Reseptejä huippu-raaka-aineista



JHB® – Specialist in
meat, fish & delicacies





à la carte

ALKURUOAT

1. Sinisimpukat valkoviinikastikkeessa, ranskanperunat ja rouille
2. Naudan maminhaa, sydänsalaattia ja Nordic Ranch-kastiketta
3. Sokerisuolattua Taimenta, Ponzu - karhunlaukkalientä ja marinoitua lohenmätiä
4. Siika Crudo, Yozu Koshoa ja Esplette-pippuria
5. Kampasimpukkaa ja Miso-savuvoita
6. Sesam -shoyu naudan tar tar

PÄÄRUOAT

7. Paistettua nieriää, ruskistettua voita
8. Iberico-porsaan Secretoa, savuomenaa ja tummarakuunakastiketta
9. Grillattua naudan Flat Iron Steak:ia, tryffeli-valkoviinikastiketta
10. Grillattua naudan Petit tenderiä, Chimichurri-hollandaisea
11. Savustettua ankanrintaa, Maraschino kirsikoita - tummaa sherrykastiketta

JÄLKIRUOAT

12. Juustolautanen, jota jää kaipaamaan
13. Suklaagavotte, yuzua ja suolaista misokaramellia
14. Suklaafondant ja musta situuna-bergamottijäätelö
15. Kookos

Yhteistyössä: Puljonki

Alkuruoat



Pro Tip!

Voit valmistaa simpukat myös kirkkaassa liemessä käyttämällä Puljonki® Signature Äyriäis Fondia – 12482255 valkoviinikastikkeen sijaan.

Sinisimpukat valkoviinikastikkeessa, ranskalaiset ja rouille

2 annosta

1000	g	Sinisimpukoita pestynä ja siivottuna – **JHB 70730**

Valkoviinikastike

300	g	OSCAR® Banquet Valkoviinikastike 1 L – 296672
15	g	OSCAR® Simpukkafondi tiiviste 1 L – 296582
15	g	OSCAR® Premium Valkoviinireduktio 580 g – 12562687
30	g	voi
25	g	valkosipuli, hienonnettuna
10	g	OSCAR® Premium Sitruunatahna 580 g – 12562724
20	g	persilja, hienonnettuna
		suola – **JHB 85700** ja mustapippuri

Sulata voi kattilassa miedolla lämmöllä ja kuullota hienonnettu valkosipuli pehmeäksi ilman, että se saa väriä. Lisää Valkoviinireduktio, Valkoviinikastike, Simpukkafondi sekä Sitruunatahna ja kuumenna kiehuvaksi. Lisää puhdistetut sinisimpukat kastikkeeseen, peitä kattila kannella ja hauduta noin 2 minuuttia, kunnes simpukat ovat auenneet. Lisää hienonnettu persilja. Mausta tarvittaessa suolalla ja vastarouhitulla mustapippurilla. Poista mahdolliset simpukat, jotka eivät ole auenneet kypsennyksen aikana.

Rouille

300	g	Majoneesi – **JHB 80701**
10	g	OSCAR® Premium Sitruunatahna 580 g – 12562724
10	g	OSCAR® Fermentoitu Valkosipulitahna 580 g – 12562689
5	g	OSCAR® Simpukkafondi tiiviste 1 L – 296582
0,1	g	Sahrami – **JHB 81720**
		suola – **JHB 85700**

Liota sahramia tilkassa vettä.
Sekoita kaikki raaka-aineet tasaiseksi.

Naudan maminhaa, sydänsalaattia ja Nordic ranch -kastiketta

10 annosta

1000	g	Naudan Maminha Selected – **JHB 10638**
		suola – **JHB 85700**

Poista ylimääräinen rasva. Viillota pinta lihaan asti. Mausta suolalla. Paista grillissä kovalla lämpötilalla pinnat. Anna vetäytyä ainakin tunnin verran 56 asteessa. Leikkaa noin 100 g paloja. Paista uudestaan grillissä rapeaksi. Esille laittaessa leikkaa poikkisyin uhuiksi siivuksi 50 g annos. Mausta vielä lopuksi Maldon-suolalla.

Nordic Ranch-kastike

250	g	valutettua piimää, Beillevaire Fromage Black – **JHB 78209**
250	g	majoneesi – **JHB 80701**
60	g	parmesaania hienoksi raastettuna – **JHB 78424**
20	g	Savora-sinappia – **JHB 80647**
20	g	tuoretta piparjuurta hienoksi raastettuna
30	g	OSCAR® Premium Fermentoitu Valkosipulitahna 580 g – 12562689
20	g	OSCAR® Premium Sitruunatahna 580 g – 12562724
5	g	Worcestershire-kastiketta
2	g	Texas Pete
		suola – **JHB 85700**
		ruohosipuli, hienonnettuna
		tilli, hienonnettuna

Sekoita valutettu piimä ja majoneesi tasaiseksi. Lisää parmesan, Savora-sinappi, piparjuuri, valkosipuli ja sitruuna. Mausta Worcestershire-kastikkeella, suolalla ja Texas petellä. Lisää yrtit. Tarjoile sydänsalaatin lehtien kanssa. Raasta vielä lopuksi parmesania päälle.





