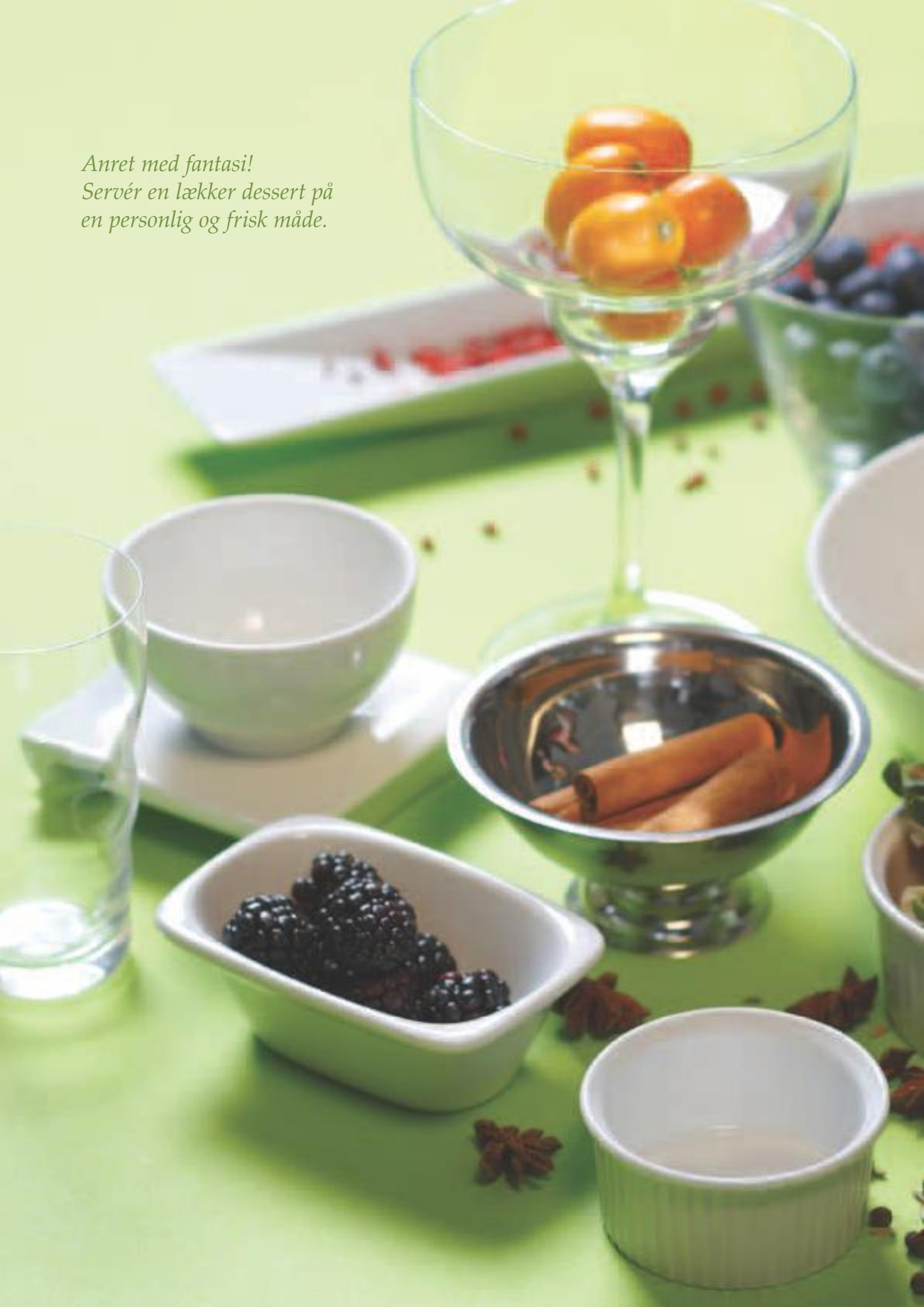
Santa Maria

A new twist

FOR WORLD DESSERTS



Anret med fantasi!
Servér en lækker dessert på
en personlig og frisk måde.

ALLE TALER OM DESSERTER!

I madprogrammer i tv, blogs og sociale medier deles billederne. Dessertelskeren er nysgerrig, har sofistikeret smag og vil gerne overraskes. Samtidig har man sine nostalgiske favoritter. Sidst men ikke mindst: Desserten er det, som mange gæster husker bedst, eftersom den sætter punktum for smagsoplevelsen.

Med vores nye dessertfolder vil vi give inspiration til nye og spændende smagskombinationer, der kan imponere selv den mest kræsne. Opskrifterne er udarbejdet af Pi Nghi Thanh Le fra Det Svenske Juniorkokkelandshold.

Alle desserterne har rødder i populært bagværk fra hele verden og byder på et overraskende twist. Alt sammen for at give dine gæster en uforglemmelig smagsoplevelse. De er desuden nemme at tilberede og servere og giver gode indtjeningsmuligheder.

Velkommen til A NEW TWIST FOR WORLD DESSERTS.

