HOUNÖ

Let's bring people to the table...

... to enjoy your craftsmanship

HOUNÖ OPSKRIFTSBOG.

Udgivet af HOUNÖ A/S, Alsvej 1, 8940 Randers SV, Danmark. www.houno.dk.
2. udgave, 2018.
Alle nævnte plader og bakker kan købes online på www.hounoshop.com.
Følg os på www.hounoblog.com.

Indhold

Let's bring people to the table...

Grøntsager

Bagte tamater....10
Ratatouille....11
Orangesyltede Gulerødder....12
Piccalilli med Karry....13
Syltede Svampe....14
Syltede Perleløg Sous Vide....16
Kartoffel Rösti....17
Rødkål....18
Bagt Butternut Squas....19
Dampet Blomkål med Sauce af Brunet Smør....20
Stuvet Spidskål med Serranoskinke....21
Tomater i Vakuum....22

Fisk & Skaldyr

Stegt Ørred....26
Lime-Chili Marinerede Tigerrejer....27
Pasta tagliatelle 'Frutta di mare' Hummer Bisgue & Parmesan....28
Pocheret Laks....29

Fjerkræ

Kyllingeballontine....32
Kyllingebryst 'Cordon Bleu' med Serranoskinke & Brie....33

Spejlæg....34
Omelet med Laks & Krydderier....35
Pocheret Æg....36
Andesteg....38
Kylling Consommé....40

Kød

Bérnaise Sauce....44
Grillet Steaks....46
Roastbeef med Delta-T....47
Svineskanke 'Cook & Hold'....48
Stegt Skinke med Honning & Nellike....49
Spareribs med BBQ....50

Desserter

Bagte Blommer med Safran....54
Bagt Cheesecake....55
Brownies....56
Cantuccini....57
Karamel Kurve....58
Chokolade Hot Pots....59
Chocolate Mousse....60
Crème Brûlée....61
Drømmekage (Danish Dream Cake)....62
Gateau Marcel....63
Mazerinkage med Chokolade Ganache....64
Pocheret Ananas....65
Hindbær Roulade....66
Jordbær Mille Feuille....67
Tarte Tatin....68
Tiramisu Cheesecake....70

Brød

Focaccia Brød....74
Kuvertbrød....76
Tærte med Porrer, Bacon & Cheddarost....78
Hvedebrød....80

Let's bring people to the table...

Måltidet har altid været et samlingspunkt, hvor mennesker mødes, og fællesskaber opstår. Om bordet taler vi, griner vi, deler viden og holdninger. Det fælles måltid og de smagsoplevelser, der følger med, skaber en ramme, som får os til høre sammen.

Det er derfor, vi hos HOUNÖ siger Let's bring people to the table. Med denne opskriftsbog inviterer vi dig til bordet for at dele dit håndværk og udvide dine madlavningshorisonter. Vi har samlet nogle af vores bedste, afprøvede opskrifter til HOUNÖ ovne, som du kan lave i dit køkken.

Hvis du vil have mere inspiration, kan du modtage en ny HOUNÖ-opskrift i din indbakke hver måned. Gå ind på www.houno.dk eller skriv en e-mail til cbr@houno.com for at tilmelde dig månedlige opskrifter, tips og tricks fra HOUNÖ kokkene.

Vi håber, du vil blive inspireret.

Velbekomme!

Grøntsager

Grøntsager

Bagte tomater

Ingredienser

Tomater
Peppermix
Sukker
Salt
Grill krydderi
Pizzakrydderi
Olivenolie

Fremgangmåde

1. Skær tomaterne i halve og put dem på en plade med bagepapir.
2. Krydr tomaterne med peppermix, sukker, salt grillkrydderi, pizzakrydderi og olivenolie.
3. Bag tomaterne i ovnen.

Tilbered på følgende måde:

Touch ovne

- Forvarm - 160°C - 2 minutter
- Fyld ovnen når alarmen lyder
- ClimaOptima® - 135°C - 40% luftfugtighed - 20 minutter
- ClimaOptima® - 165°C - 35% luftfugtighed - 20 minutter

Standard ovne

- Forvarm - 160°C - 2 minutter
- Fyld ovenen når alarmen lyder
- Combi Steaming 1 - 135°C - 20 minutter
- Combi Steaming 1 - 165°C - 20 minutter

Kokkens tip

Du kan variere smagen af tomaterne alt efter formål. Sukkeret er vigtigt for at neutralisere syren i tomaterne.

Grøntsager

Ratatouille

Ingredienser

3	Røde peberfrugter
3	Gule peberfrugter
2	Grøn squash
1	Aubergine
2	Hvidløgsfed
15	Friske timianskviste
3 spsk	Olivenolie
	Salt og peber

Fremgangmåde

1. Rens grøntsagerne og skær dem i forholdsvis store stykker af samme størrelse.
2. Hak hvidløget og timianen fint, og bland det med olivenolie.
3. Vend grøntsagerne i blandingen med olie, og krydr med salt of peber.

Tilbered på følgende måde:

Touch ovne

- Forvarm - 225°C - 2 minutter
- Fyld ovnen når alarmen lyder
- 225°C ClimaOptima® - 20% luftfugtighed - 12 minutter
- 180°C Varmluft - 3 minutter - spjældet åbent.

Note: Det vil være en god ide at tilføje denne fremgangsmåde som et program for en nemmere workflow.

Standard ovne

- Forvarm - 225°C - 2 minutter
- Fyld ovnen når alarmen lyder
- Combi Steaming 1 - 225°C - 12 minutter
- Varmluft - 180°C - 3 minutter - spjældet åbent.

Grøntsager

Orangesyltede Gulerødder

Ingredienser

4 kg	Skrællede gulerødder (evt. med top)
4	Appelsiner (skallen fra 2, saften fra alle 4)
1	Citrons saft
100 g	Saltet smør
2	Chilier (uden frø) skåret tyndt
40 g	Skrællet ingefær i tynde skiver
4	Hvidløgsfed i tynde skriver
10	Peberkorn
2	Laurbærblade

Fremgangmåde

1. Placér gulerødderne i kantinen.
2. Bland de øvrige ingredienser og hæld over gulerødderne.

Tilbered på følgende måde:

Standard ovne:

- Damp - 85°C - 1 1/2 time

Touch ovne:

- ClimaOptima® - 85°C - 100% luftfugtighed - 1 1/2 time

Anbefaling af plade

Eterna® 1 1/1-GN kantine, 60 mm

Kokkens tip

Ved at tilberede grøntsager ved lav temperatur i lang tid, opnår du skånsomt tilberedte grøntsager med god smag og perfekt al dente.

Hvis du har en vacummaskine, kan du med fordel vacumere det hele og derved opnå en mere intens smag.

HOUNÖ

Grøntsager

Piccalilli med Karry

Ingredienser

6 dl	Hvidvinseddike
500 g	Sukker
100 g	Mel
4 tsk	Salt
2 dl	Vand
20 g	Karry pulver
1/2	Blomkål
3	Store gulerødder
5	Løg
1/2	Knoldselleri
100 g	Dijon sennep

Fremgangmåde

1. Bland eddike, sukker, mel, vand, karry og salt sammen til der ikke er nogle klumper.
2. Skær grøntsagerne i små stykker ca. 1x1cm.
3. Fyld alle grøntsagerne i sylteglas, hæld væsken over grønsagerne til de er dækket og luk for sylteglassene.
4. Sæt glassene i ovnen med låg.
5. Når de er færdige sættes de på køl, efter de er kølet ned til 5 grader kan det spises.

Tilbered på følgende måde:

Kogning - 95°C - 6 minutter

- Fyld ovnen
- Kogning - 95°C – 2 timer

Kokkens tip

Det er en lækker garniture til kød og fjerkræ.
Fyldet kan ændres til andre grønsager og der kan tilsættes andre krydderier.
F.eks. karry til paprika og blomkål til fennikel.

