

Suflety jabłkowe

RECEPTURA

inspiracja drylowanych jabłek:

Jean-Christophe Novelli, przepis masy sufletowej: Kinga Paruzel

Składniki:

5 dużych jabłek

3 łyżki soku z cytryny

2 łyżki wody

2 łyżeczki skrobi kukurydzianej

½ łyżeczki cynamonu

¼ łyżeczki cream of tartar (można za

mienić: taką samą ilością octu winnego

lub soku z cytryny, lub pominać)

1 łyżka masła

2 białka

6 łyżek cukru pudru

Sposób przygotowania

Obrać jedno jabłko i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, skropić 1 łyżką soku z cytryny. Mus jabłkowy podgrzać w rondlu wraz z cynamonem i 2 łyżkami cukru pudru. Kiedy jabłka zmiękną, dodać do nich rozpuszczoną w pozostałym soku cytryny i wodzie skrobię kukurydzianą. Gotować całość na małym ogniu ok. 2 min. Odstawić i wystudzić.

Pozostałe jabłka umyć i wydrążyć środek. Wnętrze jabłek wysmarować masłem i oprószyć cukrem pudrem.

Białka ubić z cream of tartar przez 1 min na najwyższych obrotach, następnie zmniejszyć na średnie i ciągle ubijać. Po minucie dodawać po łyżce pozostałego cukru na minutę. Piana ma być sztywna i błyszcząca.

Ubite białka delikatnie wymieszać z wystudzoną bazą jabłkową. Masą wypełniać wydrylowane jabłka. Formować kształt sufletu 1-3 cm ponad jabłka. Przygotowane suflety umieścić w zamrażalce na 20 min.

Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C z funkcją grzania góra-dół. Suflety piec 10-12 min, aż góra nabierze złotego koloru. Podawać od razu posypane cukrem pudrem.



Kinga Paruzel, finalistka I polskiej edycji kulinarnego show MasterChef, autorka popularnego bloga kulinarnego www.kingaparuzel.pl (Ale Babka i robi to, co lubi). Pasjonatka fotografii kulinarnej, twórczyni cieszących się ogromnym sukcesem e-booków. Ceniona przez zawodowców i tych, którzy na co dzień korzystają z jej przepisów. Ukończyła studia w Akademii Sztuk Pięknych w Łodzi na kierunku: Food Design (projektowanie kulinariów). Kinga prowadzi swój program w stacji Kuchnia+ Z.U.P.A., który już teraz doczekał się 2 serii i plasuje się w czołówce programów ww. stacji. We wrześniu ukaże się jej pierwsza książka kulinarna „Nie...zwykła kuchnia bo każdy jest inny”.



FOT. ARCHIWUM KINGI PARUZEL