Pro Tip!

Tarjoile Essential Cuisine majoneesin kanssa.

Sokerisuolattua taimenta, Ponzu-karhunlaukkalientä ja marinoitua kirjolohenmätiä

10 annosta

500	g	taimenfile, ruodoton 50 g / annos – **JHB 60464**
250	g	sokeri
250	g	hieno merisuola

Sekoita sokeri ja suola keskenään.
Peitä taimen kauttaaltaan sokeri-suolaseoksella ja aseta astiaan. Anna graavautua kylmässä 12 tuntia. Huuhtele sokeri-suolaseos huolellisesti pois kylmällä vedellä. Taputtele file kuivaksi. Leikkaa annospaloiksi ennen tarjoilua.

Ponzu-karhunlaukkaliemi

100	g	Puljonki® Signature Kalalientä 1 L - 1107
100	g	soijakastiketta
80	g	sitruunamehua
60	g	appelsiinimehua
40	g	riisiviinietikkaa – **JHB 80588**
15	g	tuoretta inkivääriä, raastettuna
20	g	sokeria
100	g	karhunlaukkaöljyä

Kuumenna kalaliemi 60 astetta ja lisää inkivääri. Anna hautua noin 10 minuuttia. Siivilöi ja jäähdytä liemi. Lisää soija, sitruunamehu, appelsiinimehu, riisiviinietikka ja sokeri. Sekoita, kunnes sokeri on liuennut. Viimeistele liemi karhunlaukkaöljyllä juuri ennen tarjoilua, jolloin öljy muodostaa vihreän pinnan annokseen.

Marinoitu kirjolohenmäti

300	g	kirjolohenmätiä (30 g / annos) – **JHB 74529**
50	g	soijakastiketta
50	g	miriniä

Sekoita soijakastike ja mirin keskenään. Lisää kirjolohenmäti marinadiin ja sekoita varovasti. Anna marinoitua jääkaapissa noin 10 minuuttia. Siivilöi ylimääräinen marinadi pois.

Siika Crudo, Yuzu Koshoa ja Espelette-pippuria

10 annosta

500	g	siikafile, nahaton ja ruodoton 50 g / annos – **JHB 60611**
1	ltr	vesi
100	g	suola – **JHB 85700** (10 % suolaliemi)

Pakasta siikafileetä noin 1 tunti. Valmista 10 % suolaliemi.
Upota siikafilee suolaliemeen 10 minuutiksi. Nosta filee liemestä, huuhtele kevyesti ja taputtele kuivaksi. Leikkaa terävällä veitsellä crudo-paloiksi juuri ennen tarjoilua. Mausta vielä lopuksi Maldon-suolalla.

Crudo-liemi

300	g	Puljonki® Signature Kalaliemi 1 L – 1107
40	g	sitruunamehu
20	g	limemehu
20	g	shiokoji
20	g	mirin
15	g	Yuzu Kosho
10	g	hunaja
2	g	Espelette-pippuri – **JHB 81712**
1	g	raastettu pitkäpippuri – **JHB 81714**

Sekoita ainekset.
Viimeistele Extra Virgin -oliiviöljyllä – **JHB 80065** ja Espellette pippurilla.





Pro Tip!

Kuivaa kampasimpukat hyvin ennen paistoa kuumalla pannulla. Käytä paistovoi annoksen viimeistelyyn.

Kampasimpukkaa ja Miso-savuvoita

10 annosta

10	kpl	Kampasimpukka kultapurkki 1,8 kg MSC – **JHB 70716**
		öljy
		suola – **JHB 85700**
		voi

Ota kampasimpukat huoneenlämpöön noin 15 minuuttia ennen paistamista. Kuivaa kampasimpukat erittäin huolellisesti talouspaperilla. Kuiva pinta on onnistuneen paistopinnan edellytys. Mausta kevyesti suolalla juuri ennen paistamista. Kuumenna paksupohjainen paistinpannu erittäin kuumaksi. Lisää öljy pannulle ja aseta kampasimpukat pannuun. Paista noin 1-1½ minuuttia, kunnes pinta on kauniin kullanruskea ja karamellisoitunut. Käännä kampasimpukat, lisää voi pannulle ja paista toinen puoli noin 30-60 sekuntia. Valele kampasimpukoita vaahtoavalla voilla paiston lopuksi. Nosta kampasimpukat pois pannulta välittömästi.