Grøntsager

Syltede Svampe

Ingredienser

2 kg	Svampe
4	Limes
2	Hvidløgsfed
4 spsk	Grillkrydderi
10-14	Skiver konserveret ingefær
2 spsk	Peppermix
1/2 spsk	Spidskommen
3 dl	Olivenolie
10	Kviste rosmarin

Fremgangmåde

1. Vask og dræn svampene.
2. Pres saften ud af limene og hak skallen fint.
3. Hak hvidløget, ingefæren og rosmarinen.
4. Bland alle ingredienser til en marinade og tilføj svampene.
5. Bag i ovnen.
6. Server med fjerkræ, fisk eller kød.

Tilbered på følgende måde:

Forvarm - 225°C

- 200°C - 15 minutter - spjældet open

Grøntsager

Syltede Perleløg Sous Vide

Ingredienser

500 g	Friske perleløg
1 tsk	Salt
3	Kviste romarin
1	Laurbær
1 spsk	Akaciehonning
50 g	Smør
10	Hele peberkorn
1 dl	Hønsebouillon
2 spsk	Hvid balsamico

Fremgangmåde

1. Skær roden af løgene og damp disse ved 100°C i 2-3 minutter, hvorefter du kommer dem i isvand.
2. Pil/smut løgene, og læg dem i en vacuumpose sammen med de øvrige ingredienser.

Tilbered på følgende måde:

Damp løgene i vacuumposen - 90°C - 35 minutter

Kokkens tip

Giv løgene en smag af grill før servering ved at rive 'kul' over de syltede løg, gennem en sigte.

For at lave 'kul', Pil to zitauerløg i større stykker og bag dem i ovnen ved Varmluft 220°C med åbent spjæld til de er gennembrændte. Du kan med fordel reducere blæserhastigheden eller lægge et låg på pladen, for at løgene ikke flyver rundt i ovnen. Køl de brændte løg af og opbevar dem i lufttætte bokse.

'Kullet' kan også anvendes til f.eks. fisk eller fjerkræ for at give en let sgrillet smag. Som et alternativ til zitauerløg er porrer også en god grøntsag at lave 'kul' på.

Grøntsager

Kartoffel Rösti

Ingredienser

5	Bagekartofler
8	Timianskviste
50 ml	Olivenolie
	Salt og peber

Fremgangmåde

1. Skræl kartoflerne og riv dem I en skål.
2. Pil eller hak timianen og tilsæt denne til kartoflerne.
3. Smag blandingen til med salt og peber og lad den stå i 10 minutter.
4. Pres det meste af væden fra og bland med olivenolien I en ren skål.
5. Del mængden I 8 portioner og pensl en multiplade med lidt olie og tryk kartoflerne ned i hullerne. Sørg for at de er nogenlunde ligeligt fordelt. Ca. 1 cm høje.

Tilbered på følgende måde:

Kogning 100°C - 5 minutter

- Note step / Stop (Sæt pladen I ovnen)
- Kogning 100°C - 8 minutter
- CombiSmart® 175°C - 30% luftfugtighed - 12 minutter
- Varmluft - åben spjæld - 190°C - 3 minutter

Anbefaling af plade

Eterna® Multiplade

Kokkens tip

Hvis du ønsker en anden smag, kan du fx tilsætte rosmarin eller andre urter.

Du kan også erstatte halvdelen af kartoflerne med en anden grøntsag som fx gulerødder.

Grøntsager

Rødkål

Ingredienser

2	Rødkål
4 dl	Mørk balsamico
2 dl	Ribsgele
2 dl	Ribssaft
2	Kanelstænger
4	Hele nelliker
3	Hele stjerneanis
300 g	Tørrede figner
100 g	Usalted smør

Fremgangmåde

1. Rødkålen snittes fint og lægges i en bradepande.
2. De øvrige ingredienser, bortset fra smørret og fignerne, blandes og hældes over rødkålen, og putted i ovnen.
3. Væden sigtes fra og reduceres. Herefter monteres væden med smør, før den sammen med kålen og de hakkede tørrede figner og smages til med salt og peber.

Tilbered på følgende måde:

Damp - 100°C - ClimaOptima® - 80% luftfugtighed - til den er mør

HOUNÖ

Grøntsager

Bagt Butternut Squash

Ingredienser

2	Butternut squash, mellemstor
4	Hvidløgsfed
8	Timanskviste
	Olivenoile
50g	Smør
	Salt og peber

Fremgangmåde

1. Skær butternut squashene i halve fra top til bund. Brug en ske til at fjerne kernerne fra midten af squashene.
2. Skær hvidløgsfedene i tynde skiver og læg dem i en bakke. Fordel timiankvistene og dryp olivenolie jævnt rundt i bakken. Tilsæt en rigelig mængde flagesalt og friskkværnet peber.
3. Placer de halverede butternut squash med indersiden nedad i bakken, og tilbered dem i ovnen.
4. Skindet vil boble og squashkødet vil være mørt og karamelliseret hvor kødet har rørt ved bakken. Lad græskarene køle af i 10 – 15 minutter.
5. Skrab skindet af squashene og smid det ud. Tag squashkødet over i en skål; tilføj smøret og mos det med en gaffel. Lad blandingen forblive lidt grov for tekstur og bid. Smag på mosen og smag til hvis nødvendigt.

Tilbered på følgende måde:

Forvarm - 200°C – 1 minut

- Indsæt kantinen
- ClimaOptima® – 180°C – 70% luftfugtighed – 45-60 minutter

Anbefaling af plade

Eterna® bakke, 1/1 GN, 20mm.

Kokkens tip

Denne ret er fantastisk tilbehør til stege og andet stegt kød. Du kan også tilsætte smuldret feta og ristede græskarkerner og bruge den som en vegetarret.

Grøntsager

Dampet Blomkål med Sauce af Brunet Smør

Ingredienser

2-3	Blomkål
400 g	Saltet smør
1 dl	Soya sauce
2 stk	Skalotteløg, fint snittet
2	Hvidløgsfed, fint hakket
50 g	Mandler, saltede og hakket
50 g	Oliven, hakket
50 g	Kapers
50 g	Persille, hakket

Fremgangmåde

1. Skær blomkålen ud i mindre bukketer, og tilbered i ovnen.
2. Brun smørret i en kasserolle og sigt den brændte valle fra.
3. Bland smør med løg, mandler, oliven og kapers og lad dem trække i soya saucen.
4. Hæld saucen over blomkålen og drys persille på toppen

Note: Ved servering varm forsigtigt smørret op, før soya blandingen tilsættes. Det er vigtigt at fyldet ikke steges.

Damp blomkålen på følgende måde:

- Forvarm - Kogefunktion - 100°C - 100% blæsehastighed
- Fyld ovnen
- Kog - 7 minutter

Anbefaling af plade

Eterna® perforerede plader

Kokkens tip

Denne garniture kan serveres til fisk eller fjerkræ.

Grøntsager

Stuvet Spidskål med Serranoskinke

Ingredienser

1 kg	Spidskål, fint snittet
4 dl	Fløde (minimum 37%)
100 gr	Serranoskinke skåret i tynde strimler
50 gr	Persille, finthakket
	Muskatnød
	Salt og peber

Fremgangmåde

1. Fordel kålen i kantinen og tilsæt fløden, krydr med salt, peber og muskatnød.
2. Drys herefter skinken ud over kålen.Season with salt, pepper and nutmeg.
3. Tilbered i ovnen.
4. Når kålen er færdig, drys den hakkede persille over og rør rundt før servering.