CHEESECAKE

med kommen

Serveret med chokoladecreme og jordbær

CHEESECAKE
10 PORTIONER

Piskefløde	2 dl
Flødeost (Philadelphia eller tilsvarende)	200 g
Santa Maria Vaniljesukker	5 g
Æggeblommer	50 g
Sukker	100 g
Æggehvider	70 g
Digestivekiks	150 g
Smør	50 g
Santa Maria Vaniljestang, hel	1 stk.
Santa Maria Kommen (skal blendes)	3 g
Jordbær (til garnering)	500 g

CHOKOLADECREME

Mælk 3 %	1 dl
Piskefløde	1 dl
Æggeblommer	40 g
Sukker	20 g
Santa Maria Gelatinepulver	0,5 g
Mørk chokolade, mindst 70 %	160 g

TILBEREDNING AF CHEESECAKE

1. Blend digestivekiks i en foodprocessor.
2. Smelt smørret.
3. Bland digestivekiks og det smeltede smør til en smuldredej.
4. Tryk smuldredejen ud i formene, og stil dem i køleskabet, så dejen stivner.
5. Blend kommen i en foodprocessor, eller knus den i en morter.
6. Pisk fløden let, og stil den til side.
7. Bland vaniljesukker, blendet/knust kommen og flødeost.
8. Bland æggeblommer, sukker og de udskrabede vaniljefrø i en skål, og pisk det luftigt.
9. Bland osteblandingen med de piskede æggeblommer.
10. Pisk æggehviderne luftige i en skål. Vend først æggehviderne ned i osteblandingen og derefter flødeskummet.
11. Hæld blandingen i formene, og stil dem i fryseren.
12. Drys med mere kommen inden servering.

TILBEREDNING CHOKOLADECREME

1. Rør gelatinen ud i 1 spsk. af mælken.
2. Pisk sukker og æggeblommer luftigt.
3. Kog fløde og mælk, tag det af varmen, og lad det stå i 5 min.
4. Vend æggeblommeblandingen ned i fløde- og mælkeblandingen, og varm det op til 83 °C, så alt er blandet godt sammen. Tag det af varmen.
5. Tilsæt gelatinen, og pisk chokoladen i, så det bliver en glat creme.
6. Stil den i køleskabet i mindst 2 timer.

Læg et stykke cheesecake op på en serveringstallerken, og drys lidt kommen over. Hæld forsigtigt lidt chokoladecreme på, og garnér til sidst med halverede jordbær.

Bær- og frugtdesserter, søde eller syrlige, får mere karakter og dybde, hvis du krydrer tærtedejen, smuldredejen eller fyldet. Kommen er et uventet, men frisk krydderi.

CHOKOLADEMOUSSE

med chili & lime

Karamelliserede nødder og Granny Smith-granité

CHOKOLADEMOUSSE MED CHILI OG LIME
10 PORTIONER

Santa Maria Gelatinepulver	4 g
Piskefløde	275 g
Mælkechokolade	300 g
Vand	1 spsk.
Sukker	120 g
Æggeblommer	120 g
Santa Maria Chili & Lime	10 g

KARAMELLISEREDE NØDDER

Sukker	200 g
Blandede nødder, fx hasselnødder, mandler, pecannødder, valnødder, cashewnødder	100 g
Santa Maria Cacao & Chili	7 g

ÆBLEGRANITÉ

Granny Smith-æbler	10 stk.

OBS! Ikke alle æblesorter kan bruges farven kan blive grim!

TILBEREDNING CHOKOLADEMOUSSE

1. Rør gelatinen ud i 1 spsk. af fløden.
2. Pisk fløden let, og stil den i køleskabet.
3. Smelt chokoladen til den opnår en temperatur på 50 °C.
4. Bland vand, sukker og æggeblommer i en skål, og stil den over et simrende vandbad.
5. Pisk blandingen kraftigt, indtil den opnår en temperatur på 85 °C.
6. Vend gelatinen i blandingen, hæld den gennem en si, og pisk æggemassen kold.
7. Bland ⅓-del af flødeskummet med chokoladen, og rør rundt, indtil den er blank.
8. Vend det resterende flødeskum og Chili & Lime ned i blandingen.
9. Vend æggemassen ned i flødeskummet med en dejskraber, så det bliver en luftig mousse.
10. Hæld den op i serveringsglas, og stil den i køleskabet.

TILBEREDNING NØDDER

1. Bland nødder og Cacao & Chili grundigt.
2. Hæld sukker i en gryde, og karamelliser det, så det bliver til flydende, lys karamel.
3. Tilsæt nøddeblandingen, og bred den ud på et stykke bagepapir.
4. Lad den blive kold, og knæk den i passende stykker.

TILBEREDNING ÆBLEGRANITÉ

1. Kør æblerne gennem en juicepresser, eller riv dem på et rivejern, og pres saften ud med hænderne.
2. Hæld juicen gennem en finmasket si.
3. Frys selve æblesaften.

Server chokolademoussen med de karamelliserede nødder overpå, og derefter en skefuld æblegranité på toppen

CRÈME BRÛLÉE

med kaffe, kardemomme, stjerneanis og hvid chokoladecreme

CRÈME BRÛLÉE
10 PORTIONER

Sukker	155 g
Piskefløde	6,5 dl
Mælk 3 %	1,3 dl
Æggeblommer	160 g
Nymalet kaffe	40 g
Santa Maria Kardemomme, hel	5 stk.
Rørsukker til at brænde brûléen af med	150 g
Passionsfrugt til garnering	10 stk.