Miso-savuvoiemulsio sifonista

100	g	voi
100	g	ranskankerma Isigny – **JHB 78269**
30	g	vaalea Miso
60	g	Puljonki® Signature Äyriäisfondia 1 L – 12482255
10	g	shiokoji
2	g	OSCAR® Savu Maku -mauste 1 L – 296678
15	g	sitruunamehu ja raastettua sitruunankuorta

Sulata voi kattilassa ja anna sen ruskistua kevyesti, kunnes se saa pähkinäisen aromin. Lisää Misoliemi, Äyriäisfondi, shiokoji sekä Savu-mauste. Kuumenna varovasti ja sekoita tasaiseksi. Lisää ranskankerma ja vatkaa sileäksi emulsioksi. Mausta sitruunamehulla ja sitruunankuorella. Siivilöi emulsio erittäin hienon siivilän läpi, jotta se toimii moitteettomasti sifonissa. Kaada massa sifoniin, lataa yhdellä kaasupatruunalla ja ravista hyvin. Säilytä sifoni 55-60 °C vesihauteessa tarjoiluun asti.

Sesam-shoyu naudan tar tar

10 annosta

800	g	naudan pyöröpaistia – **JHB 10863**
8	g	suola – **JHB 85700**
3	g	MSG
5	g	OSCAR® Premium Fermentoitu Pippuritahna 580 g – 12562704
60	g	oliiviöljy – **JHB 80065**
50	g	soijakastike
20	g	OSCAR® Premium Fermentoitu Valkosipulitahna 580 g – 12562689
20	g	OSCAR® Premium Sitruunatahna 580 g – 12562724
30	g	riisiviinietikka – **JHB 80588**
15	g	miriniä
10	g	worcestershire kastike
2	g	Texas Pete

Leikkaa naudanliha kuutioiksi. Sekoita joukkoon suola, MSG ja mustapippuri. Anna maustua hetken. Lisää soijakastike, valkosipuli, sitruuna, riisiviinietikka, mirin, worcestershire kastike ja Texas Pete. Anna maustua ja siivilöi ylimääräinen neste pois.

100	g	salottisipulia, erittäin hienoksi brunoise
20	g	ruohosipulia hienonnettuna

Lisää joukkoon ja sekoita

10	kpl	kananmuna
		paahdettu seesaminsiemen – **JHB 80593**
		kevätsipuli
		mikroyrttejä

Viimeistele kananmunan keltuaisella, seesamisiemenillä, ohueksi leikatulla kevätsipulilla sekä yrteillä.



Pääruoat



Pro Tip!

Poraa kastike sauvasekoittimella juuri ennen tarjoilua kuohkeaksi ja kevyesti vaahtoavaksi.

Paistettua nieriää ruskistettua voita

10 annosta

120	g	Nieriäfile nahallinen / annos – **JHB 60468**

Mausta nieriä kevyesti suolalla. Kuumenna paistinpannu kuumaksi ja lisää hieman öljyä. Aseta nieriä pannulle nahkapuoli alaspäin. Paista, kunnes kalan reunat alkavat kypsyä ja nahka muuttuu rapeaksi. Lisää pannulle nokare voita ja anna sen vaahdota. Valele kalaa voilla paiston aikana, kunnes pinta on kauniin kullanruskea ja kala sopivan kypsä. Tarjoile nieriä rapea nahkapuoli ylöspäin, jotta nahka säilyttää rapeutensa.

Nieriä kannattaa kypsentää lähes kokonaan nahkapuolelta. Näin kala pysyy mehevänä ja nahasta tulee erityisen rapea.

Ruskistettu voi-Misokastike

125	g	voi
500	g	Puljonki® Signature Kalaliemi 1 L – 1107
50	g	vaalea miso
15	g	soijakastike
15	g	shiokoji
250	g	ranskankerma Isigny – **JHB 78269**
30	g	sitruunamehu
		suola – **JHB 85700**

Ruskista voi kattilassa pähkinäisen ruskeaksi. Lisää kalaliemi ja miso. Anna kiehua noin 10 minuuttia, kunnes neste on vähentynyt noin kolmanneksella. Lisää soijakastike ja shiokoji. Sekoita joukkoon ranskankerma ja kuumenna kiehumispisteeseen. Mausta sitruunamehulla. Lisää tarvittaessa suolaa.

Savumarinoitu lohenmäti

300	g	kirjolohenmäti (30 g / annos) – **JHB 74529**
100	g	soijakastike
3	g	OSCAR® Savu Maku mauste 1 L – 296678
15	g	La Paulmies Savuomenaetikkaa – **JHB 85006**

Yhdistä OSCAR Savun maku, soijakastike ja savuomenaetikka. Lisää lohenmäti marinadiin ja sekoita varovasti, jotta mädin rakenne säilyy. Anna marinoitua noin 10 minuuttia. Siivilöi ylimääräinen marinadi pois juuri ennen tarjoilua.