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm - CombiSmart® funktion - 220°C - 60% luftfugtighed
- Fyld ovnen og indstil tiden til 5 minutter

Anbefaling af plade

Eterna® 1/1 GN plade, 60 mm.

Kokkens tip

Ved valg af andre typer kål, kan tiden variere.
Den specielle kantine er nødvendig, for at få tilberedningen til at lykkes på den korte tid.

Grøntsager

Tomater i Vakuum

Ingredienser

500 g	Cherrytomater
2	Hvidløgsfed
10	Timianskviste
1/2 dl	Mørk balsamico
1 spsk	Akaciehonning
10	Rosa peberkorn
1	Laurbærblad
2 tsk	Fint salt

Fremgangmåde

1. Vask tomaterne.
2. Alle ingredienser samles i en vakuumpose og vakuumeres.

Tilbered på følgende måde:

Forvarm - 90°C - Kogning

- Kog - 8 minutter

Kokkens tip

Hvis du ikke ønsker at servere tomaterne med det samme, kan du køle dem ned i et isbad. Tomaterne kan du herefter genopvarme eller servere kolde.

På grund af vacuumeringen kan tomaterne opbevares på køl i op til 1 uge, uden at det forringer kvaliteten.

Fisk & Skaldyr

Fisk & Skaldyr

Stegt Ørred

Ingredienser

Rensede Ørreder
Hvedemel eller rugmel
Phase easy browning

Fremgangmåde

1. Fiskene skylles og tørres let, herefter vendes de i melet og sprøjtes med Phase.
2. Læg fiskene på en 20 mm plade, med ca. 5 cm afstand imellem

Note: Det er vigtigt at få dækket hele fisken med Phase. Dette kan gøres med en spray eller med pensel. Hvor fisken ikke er dækket, kommer der ikke farve.

Tilbered på følgende måde:

Standard ovne

- Forvarm - 260°C - 2 minutter
- Ovnen fyldes og stegespyddet sættes i den tykke ende af fisken. Gerne så stegespyd følger benene, da det er her varmen kommer sidst
- Varmluft - 230°C - spjældet åbent - 100% blæser - stegespyd på 65°C

Touch ovne

- Vælg SmartChef > Fisk > Grillet > 65°C på stegespyddet > Mørk i farven > Start
- Ovnen vil nu forvarme og fortælle hvornår du skal fylde den. Husk stegespyddet. Ovnen vil styre processen og give besked når færdig.

Anbefaling af plade :

Eterna® plade, 20 mm.

Kokkens tip

Man kan også anvende ovenstående metode til andre fisk, f.eks. helstegt rødspætte eller middelhavsfisk såsom Dorade.
Vigtigt at man anvender de rigtige plader og fedtstof, for at få et optimalt resultat.

Fisk & Skaldyr

Lime-Chili Marinerede Tigerrejer

Ingredienser

2 kg	Tigerrejer, pillede
1 l	Olivenoile
3	Chili skåret i ringe
100 g	Ingefær, skrællet og skåret i skiver
3	Hvidløgsfed i skiver
3	Limes skåret i både
3	Stjerneanis
3	Laurbærblade
3	Kardemomme, hele
3 spsk	Grillkrydderi
3 spsk	Mørk balsamico

Fremgangmåde

1. Bland alle ingredienser, undtagen rejerne, til en marinade.
2. Placér rejerne i perforerede kantiner og tilbered i ovnen.
3. Læg rejerne i marinaden mens de er lune, så hjælper de med at udvinde smagen fra krydderierne. Lad rejerne trække 1-2 dage før servering.

Standard ovne

- Forvarm - Kogning - 100°C
- Dampes til en kernetemperatur på 72°C eller i ca. 4 minutter

Touch ovne

- Forvarm - 100°C - ClimaOptima® - 100% luftfugtighed
- Dampes til en kernetemperatur på 72°C eller i ca. 4 minutter

Kokkens tip

Du kan med fordel dampe rejerne i en kurv af rustfrit stål. Den vil lede varmen hurtigere ind i produkterne.

Fisk & Skaldyr

Pasta tagliatelle 'Frutta di mare' Hummer Bisgue & Parmesan

Ingredienser

1kg	Tagliatelle pasta
1 l	Hummer fond
1 l	Fløde
	Salt og peber
	Citron saft
200 g	Gulerødder
150 g	Porrer
150 g	Løg
100 g	Pastinak
900 g	Blandede skaldyr (Rejer, muslinger, blæksprutter), tilberedte
	Parmesan, revet
	Persille, hakket

Fremgangmåde

1. Damp tagliatelle pasta i salt vand. Pastaen kan koges i ovnen.
2. Lave en sauce a hummer fond og fløde. Reducer til 1,2 liter, og smag til med salt, peber og citron saft.
3. Forbered grøntsager i brunoise af gulerødder, porrer, løg og pastinak.

Anretning

50 gr pasta vendes med 20 gr brunoise og 30 gr af skaldyr tilsat 40 gr af sauce. Forgyldt i en UFO tallerken med 1 spiseskefuld vand i bunden.

- Opvarm ovnen til 180° C. Sæt tallerkenen i ovnen ved ClimaOptima® 165°C - 35% luftfugtighed - 7 minutter

Note: Bedste resultat opnås ved at dække tallerkenen med stanniol.

Kokkens tip

Før servering toppes med revet parmesan og hakket persille.

Fisk & Skaldyr

Pocheret Laks

Ingredienser

1	Lakseside med skind
15 gr	Fint salt (per kg fisk)

Fremgangmåde

1. Trim laksen og fjern eventuelle ben.
2. Salt fisken med saltet og lad det trække minimum 30 minutter, for at gennemsalte fisken.
3. Læg laksen, med skindet opad i en kantine.
4. Når alarmen lyder er fisken tilberedt og skindet kan nemt fjernes før servering.

Tilbered på følgende måde:

Forvarm - Kogefunktion - 65°C - 50% blæsehastighed

- Fyld ovnen og indsæt stegespyddet i den tykke ende af laksesiden. Indstil kernetemperaturen til 54°C

Kokkens tip

Hvis du ønsker, at servere fisken ved en højere kernetemperatur, undgå da at hæve ovne temperaturen for meget, da dette kan være med til at gøre fisken mere tør.
Hvis du fx ønsker at servere fisken ved 75°C indstil da ovnen til 80°C, for det bedste resultat.

Fjerkræ

Fjerkræ

Kyllingebryst ‘Cordon Bleu’ med Serranoskinke & Brie

Ingredienser

10	Kyllingebryster
250 g	Brie (gerne fast i konsistens)
10	Skiver serranoskinke
1 spsk	Rosmarin
4	Æg og rasp
	Milda easy browning

Fremgangmåde

1. Skær brien i rektangulære stykker og rul dem ind i stykker af serranoskinke, der er drysset med finthakket rosmarin.
2. Form en lomme i kyllingebrystet under inderfileten. Læg oste-serrano stykket i lommen og luk kyllingebrystet.
3. Krydr med salt og peber. Panér kyllingestykket i mel, æg og rasp.
4. GSmør pladen med fedtstoffet og læg kyllingestykkerne på pladen. Disse sprøjtes / pensles også med fedtstoffet.
5. Tilbered i ovnen.

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm - Varmluft - 270°C
- 225°C Varmluft med åbent spjæld i 10-14 minutter eller brug stegespyddet med kernetemperatur sat til 75°C

Anbefaling af plade

Eterna® tray, 20 mm.

Kokkens tip

I stedet for den traditionelle panering med mel, æg og rasp kan du vende kyllingebrystet i lidt af det specielle fedtstof og derefter direkte i raspen. Således opnår du færre håndteringer, mere effektivitet og en tyndere skorpe.