HVID CHOKOLADECREME

Piskefløde	1,5 dl
Hvid chokolade af god kvalitet	200 g
Smør	30 g
Santa Maria Stjerneanis	2 stk.

TILBEREDNING CRÈME BRÛLÉE

1. Bland fløde, kardemomme og mælk, og bring det i kog.
2. Tilsæt den nymalede kaffe, og lad det trække i 5 min.
3. Pisk æggeblommerne og sukkeret luftigt, mens kaffen trækker i fløde- og mælkeblandingen.
4. Si kaffen og kardemommen fra.
5. Pisk æggeblommerne sammen med fløde- og mælkeblandingen.
6. Fyld formene, og stil dem i et vandbad. Bag dem i ovnen ved 110 °C i ca. 30-60 min. afhængigt af formenes størrelse.
7. Inden servering: Drys rørsukker over, og brænd af med brænder, så sukkeret karamelliseres som et "låg" oven på brûléeblandingen.

TILBEREDNING HVID CHOKOLADECREME

1. Kog fløden op sammen med stjerneanis.
2. Tilsæt den hakkede chokolade.
3. Tilsæt smørret, og blend med en stavblender eller i en blender.
4. Stil cremen i køleskabet i mindst 3 timer.

Servér crème brûléen i klassiske forme med en skefuld hvid chokoladecreme, og garnér gerne med en halv passionsfrugt.

KRYDRETIS med honeycrunch

KRYDRET IS
10 PORTIONER

Santa Maria Gelatinepulver	8 g
Mælk	1 l
Fløde	1 l
Glukose	100 g
Sukker	500 g
Æggeblommer	480 g
Santa Maria Enebær, hel	30 stk.
Santa Maria Allehånde, hel	10 stk.
Santa Maria Vaniljestang, hel	1 stk.
Santa Maria Kanel, hel	3 stk.
Santa Maria Kardemomme, hel	4 stk.
Evt. valgfrie bær til garnering – helst friske, men frosne kan også bruges	400 g

HONEYCRUNCH

Honning	37 g
Glukose	70 g
Sukker	200 g
Vand	50 g
Santa Maria Natron	13 g

TILBEREDNING KRYDRET IS

1. Rør gelatinen ud i 1 spsk. af mælken.
2. Kog mælk, fløde, glukose og alle krydderier op, og lad det trække i 45 min. Si krydderierne fra.
3. Pisk æg og sukker luftigt.
4. Vend æggemassen og gelatinen ned i den afkølede fløde- og mælkeblanding.
5. Varm blandingen på komfuret til 83 °C, så den kommer til at hænge sammen.
6. Afkøl derefter isblandingen med det samme, ellers risikerer man, at den størkner.
7. Lad den stå og "svulme op" i køleskabet natten over.
8. Rør blandingen i ismaskine. Kan også fryses i fryseren, men rør da rundt med et piskeris en gang imellem.

TILBEREDNING HONEYCRUNCH

1. Bland alle ingredienser på nær natron i en stor gryde.
2. Bring det i kog, så det bliver til en lys karamelblanding.
3. Tilsæt natron, og pisk det kraftigt! Nu hæver karamellen.
4. Hæld karamellen ud på et stykke bagepapir, og lad den køle af.
5. Knæk den i passende stykker.

Servér den krydrede is med honeycrunch-stykker. Garnér gerne med sæsonens bær eller frosne bær.

FIGEN-KOMPOT

med nelliker og stjerneanis

Serveret med ost

INDKOGTE FIGNER MED NELLIKER OG STJERNEANIS
10 PORTIONER

Tørrede figner	1 kg
Enklere hvidvin	3 dl
Råsukker	300 g
Santa Maria Nelliker, hele	10 stk.
Santa Maria Stjerneanis	3 stk.

TILBEREDNING

1. Skær fignerne i ca. 1 x 1 cm tern.
2. Bland de resterende ingredienser i en gryde sammen med fignerne.
3. Bring det i kog, sænk varmen, og lad fignerne simre ved lav varme, indtil ¾ af væsken er kogt væk, og fignerne er bløde og kogt sammen med væsken.
4. Lad kompotten køle af, og opbevar den derefter i køleskabet.

Læg figenkompot og udvalgte oste på en serveringstallerken. Garnér med stjerneanis.

TRE HIMMELSKE BÆRKOMPOTTER

med vaniljesauce og krydret smuldredejsdrys

STIKKELSBÆRKOMPOT MED KANEL
10 PORTIONER

Stikkelsbær, frosne	500 g
Sukker	150 g
Santa Maria Gelatinepulver	4 g
Santa Maria Kanelstang, hel	3 stk.
Vand	0,5 dl

MULTEBÆRKOMPOT MED VANILJESTANG

Multebær, frosne	500 g
Sukker	150 g
Santa Maria Vaniljestang, hel	½ stk.
Evt. lidt vand	

RABARBERKOMPOT MED KARDEMOMME

Rabarber, skrællet og skåret i mindre stykker (frosne rabarber kan også bruges)	500 g
Sukker	150 g
Santa Maria Kardemomme, stødt	2,5 g

VANILJESAUCE

Santa Maria Vaniljestang, hel	1 stk.
Mælk 3 %	2,5 dl
Piskefløde	2,5 dl
Æggeblommer	120 g
Sukker	100 g

Variation: Brug færdiglavet vaniljesauce.

