



酸模果馅饼搭配黄瓜饮料



食谱作者 Silvio Germann



制备过程 40 分钟
等待时间 30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器
电器

ComhairSteamer V2000 自 2021 年

酸模慕斯

1½ 片 吉利丁
200 克 低脂酸奶油
40 克 酸模, 粗切
1 青柠, 少许果汁
1 茶匙 巴萨米克白醋
½ 茶匙 盐

酱黄瓜

250 ml 巴萨米克白醋
175 ml 水
75 克 白砂糖
25 克 盐
400 克 零食黄瓜, 刨细片

果馅饼

300 克 白面粉
150 ml 水





独活草奶油酱

80 ml 巴萨米克白醋
50 克 独活草, 摘掉叶子
2 鸡蛋黄
30 克 白砂糖
¼ 茶匙 盐
200 ml 葵花籽油

饮料

3 黄瓜, 切块
15 克 姜, 切块
1 青柠, ½ 果汁
20 克 柠檬马鞭草, 切碎
1 汤匙 粗糖
1 蛋清
冰块
适量 马鞭草茶, 研成粉末

摆盘

10 克 酸模, 切成细条状
旱金莲, 根据喜好

酸模慕斯

将吉利丁片放入一碗冷水中浸泡大约 5 分钟。将低脂酸奶油和酸模放入立式搅拌机中打成泥, 然后过筛。将其中一半放入小平底锅中, 加热, 加入吉利丁片充分搅拌均匀, 与剩余的混合物混合。加少许酸橙汁、醋和盐为混合物调味, 以大约 1 cm 的厚度将其平铺在小烤盘上, 盖上盖子冷藏大约 4 小时。使用压模 (ø2.5 cm) 切出 16 个圆片。

酱黄瓜

将醋、水、糖和盐放入平底锅中, 边搅边煮。将黄瓜片装入干净的保鲜瓶中, 倒入腌渍汤, 盖上盖子腌制。

果馅饼





将面粉和水加入碗中，揉成光滑的面团，盖上盖子静置大约 30 分钟。用热风烘焙将烹饪室预热至 160 °C。将面团分成几份，擀制成大约 1 mm 厚，使用压模（大约 ø5 cm）切出圆片，放入准备好的模具中，轻轻按压。将模具放在烤盘上，将烤盘推入预热的烹饪室内，烘烤大约 12 分钟至金黄色。取出，稍微冷却片刻，从模具中取出，放在烤架上冷却。

独活草奶油酱

将醋和独活草放入一个高容器中，充分搅拌，通过筛子过滤，然后倒回高容器中。加入蛋黄、糖和盐，搅拌均匀。缓慢、仔细地倒入葵花籽油，继续搅拌，直到形成奶油酱。将奶油酱倒入糕点挤花袋中，冷藏直到食用。

饮料

将黄瓜和生姜榨汁。加入酸橙汁、马鞭草、糖和蛋清，充分搅拌，直到糖溶解。将液体分批倒入雪克壶中，加入少许冰块，充分摇晃大约 2 分钟，过筛倒入冰镇的马天尼杯中。在饮料上撒上少许马鞭草粉。

摆盘

将果馅饼摆在盘子上，分别在中间摆放一个圆形慕斯。将黄瓜片从汤汁中取出，稍微沥干，将其扭转后摆在圆形慕斯上，并在中间留出少许空间。将少许奶油挤入空出的中心位置，将酸模和旱金莲铺在上面，立即搭配饮料一起食用。

烹饪步骤

将发酵桶预加热 热风 到 **160 °C**
预热完成。推入食物。
在 热风 期间为 **160 12 分钟 °C**

小费

对于喜欢饮酒的人，可以将 8 cl 杜松子酒加入黄瓜液中，然后按说明份量摇匀。

配件

烤盘

用于 16 个迷你果馅饼模具，分别约 ø4.5 cm，涂油

4 个马天尼杯

附加信息

创建时间 11.04.2024