Fjerkræ

Spejlæg

Ingredienser

Æg
Olie

Fremgangmåde

1. Pensl en multiplade med olie. Slå æggene ud og placer ét æg i hvert hul.
2. Tilbered i ovnen.
3. Lad æggene stå i pladen 1/2-1 minut før servering, så trækker æggehviden sig færdig.

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm ovnen til 230°C - 2 minutter
- Fyld ovnen
- Varmluft 210°C – åbent spjæld – 4 minutter – 60% blæserhastighed

Note: Ved Touch ovne kan man med fordel anvende funktionen RackTimer® og styre tiden for hver enkelt plade. Det betyder, at du kan tilberede æggene løbende i stedet for, at alle er færdige på samme tid.

Anbefaling af plade

Eterna® multiplade.

Fjerkræ

Omelet med Laks & Krydderier

8 portioner

Ingredienser

200 g	Laks i små firkanter
5	Æg
1,5 dl	Fløde
100 g	Rødløg, hakket
	Persille
	Olie
	Salt og peber

Fremgangmåde

1. Pisk æg og fløde med salt og peber.
2. Fordel laks, rødløg og persille i en multiplade.
3. Hæld æggeblandingen over og tilbered i ovnen.

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm - 200° C - 1 minut
- Fyld ovnen
- ClimaOptima® - 170° C - 30% luftfugtighed - 5 minutter

Anbefaling af plade

Eterna® Multiplade.

Kokkens tip

Der kan bruges forskellig slags fyld. Det er en god måde at få brugt resterne fra køleskabet.

Fjerkræ

Pocheret Æg

Ingredienser

Æg
Olivenolie
Husholdningsfilm

Fremgangmåde

1. Læg to lag af filmen sammen i en firkant 10 x 10 cm (undgå luftbobler mellem de to lag), pensl derefter oliven olie i midten af filmen og slå ægget ud på olien.
2. Fold siderne op omkring ægget og dem dem sammen. Det er igen vigtigt at undgå luft mellem æg og film.
3. Tilbered i ovnen.
4. Når æggene er færdige, lad dem hvile et minut før de åbnes. Brug en saks til dette.

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm - Kogefunktion - 100° C - 100% blæsehastighed.
- Fyld ovnen og sæt timeren til 7 minutter for blødkogte æg og 9 minutter for hårdkogte.

Anbefaling af plade

Eterna® Perforerede plader (baguette plader er ideelle, da de hjælper med at forme ægget)

Kokkens tip

For at undgå at æggeblommen ødelægges, slå ægget mod en flad overflade når det knækkes.
Ved Touch ovne kan det være en fordel at anvende RackTimer® funktionen ved f.eks. a la carte servering.

Fjerkræ

Andesteg

Ingredienser

1 Hel and
Salt

Fremgangmåde

1. Tag anden ud af emballagen, og sørg for, at der ikke ligger indmad inden i den.
2. Gnid skindet med rigeligt salt.
3. Læg anden i en bradepande i størrelse 2/3 med en dybde på 60 mm.

Note: Andens skind bliver brunt og sprødt, mens kødet forbliver saftigt. Alt afhængigt af andens størrelse og race kan det være nødvendigt at stege den lidt længere tid i det sidste trin for at sikre, at skindet bliver sprødt.

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm – 175°C – 1 minut
- Bemærk – sæt produktet ind, husk stegetermometer
- CombiSmart® – 140°C – kernetemperatur 75°C – 40% blæsehastighed – 20% luftfugtighed
- Varmluft – 225°C – kernetemperatur 86°C – 100% blæsehastighed – spjældet åbent

Anbefaling af plade

Eterna® 2/3 GN tray, 60mm.

Kokkens tip

Fyld anden med æblestykker og svesker, hvis du vil servere en rigtig juleand.

Fjerkræ

Kylling Consommé

5 liter fond

Ingredienser

2	Kyllingebryster uden skind
2	Gulerødder
1	Løg
4	Hvidløgsfed
2	Selleri stænger
10	Hvide peberkorn
2	Timankviste
1	Laurbærblad
500 g	Æggehvider
	Salt

Fremgangmåde

1. Blend kyllingebryster og salt. Tilsæt hakkede gulerødder, løg, hvidløg og selleri.
2. Tilføj æggehvider og bland indtil massen er homogen (ikke for meget),
3. Tilsæt derefter peberkorn, timian og laurbærblad.
4. Pisk klaringsmassen i fonden, mens det er koldt. Sørg for det er blandet godt.
5. Sæt consommèen i en kold ovn, derefter bring den i kog.
6. Tag forsigtigt kantinen ud fra ovnen. Sæt den i en vinkel, således at væsken løber ned i det ene hjørne.
7. "Grav" et hul med en opøser i hjørnet. Herefter forsigtigt tage den klarede consommé op og passer den gennem en sigte med et klæde.
8. Lad det sidste af massen dryppe godt af i klædet, da der kan være en pæn portion gemt heri.
9. Check and correct seasoning while still warm. Add a drop of red wine vinegar for flavour.

Tilbered på følgende måde:

- Kogning, 100°C - 1 time
- Combismart® - 80°C - 80 luftfugtighed - kontinuerlig
- Lad consommèen simreover natten. Luftfugtigheden i kabinettet vil forhindre bouillonen i at fordampe, så svindet mindskes.

Anbefaling af plade

Eterna® deep 1/2 GN bakke.

Kokkens tip

Tag din tid, når du passerer den gennem klædet. Det vil tage et stykke tid, men det vil være krystalklart. Du kan bruge alle typer af bouillon til en anden consommé. Denne consommé kan fx serveres med et pocheret æg og sauteret spidskål. Smag evt. til med lidt vineddike, for at justere syren.

Kød

Kød

Bérnaise Sauce

Ingredienser for Bérnaise reduktion

500 ml	Hvidvinseddike
250 ml	Hvidvin
3	Skalotteløg
4	Estragon kviste
1 tsk	Peperkorn

Fremgangmåde

1. Bland alle ingredienser.
2. Put i ovnen - Varmluft - 230°C - 20-25 minutter for at reducere væskeindholdet med 50%.
3. Afkøl den resterende væske og opbevar den i køleskab.

Ingredienser Bérnaise Sauce

35 g	Béarnaise reduktion
35 g	Vand
4 g	Salt
65 g	Pasteuriserede æggeblommer
125 g	Smør
3	Estragon kviste

Fremgangmåde

4. Bland æggeblommer, reduktion, vand og salt omhyggeligt, placer det i en vakuumpose og tilsæt smørret i terninger
5. Vakuummer blandingen for at fjerne al luft og luk posen
6. Læg posen i ovnen.
7. Når færdig, tøm blandingen over i en food processor og blend blandingen, således den løber sammen og danner en blød sauce,pynt af med hakkede estragonblade.

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm- damp - 65°C
- Læg posen i ovnen og bag den i mindst 25 minutter

Kokkens tip

Du kan altid bruge en mikser med piskeris. Brug ikke en for hård blender, da dette kan få sovsen til at skille. Dette går fantastisk sammen med grillet steak, en opskrift du også finder i opskriftsbogen.

Kød

Grillet Steaks

Ingredienser

Steaks af oksefillet (200 g)
Salt og peber

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm - 250°C - 2 minutter
- Steg steaks - 225°C - Varmluft - spjældet åbent - kernetemperatur 62°C

Anbefaling af plade

Anvend med fordel Eterna® emaljerede grillplader til stegning af steaks for at opnå effekten af grill. Derudover letter de emaljerede grillplader håndteringen, idet de kan sættes kolde i en forvarmet ovn.

Udover steaks kan man også grille eksempelvis laks, kylling og kalkun.

Husk altid at forvarme ovnen for at opnå grillmærker og fyld ovnen hurtigt.