KRYDRET SMULDREDEJSDRYS

Smør	100 g
Sukker	100 g
Mandelmel (hvedemel kan også bruges)	100 g
Santa Maria Kardemomme, stødt	5 g

TILBEREDNING STIKKELSBÆRKOMPOT

1. Rør gelatinen ud i 1 spsk. af vandet.
2. Bland de resterende ingredienser i en gryde, og bring dem i kog.
3. Rør gelatinen i. Smag evt. kompotten til med mere sukker og afkøl.

TILBEREDNING MULTEBÆRKOMPOT

1. Skrab frøene ud af vaniljestangen.
2. Læg dem i en gryde sammen med sukker og multebær.
3. Bring det hele i kog, og tag det af varmen.
4. Smag evt. kompotten til med mere sukker og afkøl.

TILBEREDNING RABARBERKOMPOT

1. Bland alle ingredienser i en gryde, bring dem i kog, og tag dem af varmen.
2. Smag evt. kompotten til med mere sukker og afkøl.

TILBEREDNING VANILJESAUCE

1. Skrab frøene ud af vaniljestangen, læg dem i en gryde, tilsæt mælk og fløde, og bring det i kog. Stil det til side, og lad det trække i 15 min.
2. Pisk æggeblommer og sukker til luftigt skum.
3. Hæld æggeskummet over mælke- og flødeblandingen, og rør det godt rundt.
4. Varm cremen op under konstant omrøring, indtil den opnår en temperatur på 83 °C.
5. Afkøl straks cremen, ellers risikerer den at størkne. Inden servering: Pisk cremen glat med en elpisker.

TILBEREDNING KRYDRET SMULDREDEJSDRYS

1. Bland alle ingredienser til en smuldredej.
2. Fordel smuldredejen jævnt på en bageplade med bagepapir.
3. Bag den ved 180 °C, indtil den er gyldenbrun. Afkøl, og knæk den i passende stykker.

Inden servering: Vælg tre mindre glas/forme til at hælde kompotterne op i. Hæld vaniljesauce over kompotten, og afslut med smuldredejsdryssen.

BLÅBÆR & KANELPANNACOTTA

med indkogte brombær og lemon curd

BLÅBÆR- OG KANELPANNACOTTA
10 PORTIONER

Piskefløde	6 dl
Blåbær, frosne	300 g
Santa Maria Vaniljestang, hel	1 stk.
Sukker	100 g
Santa Maria Gelatinepulver	8 g
Santa Maria Kanel, stødt	5 g

LEMON CURD

Smør	100 g
Citron (2 stk.)	240 g
Æg (normalstore)	2 stk.
Sukker	180 g

Variation: Man kan også købe færdiglavet lemon curd.

INDKOGTE BROMBÆR

Brombær, frosne	500 g
Citron (1 stk.)	120 g
Santa Maria Kanel, hel	2 stk.
Santa Maria Kardemomme, hel	3 stk.
Santa Maria Nelliker, hel	4 stk.
Sukker	200 g
Hvidvin	1,5 dl

TILBEREDNING PANNACOTTA

1. Rør gelatinen ud i 1 spsk. af fløden.
2. Bring blåbærrene i kog, blend dem til en puré, og pres dem gennem en finmasket si. Stil blåbærspuréen til side.
3. Skær vaniljestangen over, og skrab frøene ud. Bland fløde, vaniljefrø, kanel og sukker. Bring forsigtigt blandingen i kog.
4. Rør gelatinen i.
5. Bland blåbærspuréen med flødeblandingen.
6. Hæld pannacottablandingen op i serveringsglas, og stil dem køligt.

TILBEREDNING LEMON CURD

1. Riv citronskallerne, og læg dem i en tykbundet gryde.
2. Pres saften fra citronerne ned i gryden.
3. Skær smørret i små tern, og læg dem i gryden.
4. Tilsæt de resterende ingredienser.
5. Kog blandingen op under konstant omrøring.
6. Tag gryden af varmen.
7. Hæld lemon curden op i en beholder med låg, og stil den i køleskabet.

TILBEREDNING INDKOGTE BROMBÆR

1. Skræl citronen med en kartoffelskræller, og læg skallen i en gryde sammen med de øvrige ingredienser.
2. Bring bærrene i kog, og lad dem derefter simre ved lav varme i 5 min. Tag dem af varmen og afkøl.

Servér pannacottaen med en lille skefuld lemon curd sammen med brombærrene. Garnér gerne med frisk citronmelisse eller mynte.

Hjemmelavet parfait, pannacotta og mousse kan varieres efter årstiden ved hjælp af krydderier. Kanel og kardemomme er to meget populære krydderier, der passer perfekt til desserter.

VARIATION PÅ KRYDREDE CITRUSFRUGTER

Serveret med Rock Salt, karamelsauce og citronsorbet

CITRONSORBET
10 PORTIONER

Santa Maria Gelatinepulver	4 g
Sukker	250 g
Vand	2,5 dl
Citroner, ca. 5 stk.	625 g
Citronsaft	2,5 dl
Mælk 3 %	2,5 dl

Tip: Køb færdiglavet citronsorbet.

