



Dessertsandwich

En dessert med en härlig fräschör på sommarens favoritbär! Receptet är utformat för att göras med en PacoJet. Om du istället använder en glassmaskin kan du tillsätta ett gelatinblad till björnbärssorbeten för ett snarligt resultat. Lycka till!

🕒 7 timmar, varav kyl- och frystid 5 timmar

Du hittar fler recept på bakers.se/recept

Ingredienser

Sandwichbottnar

90 gr smör
 160 gr choklad 45-50%
 30 gr invertsocker eller vit sirap
 105 gr ägg
 1 vaniljstång – urskrapad
 120 gr florsocker
 1,5 gr salt
 90 gr vetemjöl
 12 gr kakao
 1 gr bakpulver

Fryst vaniljbavaroise

4 st gelatinblad
 1 vaniljstång
 4 dl mjölk
 8 msk strösocker
 4 msk strösocker (till ägg)
 8 st äggulor
 4 dl vispgrädde

Sandwichbottnar

1. Smält choklad och smör till 43°C
2. Vispa invertsocker, florsocker, ägg, vanilj och salt och tillsätt den smälta chokladen
3. Sikta de torra ingredienserna och håll försiktigt i smeten
4. Bred ut smeten tunt på en räfflad silikonmatta, cirka tre millimeter tjock och grädda på 200°C i två minuter.
5. Låt botten frysa ordentligt. Tag sedan ut den och skär den i samma storlek som din vaniljparfait, så att det liknar en sandwich

Fryst vaniljbavaroise

1. Blötlägg gelatin i kallt vatten
2. Koka upp mjölk, vanilj och socker, ta bort från värmen
3. Vispa socker och äggulor, tillsätt i mjölkblandningen
4. Sjud upp äggsmeten till 82°C
5. Tillsätt gelatinblad
5. Kyl till 30°C och vänd ner den lättvispade grädden
5. Gjut i avlånga låga silikonmattor och frys sedan
5. Skär avlånga portioner och lägg en sandwichmatta på botten och en toppen

Ingredienser

Björnbärssorbet

250 gr björnbärspuré
50 gr socker
12 gr glykos
1,3 gr gelatin
100 gr vatten

Frost vispad citrongelé

10 gr gelatinblad
115 gr strösocker
135 gr vatten
125 gr citronjuice

Citron- och matchaganache

37 gr vispgrädde
37 gr citronpuré
16 gr invertsocker
147 gr choklad, gärna av sorten
Ivoire Michel Cluizel
1 vaniljstång
1 nypa havssalt
1 msk matchate

Blåbärsmaräng

50 gr blåbärspuré
35 gr vatten
8 gr albumina, äggvitpulver
80 gr strösocker
½ vaniljstång
80 gr florsocker

Blåbärspannacotta

90 gr blåbärspuré
10 gr citronsaft
80 gr vispgrädde
1 vaniljstång
20 gr strösocker
1 gelatinblad

Chokladjord

45 gr osaltat smör
80 gr Mokaya eko 66%
15 gr invertsocker
53 gr ägg
½ vaniljstång
60 gr florsocker
1 gr salt
45 gr vetemjöl
6 gr kakaopulver
0,5 gr bakpulver

Björnbärssorbet

1. Blötlägg gelatinblad
2. Koka upp samtliga ingredienser, tillsätt gelatin
3. Placera i pacojet behållare, frys

Frost vispad citrongelé

1. Blötlägg gelatin i kallt vatten
2. Koka upp juice med socker och vatten
3. Tillsätt gelatinblad och kyl cirka tre timmar
4. Vispa upp gelén tills du har ett riktigt fast skum. Spritsa ner i en silikonfär form och frys sedan.

Frost vispad citron- och matchaganache

1. Smält den vita chokladen i vattenbad till 45°C
2. Koka upp vispgrädde, glykos, urskrapad vaniljstång och citronpuré med sitt skal
3. Låt dra i cirka 10 minuter, skrapa ur vaniljstången en sista gång och sila genom chinoise
4. Gör en emulsion genom att tillsätta citrongrädden över chokladen i tre omgångar, tillsätt matchate och smaka sedan av med havssalt
5. Kör i mixer för att avsluta emulsionen, kyl

Blåbärsmaräng

1. Väg upp puré, vatten, Albumina, strösocker och mixa med stavmixer
2. Vispa fluffigt på låg fart med lite av den urskrapade vaniljstången i cirka 15 minuter
3. Sikta därefter i florsockret och rör ut försiktigt
4. Spritsa runda macrons på en hålad silikonmatta, baka i ugn på 60°C i två timmar

Blåbärspannacotta

1. Blötlägg gelatin i kallt vatten
2. Koka upp socker, vanilj, grädde och puré och låt dra i cirka 10 minuter
3. Tillsätt gelatinblad och fyll i runda låga silikonformer, gör en tunn platta
4. Frys och plocka sedan ut dem