Kokkens tip

Det er altid en fordel at anvende stegespyddet for at undgå overtilberedning af steaks. Alternativt kan man stege dem ved 225°C Varmluft i 8 minutter.

Kød

Roastbeef med Delta-T

Ingredienser

Roastbeef

Fremgangmåde

1. Roastbeef lægges på en rist og fordeles jævnt i ovnen fra midten og ud.

Tilbered på følgende måde:

Standard ovne

- Brun roastbeef i ovnen eller på en pande
- Combi 1 på 75°C, til stegen har en kernetemperatur på 57°C

Touch ovne

- Forvarming - 240°C - 2 minutter
- Fyld ovnen
- Varmluft - 210°C - 8 minutter - spjældet åbent
- Køl ned til 45°C , og derefter vælges Genopvarmning (Cook & Regen)
- Stegespyddet indstilles på Delta-T med en kernetemperatur på 57°C. Blæserhastigheden reduceres til 30%

Kokkens tip

Denne opskrift er primært til SmartTouch® Combi ovne, da disse ovne er udstyret med Delta-T funktionen, som sikrer ekstra møre og saftige stegeresultater.

Sørg for at fylde ovnen hurtigt, så mister ovnen mindre varme, og når derfor hurtigere tilbage til stegetemperaturen.

Kød

Svineskanke ‘Cook & Hold’

Ingredienser

Svineskanke

Fremgangmåde

1. Ferske svineskanke sættes på en rist med en bradepande under. Sæt max. 4 svineskanke på hver rist.
2. Tilbered i ovnen.

Tilbered på følgende måde:

Touch ovne:

- Forvarm - ClimaOptima® - 100°C - 100% luftfugtighed - 5 minutter
- Sæt i ovnen
- ClimaOptima® 100°C - 100% luftfugtighed - 10 minutter
- Skankene tages ud af ovnen, og skindet ridses. Lad ovnen stå åben, mens de ridses.
- Cook & Regen med stegespyddet indstillet på Cook & Hold med en kernetemperatur på 75°C. Placer stegespyddet i den tynde ende af skanken og luk døren.
- Ovnen holder kødet på kernetemperaturen, indtil ovnen stoppes manuelt.
- Skankene tages ud, og ovnen forvarmes til 260°C i 2 minutter.
- Sæt skankene ind - ClimaOptima - 235°C - 40% luftfugtighed - 15 minutter

Kokkens tip

Cook & Hold er velegnet til ukurante kødstykker, hvor du mørner kødet, bevarer saftigheden samt opnår en god farve. Ved hjælp af natstegning kan du nedbringe forbruget af råt kød og samtidig have samme mængde færdigtilberedt kød som ved traditionel stegning.

Kød

Stegt Skinke med Honning & Nellike

Ingrediens

1	Udbenet skinke, kogt ved lav temperatur
	Honning
	Nellike
1/2 l	Vand

Fremgangmåde

1. Rids sværen i tern, og stik nellike i hvert tern.
2. Sæt skinken i en kantine og dæk skinken med smeltet honning.
3. Tilsæt 1 1/2 liter vand i bunden af kantinen.
4. Tilbered i ovnen.

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm - CombiSmart® - 200°C - 3 minutter
- Fyld ovnen
- CombiSmart® - 150°C - 100% blæsehastighed- 30% luftfugtighed - 1 time og 30 minutter

Anbefaling af plade

Eterna® 1/1 GN tray.

Kokkens tip

Denne opskrift er en perfekt for åben madlavning og skaber hyggelig atmosfære. Du kan servere skinke med en sennep sauce.

Kød

Spareribs med BBQ

Ingredienser

10 stk	Ferske spareribs	35 g	Lakridssirup
300 g	Ketchup	30 g	Røget paprika
100 g	Honning	50 g	Dijon sennep
300 g	Brun farin	5 g	Chilipulver
150 g	Æbleeddike	8 g	Hvidløgspulver
150 g	Sweet chili sauce	3 g	Ingefærpulver
100 g	Soya	10 g	Sellerisalt
50 g	Hot sauce	5 g	Citron-peber
35 g	Salt		
60 g	Kaffe		

Fremgangmåde

1. Bland alle ingredienserne i en skål og rør det sammen, til der ikke er nogle klumper.
2. Smør ribsene ind i BBQ saucen i et tyndt lag.
3. Tilbered i ovnen ved brug af opskriften: "spareribs Fortilberedning" under "gris" og følg anvisningerne på skærmen.
4. Når de er færdige, smøres et tyndt lag BBQ sauce på og lægges på køl.
5. Tilbered i ovnen ved at bruge opskriften: "spareribs grillning" under "gris" og følg anvisningerne på skærmen.
6. Når de er færdige, pensles mere BBQ sauce for det rigtige udseende.

Kokkens tip

Brug din fortrukne smag til BBQ saucen, og gør opskriften unik.

Desserter

Desserter

Bagte Blommer med Safran

Ingredienser

30	Blommer
750 g	Sukker
1 spsk	Vaniljesukker eller 2 vaniljestænger
4	Hele stjerneanis
10	Tråde safran
1 l	Vand

Fremgangmåde

1. Blommerne deles på midten og stenen fjernes.
2. Herefter lægges de i en 65 mm kantine med skærefladen opad.
3. Sukkeret og vanillen drysses over blommerne. Vandet hældes i bunden sammen med knust safran og stjerneanis.

Tilbered på følgende måde:

Standard ovne

- Forvarm - 160°C - 2 minutter
- Fyld ovnen når alarmen lyder
- Combi Steam 1 - 145°C - 25 minutter

Touch ovne

- Forvarm - 160°C - 2 minutter
- Fyld ovnen når alarmen lyder
- ClimaOptima® -145°C - 40% luftfugtighed - 25 minutter

Anbefaling af plade

Eterna® 65 mm tray

Kokkens tip

Bagte blommer kan serveres med rørt vanilleis i en sprød nøddekurv samt en sirup lavet ved at reducere lagen fra blommerne.

Desserter

Bagt Cheesecake

Ingredienser

1 pakke	Digestive kiks, blendet
50 g	Smør, smeltet
500 g	Flødeost
70 g	Fløde
4	Eggs
30 g	Majsmel
200 g	Sugar

Fremgangmåde

1. Bland det smeltede smør gennem smuldrede kiks og lave bunden af en 25 cm tærtering på bagepapir på en bageplade.
2. Tryk blandingen godt i kanterne og sørg at hele basen er godt pakket ned til omkring 2 mm tykkelse.
3. Bland flødeost, fløde og majsmel i en skål med en gummi spatel.
4. Pisk æg og sukker sammen indtil sukkeret er opløst. Bland flødeost i dette miks. Sørg for at blandingen er glat.
5. Hæld blandingen i tærteringen, og giv bakken et par tryk. Lad stå i 5 minutter (luftbobler der kommer til overfladen kan poppes med spidsen af en kniv).

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm - 160°C – 1 minute
- Sæt i ovnen
- Varmluft – 140°C – 50 minutter

Note: Cheesecaken skal være blævrende i midten. Lad stå og hvile i en time før den sættes i køleskabet. Brug en blæselampe for en dejlig færdig effekt.

Kokkens tip

Lav en frugtkompot med dine yndlings bær ved at koge dem med lidt sukker og citronsaft. Server med en generøs mængde frugtkompot ved siden af cheesecaken.

Desserter

Brownies

40 stykker

Ingredienser

525 g	Valnødder
975 g	Mørk chokolade
675 g	Smør
975 g	Brun farin
9	Æg
4	Dobbelt espressoer
75 g	Mel

Fremgangmåde

1. Smør og chokolade smeltes.
2. Farin, espresso og æg piskes godt sammen.
3. Smør og chokolade røres i æggemassen.
4. Melet vendes i chokoladeblandingen og valnødderne vendes i.

