrot, és a presszó kávé felfőzzük 84C fokra, majd a tojássárgáját óvatosan belekeverjük. Pár percig főzzük, majd a tűzről levéve csészékbe töltögetjük kb. a csészék egyharmad részéig. Majd óvatosan a 90C fokra melegített sütőbe helyezzük és kb. 45-55 percig gőzös sütőtérben melegítjük. Amikor elkészül, lehűtjük, és hűtőszekrényben legalább 3 órán keresztül pihentetjük.

A tejfagylalthoz a tejet a tejszínnel felmelegítjük egy főzőedényben, majd 25 C foknál beletesszük a tejport, utána a cukorral elkevert stabilizátort, a glükóz szirupot és a tremolint. Az egészet 84C fokig főzzük, majd lehűtjük. 5-6 óra pihentetés után fagylaltkészítő gépben lefagyaszttjuk.

A whisky habhoz a zselatin lapot beáztatjuk hideg vízbe. A tejet, a tejszínt és a cukrot felfőzzük, beletesszük a leszűrt, megtörölgötett zselatin lapokat, majd egy kicsit lehűtjük, ezután keverjük bele a Suntory whiskyt. Kihűlés után egy habszifonba öntjük és 2 szifon patront csavarunk bele.

A csészékben található bruleekre kb. fél cm vastag crumble réteget teszünk, erre egy kis gombóc tejfagyit helyezünk, és végül rányomjuk a Suntory habot.

SUNTORY WHISKY CAPUCCINO

(serves 4)

For the iced milk and cream:

64 g milk
32 g cream
4,5 g milk powder
13 g sugar
4 g glucose
2,5 g tremolin
1,5 g stabilizer

For the cocoa crunch:

15 g butter
15 g sugar
15 g almond powder
1,5 g cocoa powder
12 g flour
3 g coffee beans

For the whisky foam:

30 g milk
8 g cream
4 g sugar
2 g gelatine
4 g Suntory whisky

For the Coffee brulee:

65g cream
65g milk
21g egg yolk
8 g coffee powder



First prepare the iced milk and cream by cooking the milk with the cream; when it reaches 25 C, put the milk powder in it, then the stabilizer, sugar, glucose syrup and tremolin. Cook it until 84 C, then allow to cool for 5-6 hours. When it chilled, churn in an ice machine according to the manufacturer's instructions.

For the cocoa crunch, beat together the sugar and butter until light and creamy. Fold in the almonds, followed by the rest of the ingredients, until completely incorporated, then place the mixture in

the fridge for 2 hours. Mince the pastry with the help of a blender, then bake in the oven at 200 C for 4-5 minutes. During baking, break the pastry into rough chunks, then allow it to cool.

For the whisky foam topping, bring the milk to boil quickly, add cream and sugar, then remove it from the heat. Soak the gelatine in a little cold water, whisk it into the milk and cream mixture, then after a few minutes, pour the whisky in. When it completely chilled, whisk it into a smooth liquid and place in a cream gun, which was filled with gas.

For the coffee brulee, bring the whipping cream, sugar and coffee just to 84 C, and then whisk on to the egg yolk. Strain the mixture into 4 cappuccino cups, filling them only one-third of the way up, then bake in a steam oven at 90 C for 45-55 minutes. When set, allow to cool and then refrigerate for 3 hours.

To serve, place a little of the cocoa crunch into each of the cups on top of the brulee, followed by a scoop of the iced milk and cream. Then top with the whisky foam to resemble a cappuccino.

BENTO BOX

(4 főre)

A csokoládé keverékhez:

100 g tojás
30 g tojássárgája
40 g cukor
12,5 g rizsliszt
100 g étcsokoládé
100 g vaj

A goma laphoz:

50 g cukor
5 g glükóz
12,5 g víz
7,5 g fehér szezám-mag
7,5 g fekete szezám-mag

Zöld tea fagyalt:

57 g tejszín
7 g glükóz
4 g tremolin
4 g tejpor
0,3 g stabilizátor
114 g tej
28 g cukor
29 g tojássárgája
3,5 g zöld tea por

A goma laphoz a cukrot, a glükóz szirupot, és a vizet egy edénybe tesszük, és 170 C fokig felfőzzük. Amikor a szirup elkészült, félrehúzzuk a tűzhelyről és belekeverjük a szezám-magokat. A még meleg (folyékony) karamellizált szezám-magokat egy szilikon lapra öntjük, majd a teljes kihülés után darabokra törjük és egy turmix gépben finom porrá daráljuk. A port kb 3 cm átmérőjű korongokká formázzuk egy szilikon lapon majd 6-8 percig, 180c fokon megsütjük.