Iberico-porsaan secreto, savuomenaa ja tumma-rakuunakastiketta

10 annosta

1,5	kg	Iberico Secreto 150g / annos – **JHB 20720**
15	g	suola – **JHB 85700**
5	g	mustapippuri

Mausta Secreto kevyesti suolalla ja mustapippurilla. Vakumoi ja kypsennä yön yli 78 °C:ssa 12 tuntia. Viimeistele kuumalla grillillä, kunnes pinta on karamellisoitunut ja saanut hyvän paistovärin. Leikkaa paloiksi juuri ennen annostelua.
Ripottele päälle hieman sormisuolaa ja rouhittua mustapippuria.

Savuomena

500	g	omena, kuorittuna ja kuutioituna
50	g	voi
20	g	sokeri
10	g	La Paulmies Savuomenaetikka – **JHB 85006**
5	g	OSCAR® Savu Maku mauste 1 L – 296678
2	g	suola – **JHB 85700**

Kuullota omenat voissa pehmeiksi. Lisää sokeri, savuomenaetikka ja OSCAR Savu maku-mauste. Kypsennä, kunnes omenat ovat täysin pehmeitä. Soseuta sileäksi pyreeksi ja mausta suolalla.

Pikkelöity omena

200	g	omena ohuina viipaleina
100	g	vesi
50	g	sokeri
50	g	La Paulmies omenaviinietikka – **JHB 85004**

Kuumenna vesi, sokeri ja etikka kiehuvaksi. Marinoi omenat.





Grillattua Flat Iron Steak:ia, Tryffeli-valkoviinikastiketta

10 annosta

2000	g	Naudan flat iron steak – **JHB 11289**
		hieno merisuola
		mustapippuri

Ota liha huoneenlämpöön noin tunti ennen grillaamista. Poista mahdolliset kalvot ja kuivaa pinta talouspaperilla. Mausta suolalla juuri ennen grillausta. Kuumenna grilli erittäin kuumaksi vähintään 300 °C ja grillaa lihaa 3-4 minuuttia per puoli, kunnes pintaan muodostuu kaunis paistopinta sekä sisälämpö 54°C. Anna levätä 10 minuuttia ritilällä. Ennen tarjoilua ota pintalämpö grillissä. Leikkaa liha ohuiksi viipaleiksi poikkisyin. Ripottele päälle hieman sormisuolaa ja rouhittua mustapippuria.

Tumma tryffeli-valkoviinikastike

125	g	voi
20	g	öljy
1	kpl	salottisipuli, hienonnettuna
1	kpl	valkosipulinkynsi, hienonnettuna
20	g	Etikka balsamico Modena 1L actichi colli – **JHB 85003**
30	g	Etikka Xeres/sherry 1L – **JHB 80076**
100	g	valkoviini
500	g	Puljonki® Sauce Demi Glace 1 L – 1004
500	g	Puljonki® Signature Paahdettu Kana Fond 1 L – 11310
20	g	Shiokoji
2-3	kpl	timjaminoksa
2-3	kpl	persiljanoksa
20	g	Tryffeli tapenade Tartufata musta 500g – **JHB 81403**
		suola – **JHB 85700** ja mustapippuri
10-20	g	tuoretta mustaa tryffeliä, ohueksi höylättynä – **JHB 81402**

Kuullota salottisipuli ja valkosipuli öljyssä keskilämmöllä kullanruskeiksi ja pehmeiksi. Nosta lämpöä ja lisää balsamico. Anna sen kiehahtaa nopeasti. Lisää sherryviinietikka ja valkoviini. Keitä kasaan, kunnes nestettä on jäljellä vain pieni määrä. Lisää Puljonki Demi-Glace ja Puljonki Signature Paahdettu Kana Fond. Anna hautua miedolla lämmöllä, kunnes kastikkeesta on jäljellä puolet alkuperäisestä määrästä. Ota kattila pois liedeltä ja lisää timjamin- sekä persiljanoksat. Anna maustua noin 15 minuuttia. Siivilöi kastike hienon siivilän läpi. Sekoita joukkoon OSCAR® Musta Tryffelitahna. Mausta sokerilla, suolalla ja vastarouhitulla mustapippurilla. Sekoita nokare voita joukkoon juuri ennen tarjoilua.

Vinkki : Voit valmistaa annoksen myös muista kotimaisista JHB Selected -valikoiman naudan leikoista. Denver Steak, Petit Tender ja Flank Steak sopivat erinomaisesti tumman tryffeli-valkoviinikastikkeen kanssa ja tarjoavat vaihtoehtoja hieman erilaisiin rakenteisiin ja makuprofiileihin.