Tilbered på følgende måde:

Varmluft - 150°C - 25 minutter

Anbefaling af plade

1/1 GN Eterna® tray.

HOUNÖ

Desserter

Cantuccini

Ingredienser

150 g	Smør
100 g	Ristede hasselnødder
250 g	Sukker
100 g	Honning
20 g	Vaniljesukker
1	Æg
350 g	Mel
1 1/2 tsk	Bagepulver
1	Citronskal
1	Appelsinskrœl
100 g	Mørk chocolade spidser

Fremgangmåde

1. Bland smør og sukker til det er blødt og tilsæt derefter alle andre ingredienser, med chokoladen til sidst.
2. Rul det i lange pølser og bag i ovnen.
3. Lad kagen køle lidt af og skær den derefter ud i den ønskede form.
4. Bag ved 75°C til den er helt sprød.

Tilbered på følgende måde:

160°C - 20-25 minutter

Kokkens tip

Du kan sænke temperaturen på anden bagning til 65°C og lade dem stå i ovnen natten over.
Du kan også udskifte hasselnødderne med mandler eller pistacienødder for en anden smag og farve.

Desserter

Karamel Kurve

30 stykker

Ingredienser

150 g	Usaltet smør
150 g	Sukker
2 spsk	Glukose
90 g	Mel
2 tsk	Birkes
3 spsk	Hasselnøddeflager

Fremgangmåde

1. Bland alle ingredienser og form dejen til 30 kugler.
2. Læg kuglerne på en bagemåtte og bag dem indtil de er let gyldne.
3. Tag dem ud a ovnen og lad dem køle i 10-15 sekunder. Form dem derefter til kurve over en kop eller lille skål.

Tilbered på følgende måde:

Forvarm - 190°C - 2 minutter

Varmluft - 175°C - blæsehastighed - 30%

Kokkens tip

Du kan have flere plader i ovnen på samme tid, hvis de sættes ind med 5 minutters interval. Kurvene kan bruges til forskellige retter, som petites fours med citron creme budding, eller som kurve til is.

Opbevar kurvene i lufttætte beholdere, ellers mister de deres sprødhed.

HOUNÖ

Desserter

Chokolade Hot Pots

Ingredienser

225 g	Chokolade
225 g	Smør
4	Æg
4	Æggeblommer
125 g	Sukker

Fremgangmåde

1. Pisk æg og æggeblommer sammen til en let masse. Tilføj langsomt sukker og pisk indtil sukkeret er opløst.
2. Smel smør og chokolade i et vandbad. Fold den varme chokolade mixtur ind i æggene forsigtigt, så luften ikke slås ud.
3. Fyld i en sprøjtepose, som holdes i køleskabet indtil brug. Fordel i ovnefaste kaffekopper med 1 cm til kanten.
4. Bag i ovnen.

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm - 190°C
- Bag - 10-12 minutter

Note: Midten skal være flydende.

Kokkens tip

Serveres varm med en kugle vaniljeis i midten for kontrast mellem kold og varm.

Desserter

Chocolate Mousse

Ingredienser

250 g	Fløde (38%)
75 g	Æggeblommer (pasteuriserede)
30 g	Sukker
2 stk	Husblas (opblødet i vand)
375 g	Hvid chokolade, hakket
300 g	Flødeskum med en vaniljestang

Fremgangmåde

1. Fløde, æggeblommder, sukker og husblas vakumeres og dampes i en forvarmet ovn.
2. Derefter hældes den legerede blanding over det hakkede hvide chokolade, alt imens der røres rundt for at smelte chokoladen.
3. Når du har opnået en homogen masse, vendes vaniljeflødeskummet nænsomt deri. Chokolademoussen kan nu enten hældes i forme eller anrettes direkte på tallerkener ved hjælp af en sprøjtepose.

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm - 82°C
- Bag - 10 minutter

Kokkens tip

"Chokolademousse er en af mine ynglingsopskrifter, fordi den er så nem at tilberede i ovnen. Jeg opnår altid en perfekt legering ved at bruge sous-vide. Resultatet er en yderst lækker chokolademousse".
- Tommy Friis

Tommy Friis er køkkenchef og ejer af Hotel og Restaurant Fru Larsen, som i 2015 blev tildelt æresprisen Årets Spis & Bo Adresse af Den Danske Spiseguide. I 2010 vandt Tommy desuden den prestigefyldte titel "Årets Kok". Besøg www.frularsen.dk for mere information.

HOUNÖ

Desserter

Crème Brûlée

Ingredienser

700 g	Piskefløde
300 g	Mælk
200 g	Sukker
250 ml	Æggeblomme
1	Vaniljestang, vaniljekorn skrabet ud

Fremgangmåde

1. Bland fløden og mælken sammen med vaniljekorn og varm det langsomt op i en gryde på komfuret for at udvinde smagen.
2. Pisk æggeblomme og sukker grundigt sammen så sukkeret opløses.
3. Hæld den varme mælk og fløde over i æggeblandingen, mens der piskes langsomt.
4. Hæld blanding tilbage i gryden, når det er rørt sammen. Indstil komfuret på medium varme og varm blanding forsigtigt op under omrøring, indtil blanding når en temperatur på 65°C. Dette vil tykne blanding lidt og sørge for, at vaniljekornene er jævnt fordelt.
5. Hæld blandingen i ovnfaste portionsskåle og tilbered i ovnen.

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm – 120 – 1 minut
- Fyld ovnen
- CombiSmart® – 110°C – 50% luftfugtighed – 15-20 minutter

Note: Cremen skal skælve lidt i midten, når du tager den ud af ovnen.

Kokkens tip

For en anden smagsstil tilsættes 1 brækket citrongræsstang og 50 gr skrællet ingefær til mælk- og flødeblanding under første opvarmning. Det giver en velduftende sommeragtig smag til crème brûléen.

Desserter

Drømmekage

Ingredienser for dej

750 g	Mel
150 g	Smør
900 g	Suker
12	Æg
600 ml	Mælk
9 tsk	Bagepulver
6 tsk	Vanilje sukker

Ingredienser for fyld

375 g	Butter
300 g	Kokosmel
750 g	Brun farin
1 1/2 dl	Mælk

Fremgangmåde

1. Pisk æg og sukker luftigt i en røremaskine.
1. Bland mel, bagepulver og vaniljesukker sammen og sigt det ned i æggene mens det vendes sammen.
1. Lun smørret og mælken til smørret er smeltet, vend det forsigtigt i dejen.
1. Hæld dejen i en kantine uden bagepapir og tilbered i ovnen
2. Til fyldet lun smør, mælk, kokosmel og farin så det hele er smeltet sammen.
3. Fordel det på den bagte kage, så det bliver et jævnt lag over hele kagen.

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm - 190°C - 1 minut
- Note - sæt dejen i ovnen (giver en alarm)
- ClimaOptima - 175°C - 20% luftfugtighed – 40 minutter
- Note – kom fyldet på kagen (giver en alarm)
- Forvarm - 240 ° C - 1 minut
- Varmluft - 220 ° C - 100% blæser – 7 minutter

Anbefaling af plade

Eterna® canteen, 60mm.

Kokkens tip

Der kan kommes noget kakao pulver i opskriften, så bliver det til en lækker chokolade drømmekage.