A csokoládé fondanthez a vajat és a csokoládét egy edénybe tesszük, és gőz fölött megolvasztjuk. A tojást, a sárgáját és a cukrot egy habverőgépbe helyezük, és magas fordulaton habosítani kezdjük. Körülbelül egy órnyi keverés után a gépet lassabbra vesszük és belekeverjük a rizslisztet.

Ezek után a megolvadt csokoládé egy harmad részét óvatosan a felvert tojásokhoz öntjük, majd a gépből kivéve a maradék csokoládét egy fakanál segítségével óvatosan belekeverjük. A kevergetést egészen addig kell folytatni, amíg a csokoládé mixünk teljesen egyenmő, mindenhol egyenletesen barna színű nem lesz. Ezután az így kapott masszát az előre vékonyan kivajazott, és kukoricakeményítőbe forgatott fém karikákba töltjük, amelyek aljára egy-egy sütőpapírt teszünk. A karika 2/3 részéig érjen a csokoládé mix. Majd a karikákat hűtőbe rakjuk és minimum 2 órán keresztül hűtjük.

Ennyi idő után a karikák mozgathatóak lesznek a csokoládé fondant megköt bennük, és nyugodtan betehetjük a sütőbe, ahol 180C fokon 7 percig sütjük, így a mix belsejében a csokoládé forró, és folyós marad.

A zöld tea fagyaltalhoz a zöld tea port (matcha) beáztatjuk egy kevés teje és a hűtőbe tesszük. A tejet, tejszínt egy főzőedényben melegíteni kezdjük. Amikor 25C fokos lesz, beletesszük a tejport majd a cukorral elkevert stabilizátort, a glükózszirupot és a tremolint. A fagyalt alapot felfőzzük 84C fokra és ekkor keverjük bele a tojássárgáját, amit előtte egy kis meleg fagyalt alappal elkeverünk (hogy elkerüljük a tojás kicsapódását) majd 2-3 percig főzzük, és utána

BENTO BOX

(serves 4)

For the chocolate mix:

100 g eggs
30 g egg yolk
40 g sugar
12,5 g rice flour
100 g dark chocolate
100 g butter

For the Goma disk:

50 g sugar
5 g glukose
12,5 g water
7,5 g white sesame seed
7,5 g black sesame seed

For the green tea ice cream

57 g cream
7 g glucose
4 g tremolin
4 g milk powder
0,3 g stabilizer
114 g milk
28 g sugar
29 g egg yolk
3,5 g green tea powder



For the goma disk, place the sugar, glucose syrup and water in a pan and cook until it reaches the 170 C. When the syrup is done remove from the heat, and stir the sesame seeds in. Spread the caramelised sesame seeds with a palette knife as thinly as possible on a silicone or non-stick baking sheet and allow to cool. Finally, scrape the seeds into a blender and blend to a powder. Shape

the powder into small discs on a silicone sheet, then bake it in the oven at 180 C for 6-8 minutes.

For the chocolate fondant, place the butter and chocolate into a bowl and melt them above steam. Beat up the eggs, egg yolks and sugar for an hour, then add the rice flour and stir well.

After that, add the one-third amount of the melted chocolate, stir it, then add the remained chocolate too, but stir it by a wooden spoon until a smooth pastry forms.

Rub the inside of some small, heatproof circle-forms with butter, then sprinkle corn starch on it and place baking sheet underneath them. Fill the forms with the mixture, but only two-third of the way up, then let it rest in the fridge for 2 hours. After that, bake it in the oven in 180 C for 7 minutes.

For the green tea ice cream, soak the matcha tea into a little milk and put it into the fridge. Start to heat the milk and cream in a pan; when it reaches the 25 C, add the milk powder, sugar, stabilizer, glucose syrup and tremolin. Cook this ice cream base until it reaches the 84 C, then add the egg yolk, which was mixed with a little warm ice cream base before. Cook for another 2-3 minutes then remove from the heat. When the mixture is 50 C, add the strained matcha-milk mixture. Blend with a mixer when it's still lukewarm, allow to rest for 5-6 hours, then place in an ice cream machine and freeze.

To serve, place a goma disk into one corner of the bento box and fix it with a little chocolate. Put a scoop of the ice cream on it, then place a chocolate fondant circle into the other corner of the bento box, and serve it immediately!

levesszük a tűzről. A félkész fagylaltunkat lehűtjük 50C fokra és ekkor keverjük hozzá a matchás tejet, átszűrve (elkerülendő az esetleges darabok fagylaltba kerülését). A még langyos fagylaltot kézi mixerrel pár percig keverjük, majd lehűtjük és legalább 5-6 órán keresztül pihentetjük. Ezután fagylaltgépbe tesszük és megfagyasztjuk.