Voit valmistaa kastikkeen myös korvaamalla Demi Glacen ja kana fondin OSCAR® Banquet Tumma kastikepohjalla.

Grillattua naudan petit tender:iä, Chimichurri-hollandaisea

10 annosta

1500	g	Naudan petit tender Selected – **JHB 11030**
		hieno merisuola
		mustapippuri

Ota liha huoneenlämpöön noin tunit ennen grillaamista. Poista mahdolliset kalvot ja kuivaa pinta talouspaperilla. Mausta suolalla juuri ennen grillausta. Kuumenna grilli erittäin kuumaksi vähintään 300 °C ja grillaa lihaa 3-4 minuuttia per puoli, kunnes pintaan muodostuu kaunis paistopinta sekä sisälämpö on 54°C. Anna levätä 10 minuuttia ritilällä. Ennen tarjoilua ota pintalämpö grillissä. Leikkaa liha ohuiksi viipaleiksi poikkisyin. Ripottele päälle hieman sormisuolaa ja rouhittua mustapippuria.

Chimichurri hollandaise

1000	g	Puljonki® Hollandaise Classic 1 L – 11470
100	g	lehtipersilja
50	g	oregano, tuore
1	kpl	punainen chili
50	g	valkosipuli
1	kpl	sitruuna, sitruunankuori
200	g	oliiviöljy – **JHB 80065**
		suola – **JHB 85700**

Hienonna lehtipersilja, oregano ja chili. Lisää joukkoon raastettu valkosipuli, sitruunankuori ja -mehu. Sekoita lopuksi oliiviöljy ja mausta suolalla. Sekoita chimichurri Puljonki® Hollandaise Classic 1l -kanssa.

Vinkki : Voit valmistaa annoksen myös muista kotimaisista **JHB Selected** -valikoiman naudan leikoista. Denver Steak, Petit Tender ja Flank Steak sopivat erinomaisesti Chimichurri hollandaisen kanssa ja tarjoavat vaihtoehtoja hieman erilaisiin rakenteisiin ja makuprofiileihin.





Savustettua Ankanrintaa, Maraschino-kirsikoita - tummaa sherrykastiketta

10 annosta

5	kpl	Ankka rinta Barbarie kevytsavu – **JHB 38410**
		suola – **JHB 85700**
		sokeri

Renssaa ankanrinnat ja viillota nahka. Upota anka rinnat suola 50 % – sokeri 50% neljäksi tunniksi. Huuhtele sokeri pois. Kuivaa pinnat hyvin. Paahda pannulla nahkapuoli alas päin puolella teholla niin että rasva irtoaa. Lisää hiljalleen lämpöä, kunnes pinta on kullan ruskea käännä rinta ja valele rasvalla kunnes sisälämpö on 56 astetta. Anna levätä hetken ennen tarjoilua.

Sherrykastike

100	g	salottisipulia hienonnettuna
50	g	öljy
200	g	sherryetikka – **JHB** 80076
100	g	portviini
500	g	Puljonki® Signature Paahdettu Kana Fond 1 L – 11310
100	g	maraschinokirsikoiden lientä
10	kpl	maraschinokirsikkaa hienonnettuna
15	g	balsamiviinietikka
5	g	Savora-Sinappi – **JHB 80647**
1	kpl	timjamioksa
1	kpl	laakerinlehti
15	g	kylmää voita viimeistelyyn
		suola – **JHB 85700**
		mustapippuri

Kuullota salottisipuli öljyssä pehmeäksi. Lisää sherry sekä portviini ja keitä kasaan noin puoleen. Lisää kanaliemi, maraschinokirsikoiden liemi, timjami ja laakerinlehti. Keitä hiljalleen, kunnes kastiketta on jäljellä noin 7–8 dl. Lisää hienonnetut maraschinokirsikat, balsamiviinietikka ja Savora-sinappi. Vatkaa joukkoon kylmä voi juuri ennen tarjoilua. Mausta suolalla ja pippurilla.

Jälkiruoat

Juustolautanen jota jää kaipaamaan

- Bleu de Laqueuille "La Memee" 1,25 kg x 4 – **JHB 78170**

  Makea ja kermainen sinihomejuusto, jolla on rikas sinihomeen maku, kypsytetty luolissa 3 kuukautta. Auvergne, Ranska

- Abondance AOP 1/4 Verdannet – **JHB 78278**

  Abondance on reseptinä lähes 1000 vuotta vanha juusto.
  Sitä alettiin valmistaa 1100-luvulla Abondancen luostarissa.

- Brie Petit Brie Bons Mayennais 1 kg x 4 FR – **JHB 80782**

  Petit Brie on maultaan pehmeä, kermainen ja pähkinään vivahtava.
  Ohut valkohomeen peittämä kuori. Sopii moneen käyttöön.
  Valmistettu pastöroidusta lehmänmaidosta.