KARAMELSAUCE MED ROCK SALT

Sødet, kondenseret mælk (1 dåse)	400 g
Santa Maria Rock Salt	10 g

INDKOGTE, KRYDREDE CITRUSFRUGTER

Vand	3,5 dl
Appelsin (1 stk.)	150 g
Sukker	125 g
Santa Maria Ingefær, stødt	3 g
Citron (1 stk.)	150 g
Santa Maria Hvid Peber, hel	5 stk.
Santa Maria Laurbærblade	1 stk.
Santa Maria Enebær	5 stk.
Santa Maria Citronsyre	½ spsk.
Appelsin (2 stk.)	300 g
Blodappelsin (2 stk.)	300 g
Kumquat	15 stk.

ITALIENSK MARENGS

Sukker til sukkerlage	150 g
Vand til sukkerlage	0,75 dl
Sukker	50 g
Æggehvider	100 g
Citronsaft	5 g

TILBEREDNING CITRONSORBET

1. Rør gelatinen ud i 1 spsk. af vandet.
2. Bring vand og sukker i kog, tilsæt skallen fra 1 citron til lagen, og rør undt.
3. Tilsæt gelatinen til den varme sukkerlage, og rør rundt, indtil den er smeltet.
4. Si citronskallen fra. Tilsæt citronsaften.
5. Stil lagen i køleskabet, indtil den er kold, mindst 1 time.
6. Rør mælken i med en stavblender.
7. Rør blandingen i ismaskine. Hvis man ikke har en ismaskine, kan man fryse sorbeten i fryseren. Rør da rundt en gang imellem, indtil blandingen føles fast og smidig.

TILBEREDNING KARAMELSAUCE

1. Kog den kondenserede mælk i tre timer. Sørg for, at dåsen hele tiden er dækket med vand i gryden, ellers kan den eksplodere.
2. Tag den varme dåse op, og skyl den med koldt vand. Lad den køle helt af, og åbn derefter dåsen. Den kondenserede mælk er nu blevet til en karamelcreme.
3. Drys lidt Rock Salt over karamelsaucen inden servering.

TILBEREDNING INDKOGTE, KRYDREDE CITRUSFRUGTER

1. Lav en sukkerlage af følgende ingredienser: vand, sukker, saft fra en appelsin og en citron, alle krydderier og citronsyre. Bland dem godt, og bring dem i kog.
2. Filetér appelsin og blodappelsin. Skær kumquatsene i halve.
3. Smag lagen til, og tilsæt sukker efter behov.
4. Læg fileterne og de halverede kumquats ned i sukkerlagen, og lad dem trække natten over.

TILBEREDNING ITALIENSK MARENGS

1. Pisk æggehvider, sukker og citronsaft til en fast marengs.
2. Lav en sukkerlage af 150 g sukker og 75 g vand, og bring det i kog, indtil det opnår en temperatur på 122 °C.
3. Hæld den ned i marengsen i en tynd stråle.
4. Pisk derefter marengsen helt kold.
5. Hæld den i en sprøjtepose. Sprøjt direkte på tallerkenen, og brænd den af med en brænder for at give den farve.

Brug en dyb tallerken. Anret citrusfrugter med lidt af lagen, hæld karamelsauce over i en tynd stråle, og afslut med friskkværnet Rock Salt. Sprøjt 3-4 mindre marengs direkte på tallerkenen, og brænd dem af med en brænder for at give dem lidt farve. Afslut med at lægge en fint formet citronsorbetkugle oven på citrusfrugterne.

OMVENDT HOFDESSERT

VANILJEPARFAIT
10 PORTIONER

Santa Maria Vaniljestang	1 stk.
Santa Maria Gelatinepulver	2 g
Æggeblommer	150 g
Sukker	200 g
Vand	1 dl
Piskefløde	5 dl

BANANSORBET

Vand	5 dl
Tykmælk	1 l
Sukker	600 g
Glukose	100 g
Bananer (modne)	450 g

SANDKAGE MED KAKAO

Æg (2 mellemstore)	120 g
Sukker	180 g
Smør	50 g
Santa Maria Bagepulver	10 g
Hvedemel	180 g
Mælk	1 dl
Santa Maria Vaniljesukker	10 g
Kakaopulver	30 g
Santa Maria Cacao & Chili	5 g

MARENGS

Æggehvider	100 g
Citronsaft	5 g
Sukker	50+50 g
Flormelis	100 g

Variation: Færdiglavede marengs

KARAMELLISEREDE BANANER

Bananer	2 stk.
Rørsukker	50 g

TILBEREDNING VANILJEPARFAIT

1. Rør gelatinen ud i 1 spsk. af vandet.
2. Pisk fløden luftig, og stil den til side.
3. Pisk æggeblommerne til luftigt skum.
4. Skær vaniljestangen over, skrab frøene ud og læg dem i en gryde.
5. Bland sukker og vand sammen med vaniljefrøene, og kog sukkerlagen sammen, til den opnår en temperatur på 115 °C.
6. Læg gelatinen i sukkerlagen, og rør rundt, indtil den er opløst.
7. Pisk sukkerlagen ned i æggeblommerne i en tynd stråle, og pisk blandingen kold.
8. Vend den letpiskede fløde i, og frys blandingen ned.