Desserter

Gateau Marcel

3 kager, Ø 28

Ingredienser

800 g	Usaltet smør
800 g	Mørk chokolade
800 g	Sukker
4 dl	Pasteuriserede æggeblommer
9 dl	Pasteuriserede æggehvider

Fremgangmåde

1. Smelt smør, chokolade og 400 g af sukkeret i et vandbad.
2. Æggeblommer røres forsigtigt i chokolademassen.
3. Piske resten af sukkeret (400 g) og æggehvider til marengs og vend forsigtig i chokolademassen.
4. Hæld 2/3 af massen i en smurt springform og bag i ovnen.
5. Kagen tages ud af ovnen og slåes én gang i bordet, så midten falder sammen. Kagen køles lidt af, før den resterende masse hældes på
6. Frys kagen ned og server let frossen (kagen tages ud ca. 10 min. før servering).

Tilbered på følgende måde:

- 170°C - 20-25 minutter

Desserter

Mazerinkage med Chokolade Ganache

3 kager, Ø 24

Ingredienser kage

1 kg	Marcipan
1 kg	Sukker
1 kg	Usaltet smør
1 kg	Æg
240 g	Maizena
75 g	Vanilje sukker, eller 2 vanijestænger

Ingredienser ganache

375 g	Mørk chokolade (gerne mellem 64 og 75% kakao)
1 1/2 dl	Fløde
75 g	Blødt, usaltet smør

Fremgangmåde

1. Alle ingredienser til kagen blendes til en homogen masse og fordeles i 3 smurte springforme.
2. Bag kagerne i ovnen og lad den derefter køle ned.
3. Til ganachen smeltes chokoladen sammen med fløden. Smørret tilsættes langsomt.
4. Ganachen fordeles over de 3 afkølede kager.

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm - 200°C - 5 minutter
- Bag kagerne ved 165°C - 40-45 minutter

Kokkens tip

Kagen kan serveres direkte fra køleskabet eller fra rumtemperatur. For at få et rent snit er det en god ide at bruge en varm kniv.

Desserter

Pocheret Ananas

Ingredienser

1	Ananas
1/2	Vanijestang
1	Stjerneanis
1	Appelsinskrœl
200 ml	Vand
200 g	Sukker

Fremgangmåde

- Skrœl ananassen, fjern alle øjne. Skœr den i kvarte og del disse i to, for at skabe blokke.
- Skrab vanillekernerne af og skœr appelsinskrœllen i julienne.
- Bland sukker og vand grundigt.
- Pak ananasen pœnt ind i en lufttœt krukke med de andre ingredienser og fyld krukken helt op med sukkersirupen
- Luk krukken og sœt i ovnen.
- Når fœrdig, lad krukke og indhold køle helt af før den åbnes.

Tilbered på følgende måde:

Kog - 90°C - 90 minutter

Kokkens tip

Lad kernen af ananasen sidde, den kan fjernes når ananasen skal bruges, dette vil tilføre kraft til ananasen og forhindre den i at blive for blød under kogningen.

Desserter

Hindbær Roulade

Ingredienser

4	Æg
125 g	Sukker
1/2 spsk	Bagepulver
100 g	Hvedemel
750 ml	Piskefløde
300 g	Hindbær
1 spsk	Vaniljesukker

Fremgangmåde

1. Pisk æg og sukker til en luftig æggesnaps. Sigt mel og bagepulver, og vend dette forsigtigt i æggesnapsen, uden at slå luften ud.
2. Fordel dejen jævnt på to bageplader med et smurt bagepapir og bag.
3. Når bundene er bagt, vend de mud på et bagepapir strøet med sukker, og dæk dem med et klæde så de bevarer fugten.
4. Til fyldet blandes fløde, hindbær og vaniljesukker i en rørekedel.
5. Fordel cremen på de to bunde (3/4 dele af bundene dækkes) og rul bundene sammen om fyldet. Pynt evt. med lidt creme og friske bær.

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm – 225°C - 1 minut
- Fyld ovnen
- Varmluft - 175°C - 6 minutter

Anbefaling af plade

Eterna® 1/1 GN baking sheets

Kokkens tip

Tilsæt 30 gr. kakaopulver I stedet for 10 gr. mel, og du kan lave chokoladebunde med hindbærfyld.

Desserter

Jordbær Mille Feuille

Ingredienser

1	Butterdejsplade
1/2 l	Fløde 38%
1/2	Vaniljestang
200 g	Friske jordbær
1 spsk	Flormelis
1	Citronskal
	Sukker til sprøde

Fremgangmåde

1. Tag en multiplade og smør den med spray fedt eller smør. Drys en generøs mængde af sukker og fjern det overskydende sukker.
2. Skær et rundt stykke butterdej og læg på et smurt sukkeret område. Smør toppen af dejen og drys med sukker.
3. Forvarm ovnen til 210°C, og bag ved 200° i 12 minutter. Butterdejen skal være lys gylden, med en skinnende karamelliseret overflade.
4. Bland fløde, skrabede vaniljekorn, flormelis og citronskal sammen og pisk let til bløde toppe. Cremen kommes i en sprøjtepose.
5. Vask jordbærene og udvælg 3 af samme størrelse. Skær dem i halve til dekoration omkring desserten. Hak de andre jordbær.
6. Skær forsigtigt den afkølede butterdejscirkel i halve på langs, så der er to cirkler. Smør et tyndt lag creme på basen og stil de halve jordbær på højkant rundt i kanten. Smør lidt mere creme i midten for stabilitet.
7. Fordel de hakkede jordbær ovenpå, og placer derefter den anden butterdejscirkel på toppen som et låg. Drys med flormelis.

Anbefaling af plade

Eterna® Multiplade

Kokkens tip

Du kan erstatte de jordbær med nogen frugt af dit valg, den smager også meget godt med en simpel coulis. Du kan også tilføje en butterdejscirkel for et tredje lag.

Desserter

Tarte Tatin

Per tærte

Ingredienser

20 g	Sukker
8 g	Smør
1	Knivspids stødt kanel
1	Madæble, mellemstor, fast og sød
1	Butterdej

Fremgangmåde

1. Skræl æblet og del i 4 stykker. Fjern kernehus og kerner.
2. Læg en skive smør I bunden af plade hulet og drys sukker og kanel over.
3. Fordel æblestykkerne, så de dækker hele formen.
4. Skær butterdejen til en cirkel der komfortabelt dækker æblerne.

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm - 220°C - 1 minut
- Sæt produkterne I ovnen.
- Varmluft - 195°C -100% blæser- åbent spjæld- 20 sekunders luftfugtighed - 12 minutter
- Varmluft 210°C -100% blæser- åbent spjæld - 3 minutter

Anbefaling af plade

Eterna® Multiplade tray.

Kokkens tip

Når tærterne er bagt, tag dem ud af ovnen og lad dem køle ned til rumtemperatur således karamellen sætter sig.
For at få tærterne lettest ud, sæt dem ind i en 200°C varm ovn i 2 minutter. Tag dem ud og læg en plade på toppen og vend rundt, så vil karamellen slippe og de går mindst i stykker. Pas på, da karamellen er meget varm!

Desserter

Tiramisu Cheesecake

Ingredienser til kaffebund

2	Æg
60 g	Sukker
2 g	Bagepulver
45 g	Hvedemel
10 g	Kakaopulver
10	Frysetørret kaffegranulat
1 shot	Stærkt espresso
1 shot	Kahlua eller Amaretto

Fremgangmåde

1. Pisk æg og sukker godt sammen.
2. Sigt mel og bagepulver sammen, rør det sammen med æggeblandingen.
3. Rør forsigtigt kaffegranulatet i.
4. Dæk bunden af en springform med bagepapir. Hæld blandingen i springformen, og bag den i ovnen.
5. Lad bunden køle af. Åbn springformen og skær bunden til, indtil den er en jævn, 1 cm tyk cirkel. Sæt springformen tilbage rundt om bunden.
6. Bland espressoshot og alkohol sammen og børst rigeligt over kaffebunden.