- Tommette brebis Petit Agour 750g (Basquitou) – **JHB 80794**

  Pastöroidusta lampaanmaidosta valmistettu ranskalainen juusto.

- Antona Viikunahillo 980g – **JHB 85351**

  Viikuna on välimerellinen hedelmä, ja sitä arvostetaan sen pehmeän koostumuksen ja sokerisen maun vuoksi. Se sopii hyvin monen erityyppisen juuston makupariksi. Tätä hilloa voi helposti myös yhdistää suolaisten ruokien, kuten hanhenmaksan kanssa.

- Antona Mustakirsikkahillo 980g – **JHB 80058**

  Herkullista mustakirsikkahilloa Korsikalta. Tämä hillo sopii erityisen hyvin lampaanmaitojuustojen kanssa nautittavaksi.

- Marcona-manteli – **JHB 81600**

- Koristele esimerkiksi marjoilla ja mikroyrteillä.

Vinkki: Katso muut laadukkaat juustomme jhb.fi - valtava valikoima herkullisia ja palkittuja erikoisjuustoja ympäri maailmaa.


Cerise noire
4gour
Petit Agou
Pur Bre

Suklaagavotte, Yuzua ja suolaista misokaramellia

Suklaagavotte mantelipralineella, yuzukreemillä ja vaalealla misopohjalla maustetulla suolaisella karamellilla.

Z Karamel-suklaamousse

250	g	kermaa
150	g	Cluizel Z Karamel -karamellisoitua suklaata – **JHB 85387**
250	g	vaahdotettua kermaa

Kiehauta kerma ja kaada se suklaan päälle. Sekoita tasaiseksi ganacheksi. Jäähdytä ganache alle 50 °C:seen ja kääntele joukkoon vaahdotettu kerma. Kaada silikonimuotteihin ja pakasta.

Suklaatuille

150	g	jauhoja
50	g	Cluizel Cacao en poudre -kaakaojauhetta – **JHB 85308**
200	g	tomusokeria
200	g	kananmunan valkuaisia

Sekoita kaikki raaka-aineet monitoimikoneessa.
Levitä massa hyvin ohueksi kerrokseksi silikonimatolle.
Paista 160 °C:ssa noin 6 minuuttia uunin puhaltimen ollessa puoliteholla.

Vaniljatuille

200	g	jauhoja
200	g	tomusokeria
200	g	kananmunan valkuaisia
1	kpl	vaniljatanko – **JHB 85389**

Halkaise vaniljatanko ja kaavi siemenet talteen. Sekoita vaniljansiemenet ja muut raaka-aineet monitoimikoneessa. Levitä massa hyvin ohueksi kerrokseksi silikonimatolle. Paista 160 °C:ssa noin 6 minuuttia uunin puhaltimen ollessa puoliteholla.

Yuzukreemi

300	g	kokonaisia kananmunia
200	g	sokeria
50	g	dekstroosia – **JHB 85562**
200	g	yuzupyreetä – **JHB 85303**
25	g	maissitärkkelystä
150	g	suolatonta voita – **JHB 78030**

Sekoita kaikki raaka-aineet voita lukuun ottamatta. Kuumenna kiehuvaksi koko ajan sekoittaen. Nosta pois lämmöltä ja jäähdytä 50 °C:seen. Lisää hyvin kylmä voi ja sekoita sauvasekoittimella tasaiseksi. Jäähdytä 4 °C:seen ja säilytä jääkaapissa 12 tuntia ennen käyttöä.

Rapea mantelipraline -croustilline

225	g	Cluizel Praliné Pur Amandes -mantelipralineeta – **JHB 85382**
110	g	Cluizel La Croustilline -vohvelimurua – **JHB 85401**
50	g	oliiviöljyä
2	g	suolaa – **JHB 85700**

Sekoita mantelipraline, suola ja oliiviöljy keskenään. Kääntele Croustilline varovasti joukkoon. Säilytä käyttöön asti.

Pralinemuru

40	g	maltodekstriiniä – **JHB 85562**
200	g	puhdasta mantelipralineeta – **JHB 85382**
2	g	suolaa – **JHB 85700**
20	g	kaakaojauhetta – **JHB 85308**

Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää mantelipraline ja sekoita, kunnes koostumus on multamaisen murumainen. Säilytä käyttöön asti.

Suolainen misokaramelli

500	g	sokeria
2	g	ruokasoodaa
160	g	vettä
500	g	kermaa
2	kpl	vaniljatankoa – **JHB 85389**
		Vaalea misopohjaa maun mukaan

Sekoita sokeri ja ruokasooda kuivassa kattilassa. Lisää vesi ja keitä hyvin tummaksi karamelliksi. Kiehauta sillä välin kerma ja vaniljatangot. Poista vaniljatangot ennen kuin yhdistät kerman karamelliin. Lisää kuuma kerma vähitellen karamelliin ja sekoita tasaiseksi. Nosta pois lämmöltä ja anna jäähtyä hieman. Lisää vaalea miso ja sekoita sauvasekoittimella, kunnes seos on täysin emulgoitunut. Maista ja lisää misoa tarvittaessa. Jäähdytä ja säilytä jääkaapissa käyttöön asti.