TILBEREDNING BANANSORBET

1. Bland sukker, vand og glukose i en gryde, og bring det i kog.
2. Blend sukkerlagen og bananerne i en blender, og afkøl blandingen. Tilsæt tykmælken, og blend det hele.
3. Frys blandingen i en ismaskine eller i fryseren. Rør rundt med et ballonpiskeris en gang imellem.

TILBEREDNING SANDKAGE MED KAKAO

1. Pisk æg og sukker til en luftig masse.
2. Bland alle de tørre ingredienser grundigt.
3. Smelt smørret, og stil det til side.
4. Sigt alle de tørre ingredienser i æggemassen, og bland den grundigt.
5. Tilsæt smørret og mælken.
6. Bag kagen i ovnen ved 175 °C i ca. 20-30 min. Bræk kagen over i tilfældige stykker.

TILBEREDNING MARENGSFLAGER

1. Pisk æggehvider og citronsaft til løst skum.
2. Tilsæt 50 g sukker, og fortsæt med at piske.
3. Tilsæt de resterende 50 g sukker, og pisk det til en fast marengs.
4. Sigt flormelis i, og vend blandingen med en dejskraber.
5. Drys det ud i et tyndt lag på en silpatmåtte (silikonebage-papir), og tør det i ovnen ved 90 °C.

TILBEREDNING KARAMELLISEREDE BANANER

1. Skær bananerne i passende stykker.
2. Drys snitfladen med rørsukkeret, og brænd det af med en brænder.

Servér dem på en passende tallerken, der har stået køligt inden servering.

MANGOMOUSSE & KOKOSSORBET

med myntemarengs

MANGOMOUSSE
10 PORTIONER

Piskefløde	175 g
Santa Maria Gelatinepulver	4 g
Mangopuré	175 g
Æggehvider	30 g
Citronsaft	5 g
Sukker	70 g
Valgfrit, kan anvendes til servering: indlagt litchi	350 g

KOKOSSORBET

Santa Maria Gelatinepulver	2 g
Santa Maria Coconut Milk/ Creamy Coconut Milk	5 dl
Sukker	180 g
Vand	1,5 dl
Citronsaft	30 ml

MYNTEMARENGS

Sukker til sukkerlage	150 g
Vand til sukkerlage	75 g
Sukker	50 g
Æggehvider	100 g
Citronsaft	5 g
Santa Maria Mynte	20 g

TILBEREDNING MANGOMOUSSE

1. Rør gelatinen ud i 1 spsk. af fløden.
2. Pisk fløden luftig, og stil den i køleskabet.
3. Bland æggehvider, sukker og citronsaft i en skål, og pisk blandingen over et vandbad, indtil den opnår en temperatur på 50-60 °C. Tag den af varmen, og pisk marengsen kold.
4. Varm mangopuréen op til 50-60 °C, og rør gelatinen ned, indtil den er opløst, og køl blandingen ned til ca. 20 °C.
5. Bland marengsen sammen med mangopuréen, og vend til sidst flødeskummet i. Stil det i køleskabet.

TILBEREDNING KOKOSSORBET

1. Rør gelatinen ud i 1 spsk. af fløden.
2. Bland kokosfløde, vand og sukker, og bring det i kog.
3. Tag det af varmen, og rør gelatinen i.
4. Smag til med citronsaft. Frys blandingen i ismaskine.

TILBEREDNING MYNTEMARENGS

1. Pisk æggehvider, sukker og citronsaft til en fast marengs.
2. Lav en sukkerlage af 150 g sukker og 75 g vand, og lad den koge, indtil den opnår en temperatur på 122 °C.
3. Hæld den ned i marengsen i en tynd stråle.
4. Pisk derefter marengsen helt kold.
5. Fyld en sprøjtepose med marengsen, og sprøjt små toppe på et stykke bagepapir.
6. Drys marengsene let med den tørrede mynte.
7. Lad dem tørre i ovnen ved 90 °C i ca. 60 min.

Servér mangomousse og kokossorbet sammen, og garnér med de herlige myntemarengs. Garnér med frisk mynte, og hvis man ønsker, kan man tilføje marineret litchi inden servering.

CHOKOLADEKAGE

med hindbær- og chilitrøffel

Serveret med hindbær- og fennikelsorbet

Anret chokoladekagen med trøflen, og afslut med friskkværnet Chili Explosion. Servér den med hindbærsorbet, og garnér gerne med friske hindbær.

CHOKOLADEKAGE, 10 PORTIONER

Mørk chokolade, mindst 70 %	500 g
Smør	500 g
Æg (10 stk.)	600 g
Sukker	340 g
Friske hindbær – til garnering	300 g

HINDBÆR- OG CHILITRØFFEL

Hindbærpuré	250 g
Mørk chokolade, mindst 70 %	250 g
Smør	25 g
Honning	25 g
Santa Maria Chili Explosion	15 g

HINDBÆRSORBET MED FENNIKEL

Santa Maria Gelatinepulver	4 g
Hindbærpuré	1 kg
Flormelis	250 g
Glukose	25 g
Santa Maria Fennikel, hel	15 g

Tip: Man kan også købe færdiglavet hindbærsorbet.

