

RECEPT

DESSERT: JORDÄRTSKOCKOR MED BRYNT SMÖR, HASSELNÖTTER OCH VIT CHOKLAD

En rätt som visar jordärtskockans mångsidighet och som kombinerar sötma, bitterhet, fetma och djup på samma gång.

Hasselnötterna från Piemonte är bland de bästa i världen, detsamma gäller chokladen från Valrhona och jordärtskockorna från Søren Wiuff.

– Casper Sundin



Casper Sundins signaturrett i Roots Rotmästare 2027.

Tillagning

Jordärtskocksis

Blötlägg gelatinet i kallt vatten. Skala jordärtskockorna och spara skalen till jordärtskockssmöret.

Skär jordärtskockorna i mindre bitar och stek dem hårt i smöret. De får gärna karamelliseras ordentligt över det hela – det utvecklar karaktär och sötma.

Stek dem mjuka och tillsätt därefter mjölk och glukos. Tillsätt det blötlagda gelatinet till sist och rör massan homogen.

Mixa massan helt slät och sila den genom en trådsil. När massan har kylts ner körs den i glassmaskin eller PacoJet.

Jordärtskockssmör

Smält smöret och låt det gärna koka lite – tillsätt jordärtskocksskalen och låt dem dra i en timme. Sila därefter bort skalen och ställ smöret i kyl över natten.

Ingredienser (6 p)

Jordärtskocksis

- 3 blad gelatin
- 200 g sparrisjordärtskockor från Søren Wiuff
- 50 g smör
- 1 L helmjölk
- 200 g glukos

Jordärtskockssmör

- 2 paket smör
- skalen från jordärtskockorna till jordärtskocksisen

RECEPT

DESSERT: JORDÄRTSKOCKOR MED BRYNT SMÖR, HASSELNÖTTER OCH VIT CHOKLAD

Tillagning

Jordärtskocksmalto

Smält smöret och rör det väl tillsammans med malton. Smaka av den färdiga malton med salt och förvara den i kyl till servering.

Jordärtskocksjuice

Skala jordärtskockorna och kör dem därefter genom en juicepress tillsammans med citrontimjan. Smaka av jordärtskocksjuicen med citronsaft och sila den därefter genom en fin sil, så att det endast är den rena vätskan som återstår. Använd den som vätska i dina jordärtskocksmarängar.

Jordärtskocksmaräng

Vispa äggvitorna luftiga på låg hastighet – detta är viktigt så att du inte får en massa som fransar sig och känns skör. Äggvitor som vispas lugnt håller mycket bättre ihop och är mer kompakta.

Koka socker och jordärtskocksjuice till 117 °C. Häll den varma sockerlagen över de luftiga äggvitorna i en tunn stråle under konstant vispning. Ställ köksmaskinen på näst lägsta nivå och låt den gå på den hastigheten tills marängen har rumstemperatur. Om du vispar på full hastighet kommer din maräng att bli skör och spricka. Fyll marängen i en spritspåse med tyll och spritsa den därefter ut på plåtar.

Torka marängerna i ugn eller dehydrator vid 45 °C över natten.

Ingredienser

Jordärtskocksmalto

2 msk jordärtskockssmör
6 msk Malto från Texturas
salt

Jordärtskocksjuice

20 st sparrisjordärtskockor
från Søren Wiuff
2 stjälkar citrontimjan
1 citron, saften

Jordärtskocksmaräng

100 g jordärtskocksjuice (se
ovan)
130 g socker
100 g pastöriserade äggvitor



RECEPT

DESSERT: JORDÄRTSKOCKOR

MED BRYNT SMÖR, HASSELNÖTTER OCH VIT CHOKLAD

Tillagning

Kristalliserad vit choklad

Koka vatten och socker till 145 °C – du behöver inte röra i vätskan, men du får inte stänga av värmen när du väl sätter kastrullen på spisen.

Under tiden hålls chokladen i en köksmaskin och vispen monteras. När sockerlagen når 145 °C hålls den över chokladen i en tunn stråle under konstant omrörning. Chokladen kristalliserar och bildar en fin crumble.

Flexibel vit choklad

Det gäller att vara förberedd och ha gjort allting klart till detta recept. Läs därför gärna igenom hela receptet och ställ fram allt. Du ska arbeta snabbt när du väl sätter i gång.

Blötlägg gelatinet i kallt vatten. Värm vatten, sorbitol och det blötlagda gelatinet. Samtidigt kokas agar agar, glukos, grädde och salt upp. Häll gräddmassan över sorbitolmassan och rör det homogent.