Kokoaminen ja viimeistely

Aseta annos Z Karamel -suklaamoussea lautaselle. Lisää rapeaa mantelipraline-Croustilline-seosta ja yuzu-kreemiä. Peitä suklaa- ja vaniljatuilejen paloilla. Viimeistele suolaisella misokaramellilla ja tarjoile heti.

Suklaafondant ja musta sitruuna-bergamottijäätelö

Juokseva Cluizel Mangaro-ganache

355	g	kermaa
240	g	Cluizel Mangaro 71% -tummaa suklaata – **JHB 80839**
1	kpl	vaniljatanko – **JHB 85389**
45	g	Japanilainen Whiskey

Kiehauta kerma vaniljatangon kanssa ja anna maustua.
Siivilöi lämmin kerma suklaan päälle ja sekoita sauvasekoittimella tasaiseksi.
Lisää whiskey, kaada puolipallomuotteihin ja pakasta.

Tummasuklainen Mi-cuit

450	g	voita
400	g	Cluizel Vanuari 63% -tummaa suklaata – **JHB 85328**
240	g	sokeria
200	g	gluteenittomia jauhoja
730	g	kokonaisia kananmunia

Sulata voi ja suklaa yhdessä vesihauteessa. Sekoita sokeri ja gluteenittomat jauhot yleiskoneessa lapavatkaimella. Lisää kananmunat vähitellen ja sen jälkeen sulatettu suklaa-voiseos. Voitele metalliset annosrenkaat reilusti voilla ja vuoraa ne leivinpaperilla. Pursota renkaisiin hieman taikinaa. Aseta jäädytetty ganachepuolipallo keskelle ja peitä taikinalla. Varmista, ettei ganache kosketa renkaan reunoja. Paista 195 °C:ssa 8–10 minuuttia uunisi mukaan. Paista vain sen verran, että reunat asettuvat ja renkaan voi poistaa, mutta sisus pysyy juoksevana.

Mustalla sitruunalla ja bergamontilla maustettu jäätelö

750	g	kermaa
750	g	maitoa
2	kpl	pientä mustaa sitruunaa
315	g	sokeria
340	g	kananmunan keltuaista
50	g	bergamottimehua, siivilöi halutessasi pureestä – **JHB 85388**

Kiehauta kerma, lisää mustat sitruunat ja nosta pois lämmöltä. Peitä ja anna maustua, kunnes maku on riittävän voimakas. Jos maustamisaika on pitkä, jäähdytä seos ja siirrä jääkaappiin. Soseuta pehmenneet mustat sitruunat kerman joukkoon ja siivilöi tiheän siivilän läpi. Yhdistä maustettu kerma, maito, sokeri, keltuaiset ja bergamottimehu. Kuumenna varovasti 82 °C:seen koko ajan sekoittaen. Jäähdytä nopeasti. Siirrä Pacojet-astioihin ja pakasta tai valmista jäätelökoneessa valmistajan ohjeen mukaan.

Kokoaminen ja viimeistely

Lisäksi
Suklaakiekkoja tarpeen mukaan

Paista suklaafondant viereisen ohjeen mukaan. Poista rengas ja leivinpaperi varovasti. Aseta kakku lautaselle ja nosta suklaakiekko sen päälle. Anna kakun lämmön pehmentää kiekkoa. Tarjoile heti mustalla sitruunalla ja bergamotilla maustetun jäätelön kanssa.



Kookos

Suklaakuori

350	g	Cluizel Kayambe 45% -maitosuklaata – **JHB 85320**
150	g	Cluizel-kaakaovoita – **JHB 85319**
		Cluizel Kewane 34% -paahdettua valkosuklaata tarpeen mukaan – **JHB 85322**
		Kookoshiutaleita tarpeen mukaan

Sulata ja yhdistä Kayambe-maitosuklaa ja kaakaovoi. Sivele seosta silikonisten pallomuottien sisäpinnalle ja anna kovettua pakastimessa. Sivele päälle toinen kerros Kewane-suklaata ja lisää kookoshiutaleet. Säilytä pakastimessa.

Kookos-sudachisorbetti

120	g	sokeria
8	g	NH-pektiiniä – **JHB 85553**
750	g	kookosmaitoa
150	g	Malibu-likööriä
80	g	sudachipyreetä

Sekoita pektiini ja sokeri keskenään. Sekoita joukkoon muut raaka-aineet ja kuumenna kiehuvaksi. Jäähdytä, siirrä Pacojet-astioihin ja pakasta.