TILBEREDNING CHOKOLADEKAGE

1. Smelt smørret i en gryde.
2. Knæk chokoladen i stykker, og vend dem ned i smørret sammen med æg og sukker. Pisk det kraftigt til en jævn dej.
3. Fyld passende, smurte portionsforme, og bag dem ved 160 °C i ca. 10-15 min.

TILBEREDNING HINDBÆR- OG CHILITRØFFEL

1. Bland hindbærpuré og honning, og bring det i kog.
2. Hæld puréen i en blender, tilsæt chokoladen, og blend det sammen med Chili Explosion.
3. Blend smørret i lidt ad gangen.
4. Hæld derefter trøflen på den afkølede chokoladekage, og stil den i køleskabet i mindst 2 timer.

TILBEREDNING HINDBÆRSORBET

1. Rør gelatinen ud i ½ spsk. vand.
2. Bland hindbærpuré, flormelis, glukose og fennikel i en gryde, og bring det i kog.
3. Vend gelatinen ned i blandingen, og lad den trække i 30 min.
4. Si fennikelfrøene fra. Frys blandingen i ismaskine.

MADELEINEKAGER

med safran

Serveret med æblesorbet

MADELEINEKAGER MED SAFRAN
10 PORTIONER

Smør	315 g
Sukker	315 g
Mel	315 g
Æg	250 g
Santa Maria Bagepulver	6 g
Santa Maria Safran 2 poser	1 g

ÆBLESORBET

Æblepuré	1 kg
Flormelis	225 g
Calvados	4 cl
Saften fra 1 citron	
Glukose	50 g

TILBEREDNING MADELEINEKAGER

1. Smelt smørret, og stil det til side.
2. Pisk æg, sukker og safran luftigt.
3. Bland forsigtigt bagepulver og mel med æggeblandingen, og rør grundigt rundt.
4. Tilsæt det smeltede smør, og rør rundt, så det bliver en jævn dej.
5. Smør mindre forme eller en bradepande med smeltet smør.
6. Bag ved 165 °C i ca. 10-15 min. afhængigt af formenes størrelse.

TILBEREDNING ÆBLESORBET

1. Bland æblepuréen med glukose og sukker i en gryde. Bring blandingen i kog.
2. Tilsæt saften fra citronen og calvados. Rør blandingen i ismaskine.

Server gerne kage og sorbet på tallerkner dekoreret med smørpapir. Personligt og ret charmerende!

KRYDDERKOGTE **PÆRER**

med mandelparfait

MANDELPARFAIT
10 PORTIONER

Mandler, hele	75 g
Sukker	100 g
Santa Maria Gelatinepulver	2 g
Piskefløde	5 dl
Santa Maria Vaniljestang, hel	2 stk.
Æggeblommer	150 g
Sukker til sukkerlage	200 g
Vand til sukkerlage	100 g

Til dekoration: evt. frisk mynte eller citronmelisse og nogle friske bær, fx ribs.
Tip: Køb færdiglavet mandelparfait/-is.

KRYDDERKOGTE PÆRER

Pærer	5 stk.
Rød madvin	1 l
Vand	1 l
Sukker	800 g
Santa Maria Kanel, hel	3 stk.
Santa Maria Kardemomme, hel	5 stk.
Santa Maria Laurbærblade	1 stk.
Santa Maria Hvid Peber, hel	5 stk.
Santa Maria Nelliker, hele	5 stk.
Santa Maria Vaniljestang, hel	2 stk.
Santa Maria Enebær	5 stk.
Citron (1 stk.)	120 g

TILBEREDNING MANDELPARFAIT

1. Hæld 100 g sukker i en gryde, og karamelliser det, så det bliver til flydende, lys karamel.
2. Tilsæt mandler, hæld blandingen ud på et stykke bagepapir og afkøl.
3. Blend de karamelliserede nødder i en blender, så de får konsistens som "grus", og stil dem til side.
4. Rør gelatinen ud i 1 spsk. af vandet.
5. Pisk fløden til fast skum, og stil det i køleskabet.
6. Pisk æggeblommerne til skum sammen med vaniljefrøene.
7. Bland vand og sukker i en gryde, lad det koge, indtil det opnår en temperatur på 115 °C, tag det af varmen, og rør gelatinen ned i sukkerlagen.
8. Hæld sukkerlagen ned i æggemassen i en tynd stråle under konstant piskning, og pisk blandingen kold.
9. Vend de blendede nødder ned i æggemassen, og tilsæt til sidst flødeskummet.
10. Frys ned i passende forme.

TILBEREDNING KRYDDERKOGTE PÆRER

1. Bland sukker og krydderier i en gryde, og tilsæt vand og rødvin.
2. Skræl citronen med en kartoffelskræller, og læg skallen i lagen.
3. Skræl pærerne grundigt, læg dem i lagen, og kog dem, indtil de er bløde.
4. Lagen kan bruges flere gange!
   Bare sørg for at bringe den godt i kog inden brug.

Anret pærerne på en pæn tallerken sammen med lidt af lagen og en skefuld af parfaiten. Garnér med friske urter og bær.

HVILKE KRYDDERIER PASSER TIL DESSERTER?

Vores dessertkok Pi elsker krydderier i desserter og er ikke bange for at teste selv de mest uventede kombinationer. Hvis man har lyst til at eksperimentere, anbefaler han, at man ikke begynder med for stærke krydderier.