A bento box egyik sarkába egy goma disket (szezámag lapocska) teszünk, amit egy csepp csokival a dobozhoz rögzítünk. Erre helyezük a gombóc zöld tea fagyit, a doboz másik sarkába pedig a frissen kisült csokoládé fondant karikát, amit a dobozban vágunk körbe. Forrón tálaljuk.

SAJTORTA MARACUJA SORBETTEL

(4 főre)

A sajtortához:

100 g Philadelphia
53 g cukor
¼ vanília rúd
22 g tojás
4 g tojássárgája
6,5 g tej
124 g crème fraiche

A tésztához:

58 g liszt
33 g vaj
só
17 g cukor
12 g tojás

A maracuja sorbethez:

64 g maracuja
8 g glükóz
1 g stabilizátor
2,5 tremolin
29 g cukor
55 g víz

A maracuja szószhoz:

30 g maracuja gyümölcspüré
15 g tojássárgája
15 g cukor

A maracuja tuile-hoz:

50 g cukor
12,5 g liszt
20 g maracuja püré
25 g vaj

A tuile-hoz a vajat a cukorral egyedényben kihabosítjuk, majd hozzáadjuk a felengedett maracuja-pürét, végül a lisztet. Az így kapott masszából apró halmokat teszünk egy szilikon lapra és, 180C fokon kisütjük. A tuillokat még langyosan felszedjük a szilikonról, ha akarjuk melegen hajlítható is, ami kihűlés után megkeményedik.

A tésztához a lisztet keverő tálba tesszük, belerakjuk a sót, a cukrot. A szobahőmérsékletű vajat is hozzáadjuk, és óvatosan gyúrni kezdjük, végül a tojást is hozzáadjuk. Vigyáznunk kell, hogy a tésztát ne gyúrjuk túl sokáig, ahogy összeállt, hagyjuk abba a gyúrást, ellenkező esetben sütés közben könnyen „összeugrik”. Ha elkészült kb. fél centiméter vastag lapot nyújtunk belőle, és 5 cm átmérőjű fém karika sütőformákkal korongokat szaggatunk, amit a karikákkal együtt 180C fokon addig sütünk, amíg világos barna lesz.



For the tuile beat up the butter and sugar, then add the passion fruit puree and finally the flour. Place small portions from the pastry onto a silicon sheet and bake in the oven at 180 C.

Transfer the warm tuiles into a plate.

For the pastry, mix the flour, salt and sugar, then add the butter at room temperature and start to knead carefully. Add the egg and knead until a smooth pastry forms. When the paste is cool, roll it out into a sheet about 0,5 cm thick

and using a 5 cm diameter cutter, cut out as many rounds as you can. Bake the pastry with the cutter in the oven at 180 C or until it is golden.

For the cheese cake, combine with the help of a food mixer the cream cheese, the inside of the vanilla pod and sugar. Pour the milk, stirring continuously and slowly, then

CHEESE CAKE WITH PASSION FRUIT SORBET

(serves 4)

For the cheese cake:

100 g Philadelphia
53 g sugar
¼ vanília pod
22 g eggs
4 g egg yolk
6,5 g milk
124 g cream fraiche

For the pastry:

58 g flour
33 g butter
salt
17 g sugar
12 g eggs

For the passion fruit sorbet:

64 g passion fruit
8 g glucose
1 g stabilizer
2,5 g tremolin
29 g sugar
55 g water

For the passion fruit sauce:

30 g passion fruit pure
15 g egg yolk
15 g sugar

For the passion fruit tuile:

50 g sugar
12,5 g flour
20 g passion fruit pure
25 g butter

A sajtortához a krémsajtot egy keverőtálba tesszük, belekaparjuk a vanília rúd belsejét, a cukrot és egy kézi habverővel óvatosan elkeverjük. Beletesszük a tejet, folyamatos keverés mellett, majd a tojást és a sárgáját. Nem szabad gyorsan keverni! A végén pedig hozzáadjuk a cream fraich-et. Az egészet addig keverjük, amíg egynemű lesz. Amikor elkészült, a krémet egy nyomózsákba tesszük és a kiszült tésztákat, egészen a karika tetejéig megtöltjük. A sajtortákat sütőbe tesszük és 90C fokon 45-50 percen keresztül sütjük. Miután kivesszük a sütőből teljesen kihűtjük és hűtőben kb 2 órán keresztül pihentetjük. Ezután lehet kivenni a formából, egy gázmelegítő segítségével. A melegítővel pár másodpercig a fém karikát meglemelegítjük így a sajtortta könnyedén kijön a fém formából.