Bake according to following method

- Forvarm – 225°C - 1 minut
- Indsæt bund
- Varmluft – 175°C - 6 minutter

Ingredienser til fyld

500 g	Mascarpone
200 g	Sukker
70 g	Fløde
4	Æg
30 g	Majsmel

Fremgangmåde

1. Bland mascarpone, fløde og majsmel sammen i en skål med en gummipaletkniv.
2. Pisk æggene og sukkeret sammen, indtil sukkeret er opløst. Rør det sammen med mascarpone-blandingen, indtil blandingen er glat.
3. Hæld blandingen i springformen med bunden og bank formen et par gange.
4. Lad formen stå i fem minutter, og fjern eventuelle luftbobler ved at prikke forsigtigt til dem med spidsen af en kniv.

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm - 160°C – 1 minut
- Note – insert product
- Varmluft – 140°C – 50 minutter

Note: Kagen skal stadig være blød i midten og ryste en anelse. Lad kagen stå og hvile i en time, inden den sættes på køl. Fjern den ydre ring på springformen og drys kagen med kakaopulver.

Kokkens tip

Skær kagen, når den er kold, for at sikre en pæn form. Server kagen ved stuetemperatur sammen med en frugtsorbet.

Brød

Brød

Focaccia Brød

Ingredienser

750 g	Durumhvedemel
750 g	Hvedemel
75 g	Gær
150 ml	Olivenolie
500 ml	Vand (ca.)
30 g	Salt
10 g	Sukker
100 g	Grønne oliven groft hakkede
40 g	Rosmarin, fjernet fra stilke og hakket groft
100 g	Soltørrede tomater, groft hakkede og udblødt i vand

Fremgangmåde

1. Bland alle ingredienserne til en dej i maskinen med dejkrog i ca 6-8 minutter til dejen er glat. Tilsæt de hakkede tomater, oliven og rosmarin til sidst.
2. Overfør dejen til en ren skål. Dæk med plastfolie og lad stå et varmt, til dejen er fordoblet i volumen.
3. Læg dejen i en dyb bradepande og lav huller i brødet med fingrene. Dryp med olivenolie.
4. Dæk med plastfolie og lad igen dejen hæve til fordoblet volume.
5. Fjern folie og bag i ovnen.

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm - 200°C
- Varmluft - spjældet åbent - 20 minutter

Note: Tilsæt evt. 10 sekunders damp i starten for at få en pænere skorpe.

Kokkens tip

Efter første hævning, kan du lade brødet stå i køleskabet natten over og langtidshæve. På denne måde brødet kan være forberedt, men bagt frisk på dagen – uden stress.

Brød

Kuvertbrød

Ingredienser

1 l	Vand
100 g	Gær
40 g	Fint salt
2 spsk	Olivenolie
2 spsk	Akaciehonning
4 spsk	Pizzakrydderi
900 g	Durum mel
800 g	Hvedemel
100 g	Hasselnødder
75 g	Malt
100 g	Stegte løg

Fremgangmåde

1. Gær opløses i vandet, og salt, olivenolie, honning, pizzakrydderi og mel tilsættes.
2. Dejen køres til en fast konsistens. Kan evt. justeres med lidt ekstra mel. Dejen deles i to. Den ene halvdel køres videre med hasselnødder, malt og stegte løg.
3. Den anden halvdel slåes op til en pølse og skæres i 50-75 gr. stykker. Disse placeres i en smurt folieform i den ene ende evt. dyppet i birkes eller sesam. Herefter gøres det samme med det mørke brød.

Tilbered på følgende måde:

Touch ovne

- Raskning - 37°C - 20 minutter
- ClimaOptima® - 200°C - 8 minutter - 100% luftfugtighed
- Varmluft - 175°C - 12 minutter - spjældet lukket
- Varmluft - 190°C - 5 minutter - spjældet åbent

Note: Ved at have denne opskrift lagt ind i et program skal du blot sætte brødene i en kold ovn (under 40°C), aktivere programmet og 45 minutter efter har du perfekt hævede og bagte kuvertbrød.

Brød

Tærte med Porrer, Bacon & Cheddarost

Ingredienser til mørdej

125 g	Usaltet smør i tern
250 g	Hvedemel
1	Æg
1 tsk	Sukker
1/2 tsk	Salt
40 ml	Koldt vand

Fremgangmåde

- Bland de tørre ingredienser sammen. Lav en fordybning i midten af melblandingen og bland ægget og smøret heri.
- Indarbejd langsomt melet mens der tilsættes vand lidt af gangen. Når der er dannet en dej, kom så denne i en skål, dæk den til og sæt det på køl i et par timer.
- Rulles dejen ud i en 4 mm tykkelse og kom i en tærteform. Stik dejen med en gaffel.
- Læg et stykke bagepapir over tærtedejen og fyld med rå ris. Dette vil holde formen på tærtebunden mens den bages og skal fjernes efterfølgende.

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm - 190 ° C - 1 minut
- Note step - sæt i ovnen
- Varmluft - 170 ° C - 100% blæser – åben spjæld - 25 minutter
- Fjern risene, hvis base stadig er blød, sæt tærten i ovnen igen uden ris og bag i nogle minutter.

Ingredienser til fyld

125 g	Røget bacon, hakket
75 g	Moden Cheddarost, revet
1/2	Porrer, skåret i 5 mm skiver
2	Æg, store
1	Æggeblommer, store
275 ml	Piskefløde
	Salt og sort peber

Fremgangmåde

1. Steg bacon i en gryde indtil det bliver sprødt.
2. Tilsæt skiverne af porre og steg med, til de bliver møre.
3. Fordel fyldet jævnt i tærtebunden og drys den revne ost over.
4. Bland æg og fløde sammen, smag til med salt og peber og hæld æggemassen over tærten.
5. Tilbered i ovnen

Tilbered på følgende måde:

- Forvarm - 220 ° C - 1 minut
- Note step - sæt i ovnen
- Varmluft - 180°C - 100% blæser - spjældet åbent - 10 minutter
- Varmluft - 160°C - 100% blæser - spjældet åbent - 15 minutter

Note: Tærten bør have en dejlig gylden farve og være saftig i midten.

Kokkens tip

Erstat bacon og cheddar med røget laks og blå ost, eller sauteret spinat og feta. Mulighederne er mange!

Brød

Hvedebrød

64 brød af 50g

Ingredienser

1.1 l	Vand, 32°C
15 g	Gær
1 dl	Vindruekerneolie
400 g	Æblesurdej
400 g	Hvedemel (god kvalitet)
1.2 kg	Baguettemel
26 g	Havsalt

Æblesurdej

800 g	Æbler efter årstid
2.4 l	Kold vand
3.5 kg	Baguettemel
2 g	Gær

Fremgangmåde æblesurdej

1. Skræl æblerne, og fjern kernehuset. Skær æblerne groft ud og læg i vand på køl til næste dag.
2. Blend æblerne rør til en lin dej i rørekedlen med melet og gæren. Gemmes med film over på køl. Gem 500 gr. surdej til den næste portion.

Fremgangmåde til hvedebrød

1. Opløs gæren i det varme vand og tilføj olie. Tilsæt æblesurdej og mel.
2. Ælt i 12 minutter på mellem styrke. Tiltæt salt og ælt i yderligere 1 minut.
3. Dejen fyldes i i silikonemåtter med film over og hæver natten over. Næste morgen sættes de ind i ovnen.

Tilbered på følgende måde:

- Raskeprogrammet - 40°C - 40 minutter
- ClimaOptima® 100% - 235°C - 8 minutter
- Varmluft - 235°C - 2 minutter
- Varmluft 180°C - 12 minutter
- Hældes ud af formene og bages - 200°C Varmluft - 4 minutter, inden servering

Kokkens tip

Tilføj opskriften som et program for at simplificere processen.

HOUNÖ