TØRRET FRUGT OG NØDDER

Nødder og mandler, tørret frugt

Vanilje • Chili
Kanel • Kardemomme
Nelliker • Sesam
Birkes • Muskat

MØRK CHOKOLADE

Mild, røget, nøddeagtig

Vanilje • Safran
Salt • Ancho Chili
Kanel • Kardemomme
Sort peber
*Kokos • *Kaffe

SØDE BÆR

Blåbær, hindbær, jordbær, brombær, skovjordbær

Vanilje • Basilikum • Mynte
Kanel • Kardemomme
Stjerneanis • Citronsyre
• Sort peber

SYRLIGE BÆR OG FRUGTER

Tyttebær, stikkelsbær, tranebær, hyben, ribs, solbær, rabarber

Vanilje
Kardemomme
Nelliker • Enebær
Ingefær

EKSOTISKE FRUGTER

Banan, ananas, papaya, mango, kiwi

Anis • Chili • Muskat
Sort peber • Rosépeber
Vanilje • *Kokos

SOLFRUGTER

Nektarin, fersken, abrikos

Vanilje • Kanel
Kardemomme
Rosmarin • Nelliker

* Smagsgivere, men ikke et krydderi

"Som ny i branchen reagerede jeg på, at mange restauranter betragtede desserten som en byrde. Nu er flere og flere begyndt at indse, at spændende desserter beriger menuen, og at de ikke kun gør gæsterne lykkelige, men også giver penge i kassen."

PI NGHI THANH LE dessertkok på Det Svenske Juniorkokkelandshold

SKANDINAVISKE FRUGTER

Æbler, pærer, blommer, kirsebær

Vanilje • Safran
Anis • Rosmarin
Kanel • Kardemomme
Nelliker • Fennikel

CITRUSFRUGTER

Blodappelsin, appelsin, mandarin, citron, lime

Ingefær • Pomerans
Stjerneanis • Nelliker
Kanel • Safran
Chili • Sort peber

LYS CHOKOLADE

Hvid chokolade, mælkechokolade

Mynte • Cayennepeber
Fennikel • Kanel
Kardemomme • Safran

DE BEDSTE SERVERINGSTIPS FRA PI:

- Hold anretningen samlet på tallerkenen.
- Garnér med bær! Farverigt, frisk og syrligt.
- Brug gerne en lille glasskål – det er altid effektfuldt.

Santa Maria

Santa Maria A/S, Ringager 4C
2605 Brøndby, Tlf: 43 96 79 00

Du kan finde mere inspiration på vores hjemmeside
www.santamariafoodservice.dk

SANTA MARIAS DESSERTKRYDDERIER

0,44ML STRØDÅSE		
4112	CACAO & CHILI	290 G
4110	CHILI & LIME	285 G
4006	BASILIKUM	60 G
4028	KANEL, STØDT	210 G
4029	KARDEMOMME, STØDT	175 G
4036	LAURBÆRBLADE	25 G
4078	ROSÉ PEBER	110 G
4057	SORT PEBER	240 G
4074	VANILLE STÆNGER	40 G
KVÆRNE		
4143	CHILI EXPLOSION	275 G
4142	ROCK SALT	455 G
1- LITERS ØKOLOGISK		
6460	BASILIKUM	160 G
6406	KANEL, STØDT*	390 G
6481	KARDEMOMME, STØDT*	370 G
6469	ROSMARIN	260 G
6471	SORT PEBER, HEL*	540 G
6476	HVID PEBER, HEL*	600 G
1 – LITERS STRØDÅSE		
6201	ANIS	490 G
6206	BAGEPULVER	915 G
6401	BASILIKUM	180 G
6208	NATRON	1155 G
6209	CAYENNEPEBER	470 G
6211	CHILIPEBER ANCHO STYLE	575 G
6429	CHILIPEBER GUAJILLO	500 G
6216	CITRONSYRE	900 G
6224	ENEBÆR, HEL	340 G
6227	FENNIKEL, HEL	300 G
6230	GELATINEPULVER	710 G
6405	INGEFÆR, STØDT	420 G
6241	KANELSTANG, HEL	300 G
6242	KANEL, STØDT	550 G
6416	KARDEMOMME, HEL	400 G
6243	KARDEMOMME, STØDT	470 G
6244	KARDEMOMMAKERNE	670 G
6248	ALLEHÅNDE, HEL	380 G
6251	KOMMEN	470 G
6254	LAURBÆRBLADE	45 G
6260	MUSKAT, STØDT	550 G
6261	MYNTE	130 G
6273	ROSÉPEBER	260 G
6274	ROSMARIN	290 G
6418	SESAM, HVID	615 G
6283	STJERNEANIS	200 G
6289	BIRKES, BLÅ	600 G
6412	BIRKES, HVID	580 G
6291	VANILJESUKKER	800 G
6296	HVID PEBER, HEL	640 G
2- LITERS PURE PAK		
4271	NELLIKER, HEL	600 G
ØVRIGE		
4693	CREAMY COCONUT MILK	1 L X 6
2035	SAFRAN	0,5 G X 25

* FAIRTRADE

SANTA MARIA FOODSERVICE IS A PART OF
THE WORLD FOODS & FLAVOURING DIVISION OF PAULIG GROUP