Direkt därefter, medan allt fortfarande är varmt, hålls vätskan över chokladen och massan rörs åter homogen. Ha en plåt klar som du kan hålla den flexibla chokladen över. Plåten får gärna smörjas med en aning fett, men håll det till ett minimum. Nu ska det arbetas snabbt, eftersom massan sätter sig snabbt: Häll massan över på plåten och se till att få den jämnt fördelad över hela plåten. Massan ska sätta sig i kyl i några timmar, och därefter kan du stansa ut ringar som flyttas över till tallriken vid servering.

Det kan vara svårt att täcka den flexibla chokladen med plastfolie eller aluminiumfolie, eftersom det fastnar i massan. Använd i stället de gamla hederliga overheadbladen, som man hade i grundskolan. De släpper mycket lättare och ger ett snyggare resultat.

Ingredienser

Kristalliserad vit choklad

150 g vit choklad 35 %

50 g vatten

200 g socker

Flexibel vit choklad

1½ blad gelatin

15 g vatten

25 g sorbitol

1½ g agar agar

15 g glukos

225 g grädde 38 %

2 g salt

112 g vit choklad 35 %



RECEPT

DESSERT: JORDÄRTSKOCKOR

MED BRYNT SMÖR, HASSELNÖTTER OCH VIT CHOKLAD

Tillagning

Karamelliserade hasselnötter

Lägg hasselnötter, vatten och socker i en kastrull – välj en kastrull som varken är för stor eller för liten. Om kastrullen är för stor avdunstar vätskan för snabbt, och om den är för liten avdunstar vätskan för långsamt. Välj därför en kastrull som passar och som gör att nöterna kan ligga i ett lager.

I början av processen kokas innehållet på jämn värme, och man rör endast i kastrullen om man ser att nöterna bränner i botten. När bubblorna och sockerlagen börjar tjockna kan du försiktigt röra i kastrullen och se till att inget bränner fast. Men du ska inte röra för mycket, eftersom du då blandar vatten och nötter – och då riskerar det att bränna innan det är färdigt.

Därefter ska du hålla nästan konstant uppsikt över nöterna. Nu bör vätskan ha avdunstat lagom mycket och ett torrt pulver bildas i botten av kastrullen – det pulvret ska du karamellisera och täcka nöterna med.

Fortsätt på samma temperatur som tidigare och ha tålamod. Du kan se att pulvret långsamt smälter och bildar en karamell – när det sker kan du röra i kastrullen och se till att komma ordentligt runt alla nötter så att de täcks av socker.

När nöterna är fint karamelliserade tas de av värmen och hålls över på en plåt i rumstemperatur.

Riven hasselnöt

Rosta hasselnötterna i ugnen vid 150 °C i ca 15 minuter.

Ingredienser

Karamelliserade hasselnötter

100 g hasselnötter från Piemonte (utan skal)
100 g vatten
100 g socker

Riven hasselnöt

5 st hasselnötter från Piemonte (utan skal)



RECEPT

DESSERT: JORDÄRTSKOCKOR

MED BRYNT SMÖR, HASSELNÖTTER OCH VIT CHOKLAD

Tillagning

Yoghurtganache

Placera 1 l naturell yoghurt i en fuktig duk över natten och låt vasslen droppa ner i en skål. Vasslen kan du spara i frysen. Du ska använda den avrunna yoghurten som ligger kvar i duken. Smält den vita chokladen och håll den kokande grädden över. När det är helt slätt och blankt tillsätts den avrunna yoghurten, och massan rörs åter homogen. Ställ ganachen i kyl över natten och fyll den i spritspåse före uppläggning.

Brynt smör

Smält smöret i en mellanstor kastrull. Smöret expanderar och fyller en del under tiden det bryns. Se till att röra i kastrullen – då fördelar du mjölkproteinet och får en mer stabil karamellisering av smöret. Koka smöret till 160 °C och ta kastrullen av värmen. Låt det svalna något, gärna till under 100 °C, och låt timjan dra i det varma brynta smöret.

Sila smöret genom en fuktig duk så att mjölkproteinet stannar kvar i duken och det klara brynta smöret rinner igenom. Vid servering smakas det brynta smöret av med citronsaft och citronskal.

Bronsfänkål

Plocka fina skott av bronsfänkål och skölj dem i kallt vatten. Förvara dem i kyl till servering.

Uppläggning

Placera först den flexibla chokladen på tallriken och arrangera därefter med jordärtskocksmaräng, vit chokladkräm, karamelliserade hasselnötter och jordärtskocksmalto. Värm det brynta smöret på låg värme och dekorera rätten med bronsfänkål. Strax före servering placeras den kristalliserade chokladen på tallriken, hasselnötterna rivs över rätten och jordärtskocksisen läggs på. Vid bordet serveras det ljumna brynta smöret.

Ingredienser

Yoghurtganache

125 g vit choklad 35 %
50 g grädde 38 %
88 g avrunnen yoghurt

Brynt smör

1 paket smör
1 ekologisk citron
1 stjälk citrontimjan

Bronsfänkål

1 kruka bronsfänkål