A maracuja sorbet-hez a vizet, glükóz szirupot, tremolint és a maracuja pürét egy főzőedénybe tesszük, elkeverjük a cukrot a stabilizátorral, majd ezt is hozzáadjuk. Az egészet sűrűn kevergetve 84C fokig felfőzzük, majd lehűtjük. Fagylaltgépből lefagyasztjuk.

A maracuja szószhoz a maracuja pürét a cukorral főzni kezdjük, amikor 84C fokos lesz, belekeverjük a tojássárgáját és rövid ideig főzzük vele, vigyázva nehogy a sárgája kicsapódjon. Miután elkészült lehűtjük.

Tálaláskor a tányérra szósz nyomunk és egy félbevágott maracuját kikaparunk. Ebbe helyezünk egy gombóc sorbetet, majd egy tuilt szúrunk a tetejébe. A sajtortta tetejét megszórjuk barna cukorral és gázmelegítővel ráolvasztjuk, majd a tányérra tesszük.

add the egg and egg yolks. Finally, add the creme fraiche and stir it until a smooth pastry forms. Fill with the cream the tulies then bake in the oven at 90 C for 45-50 minutes. Let it cool completely then allow to rest in the fridge for 2 hours.

For the maracuja sorbet, combine the water, glucose syrup, tremolin and passion fruit puree in a pan, add the sugar and stabilizer then cook them until 84 C. Allow to cool, then place the mixture in an ice cream machine and freeze.

To make the maracuja sauce, cook the passion fruit puree with sugar, until 84 C then add the egg yolk and cook for an other few minutes. Allow to cool.

Pour the passion fruit sauce onto a plate then scrape out a half of a passion fruit. Place a scoop of the sorbet on it, followed by a tuile. Sprinkle the top of them with brown sugar and caramelize with a kitchen torch.

BANANA TOBAN YAKI

(4 főre)

A Malaga fagylalthoz:

6 g tejpör
13,5 g cukor
9 g tremolin
13 g tejszín
1,4 g stabilizátor
1,3 dl tej
22 g Malaga paszta

A karamell szószhoz:

150 g cukor
80g víz
15-20 g szója szósz

4 db banán
80 g durvára tört pekán dió

A Malaga fagylalthoz a tejet és a tejszínt egy főzőedényben elkeverjük, majd főzni kezdjük. Mikor 25C fokos lesz, belekeverjük a tejpört, a cukorral elkevert stabilizátort végül a tremolint és az egészet felfőzzük 84C fokra. Mikor elkészült, lehűtjük és belekeverjük a malaga pasztát.

A karamell szószhoz a cukrot egy tálban folyamatos kevergetés mellett megolvasztjuk, amíg szép barna lesz (dobos cukor) majd óvatosan beleöntjük a vizet, vigyázva nehogy ránc fröccsenjen a cukor. Amikor a cukor elolvadt a vízben, lehűtjük a karamellt és belekeverjük a szója szósz.

Tálalásnál a banánt karikákra vágjuk, és körülbelül 3 evőkanál szósszal egy serpenyőbe helyezük, ahol kb. 3-4 percig sütjük. Mikor elkészült, beleöntjük a toban edénybe (cserépedény) és pörkölt, durvára tört pekán diót szórunk rá, majd egy gombóc malaga fagylaltot teszünk a tetejére.

BANANA TOBAN YAKI

(serves 4)

For the Malage ice cream:

6 g milk powder
13,5 g sugar
9 g tremolin
13 g cream
1,4 g stabilizer
1,3 dl milk
22 g Malaga paste

For the caramel sauce:

150 g sugar
80 g water
15-20 g soy sauce

4 bananas
80 g pecan, crushed



To make the ice cream, heat the milk and cream just to 25 C, add the milk powder, sugar and stabilizer. Finally add the tremolin to boil to 84 C. When it's set, allow to cool, then stir in the malaga paste.

For the caramel sauce, melt the sugar in a pan, until it's brown, then add the water. When the sugar has dissolved, allow to cool and stir the soy sauce in.

To serve, slice the bananas and roast them on the sauce in a pan for 3-4 minutes. Place into a toban, sprinkle with roasted pecan and finish with a scoop of the ice cream.

ITALOK / DRINKS



Asahi sör



Choya sake



Előadó:

BARANYAI PÉTER

Phone: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – FOODCLUB

H-1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

23. SEPTEMBER 2010



A Culinaris Ízakadémia számára a porcelánokat, az evőeszközöket és a terítéskultúra különféle kiegészítőit a **Haas & Czjzek** bocsájtotta rendelkezésünkre.
www.porcelan.hu

SIEMENS

