

Recept på Josefs vinnande påskbuffé: Gateau Nour, Citrusminestrone och Manderole

Gateau Nour - Mjuk mandelbotten med apelsinblom

175 g mandelmassa
7 g vanilj
1 g salt
120 g ägg
7 g apelsinblom
65 g smält smör
28 g potatismjöl
14 g mandelmjöl
Zest från en citron

Blanda mandelmassa, mandelmjöl, vanilj, salt och potatismjöl med vinge. I med ett ägg i taget. I med citrozest, smör, baka sedan på 170 grader i 10 min.

Sesam-, pistage- och opalyschokladcrisp

75 g eclatedor (valrhona)
95 g vitchoklad
55 g osaltatsmör
80 g salt rostad sesam
50 g hackad salt rostade pistage
Smält choklad och smör och blanda med övriga ingredienser. Kavla ut tunt och frys i interiöringar.

Aprikos & citron-jelly

200 g aprikospuré
10 g citronjuice
30 g socker
4 g gelatinblad

Blötlägg gelatinet. Värm puré med socker och citronjuice, tillsätt gelatin. Och frys i interiöring.

Apelsinblomsmousse

210 g mjölk
8 g citrozest
338 g vitchoklad valrhona
27 g cacaosmör valrhona
8 g gelatinblad
420 g vispgrädde (lättvispad)
14 g apelsinblom

Koka upp mjölk med citrozest, tillsätt gelatin. Slå över chokladen och kakaosmöret. Mixa slät, vid 35 grader rör i grädden, frys i tårtingar.

Rosvatten-glaze

100 g vatten
25 g rosenvatten
225 g glukos
225 g socker
225 g opalys vitchoklad
8 st gelatinblad

250 g kondenserad mjölk
Gul färg efter smak

Koka upp vatten, glukos, socker, tillsätt gelatinet. Slå över chokladen. I med kondenserad mjölk och rosenvatten. Färga gult. Använd vid 32 grader till att glacera tårtan.

Dekorera med chokladdekor och färgade marsipanägg

Saffran- & maraconamandekakor med apelsin, honung och rosvatten

3 st äggvitor
140 g mandelmjöl
400 g mandelmassa
125 g honung
Zest från en apelsin
6 g apelsinblom
10 g rosvatten
2 g saffran

Blanda allt med vinge och forma till små kakor och tryck ner maraconamandlar. Strösslå med lite havssalt och baka på 160 grader i 17 min. Pudra med socker vid servering.

Citrusminestrone med rostade fänkålsfrön, olivolja och havssalt

1 st blodapelsin
1 st blodgrape
1st apelsin
2 st mandarin

Filea citrusfrukten fria från kärnor och skal. Pressa saften från resterna och häll upp i koppar. Toppa med lite havssalt och lite olivolja samt rostade fänkålsfrön.

Mandarinsorbet

500 g mandarinpure
200 g sockerlag
10 g citronjuice
1 st gelatinblad

Koka sockerlagen, tillsätt gelatin. Låt svalna, blanda i puré och citronjuice. Kör i glassmaskin.

Servera med citrusflarn.