Vaahdotettu kookos-malibuganache

260	g	kookospyreetä – **JHB 85360**
50	g	glukoosia – **JHB 85559**
145	g	Cluizel Kayambe Ivoire 36% valkosuklaapapu – **JHB 85321**
30	g	Malibu-likööriä
3,4	g	liivatetta
½	kpl	vaniljatankoa – **JHB 85389**
380	g	kermaa

Kuumenna kookospyree, vaniljatanko ja glukoosi lähes kiehuviksi. Peitä, jäähdytä ja anna maustua jääkaapissa muutaman tunnin ajan. Turvota liivate kylmässä vedessä valmistajan ohjeen mukaan. Poista vaniljatanko ja kuumenna maustettu kookospyree uudelleen. Lisää turvotettu liivate ja sekoita, kunnes se on liuennut. Kaada seos valkosuklaan päälle ja sekoita tasaiseksi ganacheksi. Lisää kylmä kerma ja Malibu sauvasekoittimella sekoittaen. Anna levätä jääkaapissa vähintään 4 tuntia. Vaahdota tasaiseksi ja kuohkeaksi juuri ennen käyttöä.

Sokeroitu passionhedelmä

1	kg	tuoreita passionhedelmiä
10	%	inverttisokeria siivilöidyn passionhedelmämehun painosta – **JHB 85558**

Halkaise passionhedelmät ja lusikoi hedelmäliha ja siemenet talteen. Irrota mehu varovasti siemenistä sauvasekoittimen pyöreällä lisäosalla. Siivilöi ja punnitse mehu. Lisää inverttisokeria 10% mehun painosta. Ota siemenet talteen ja huuhtele ne kylmällä vedellä.Kiehauta passionhedelmämehu ja inverttisokeri, lisää sitten huuhdellut siemenet. Jäähdytä ja säilytä jääkaapissa käyttöön asti.

Kookosmuru paahdetulla seesamilla

65	g	kookoshiutaleita
25	g	paahdettuja vaaleita seesaminsiemeniä – **JHB 80593**
115	g	sokeria
135	g	riisijauhoja – **JHB 81155**
1	g	suolaa
30	g	vettä
110	g	kookosöljyä



Jos käytät paahtamattomia seesaminsiemeniä, paahda ne kevyesti kuivalla pannulla, kunnes ne tuoksuvat ja ovat vaalean kullanruskeita. Anna jäähtyä. Valmiiksi paahdettuja siemeniä ei tarvitse paahtaa uudelleen. Murskaa osa seesaminsiemenistä kevyesti, jotta niiden aromi vapautuu. Sekoita kaikki raaka-aineet yleiskoneessa lapavatkaimella, kunnes ne muodostavat taikinan. Aseta neliösilmäinen ritilä leivinpaperilla vuoratun uunipellin päälle. Painele taikina ritilän läpi murusiksi pellille. Paista 140 °C:ssa noin 25 minuuttia. Tarkkaile väriä paiston loppupuolella, jotta seesami ei tummu liikaa. Anna jäähtyä kokonaan.

Kokoaminen ja viimeistely

Lisäksi
Mikroyrttejä tarpeen mukaan

Vaahdota kookosganache ja täytä suklaiset kookoskuoret. Tasoita pinta ja pakasta kiinteiksi. Tee jokaisen täytetyn kookoksen keskelle siisti syvennys pienellä pyöreällä leikkurilla tai omenaporalla. Säilytä pakastimessa annoksen kokoamiseen asti. Aja kookos-sudachisorbetti Pacojetilla ja säilytä pakastimessa tarjoiluun asti. Irrota kookospähkinän näköinen jälkiruoka varovasti muotista ja aseta lautaselle. Lusikoi sokeroitua passionhedelmää keskellä olevaan syvennykseen. Lisää viereen pieni keko kookos-seesamimurua. Aseta sorbettipallo murun päälle, jotta se pysyy paikallaan. Viimeistele mikroyrteillä ja tarjoile heti.

JHB® – Specialist in
meat, fish & delicacies

PUHELIN: +358 9 2786070
TILAUKSET: tilaus@jhb.fi
MUUT ASIAT: info@jhb.fi
OLEMME AUKI: ma-pe 07-16

Löydä kaikki numeroidut JHB tuotteet verkkokaupastamme. Verkkokauppamme on auki 24h. Tutustu lisää ja tule asiakkaaksi: jhb.fi

Pohjois-Suomen myynti: Nikke Holopainen
040 511 2511 | nikke.holopainen@jhb.fi

Puljonki®

Tommi Virranta | Key Account Manager & Chef, Puljonki Oy
tommi.virranta@puljonki.fi | Mäkimiehentie 21 | FI-02780 Espoo
oscarnordic.fi