



Dūmots burbona-ķiršu saldējums



the Smoking Gun™
Dabiska dūmu
aromāta infuzors

Sage® by heston
blumenthal™



the Smoking Gun™

Dūmots burbona-ķiršu saldējums



Sagatavošanas laiks 20 minūtes + kulšana/gatavošanas laiks 30 minūtes

Olu krēmu gatavojiet dienu pirms kulšanas



8-10 porcijas

3 glāzes (420 g) ķiršu (bez kauliņiem, sagrieztus uz pusēm, uz nakti mērcējiet), ja svaigi ķirši nav pieejami, izmantojiet atkausētus saldētus ķiršus

¼ glāzes (60 ml) burbona viskija

2 glāzes (500 ml) pilnpiena piena

1½ glāzes (400 ml) saldā krējuma (ar 38% tauku saturu)

6 olu dzeltenumus (145 g)

1½ glāzes (300 g) cukura

Šķipsniņa sāls

20 g sviesta

1 ēdamkarote citronu sulas

Šķipsna ābeles skaidu

Pagatavošana

1. Atstājiet ķiršus izmērcēties viskijā uz nakti. Nokāšiet, saglabājiet šķidrumu.
2. Vidēja izmēra kastrolī uzkaršējiet pienu un saldo krējumu līdz sāk veidoties tvaiki.
3. Atsevišķā bļodā sakuliet olu dzeltenumus ar 200 g cukura un šķipsniņu sāls. Sakultajiem olu dzeltenumiem lēnā strūklā, nepārtraukti maisot, pievienojiet uzkaršēto pienu un saldo krējumu. Olu krēma maisījumu pārlejiet atpakaļ kastrolī un karšējiet vidēja karstuma režīmā. Nepārtraukti maisot, uzkaršējiet olu krēmu līdz 75 °C vai līdz brīdim, kad olu krēms sāk pielipt koka karotei (apmēram 20 minūtes). Pārlejiet olu krēmu lielā bļodā un pārsedziet ar pārtikas plēvi.
4. Dūmošanas ierīces degkamerā iebieziniet ābeles skaidas. Caurulīti ievietojiet zem plēves tā, lai tās gala atvere atrastos virs olu krēma. Nosedziet ar pārtikas plēvi.
5. Dūmošanas ierīci ieslēdziet pozīcijā HIGH SPEED (liels ātrums) un aizdedziniet koka skaidas. Pārslēdziet pozīcijā LOW SPEED (zems ātrums) un dūmojiet vairākas sekundes, līdz bļoda piepildās ar bieziem dūmiem. Izņemiet caurulīti un uzlieciet atpakaļ pārtikas plēvi. Atstājiet ledusskapī uz 5-10 minūtēm. Atkārtojiet dūmošanu vēl vienu reizi, samaisot krēmu starp abām dūmošanas reizēm.
6. Atstājiet olu krēmu ledusskapī uz nakti.
7. Lielā cepampannā vidēja karstuma režīmā izkausējiet sviestu. Pievienojiet ķiršus un sutiniet, līdz tie kļūst mīksti (apmēram 8 minūtes). Pievienojiet burbonu un vāriet vidēji liela karstuma režīmā 2 minūtes, lai spirts izgarotu. Pievienojiet atlikušo cukuru un citronu sulu. Turpiniet vārīt vidēja karstuma režīmā vēl 5-8 minūtes, saspiežot ķiršus, lai tie sulotos. Nokāšiet šķidrumu no ķiršu mīkstumā. Gan ķiršu sulu, gan mīkstumu ielieciet ledusskapī.
8. Atdzesēto olu krēmu sabieziniet saldējuma pagatavošanas ierīcē Sage Smart Scoop™, ievērojot ierīces ražotāja sniegtos norādījumus.
9. Pievienojiet saldējumam ķiršus un ķiršu šķidrumu, maisiet saldējuma pagatavošanas ierīcē 1 minūti, līdz saldējumam pārstāj veidoties "marmora" efekts. Saldējiet sala izturīgā tvertnē, lai saldējums sacietētu.

Piezīme:

šīs receptes autors ir šefpavārs Džordans Rūts (Jordan Roots). US Masterchef/4. sezonas dalībnieks.



Dūmots čili džems



the Smoking Gun™
Dabiska dūmu
aromāta infuzors

Sage® by heston
blumenthat™

Dūmots čili džems



Sagatavošanas laiks 15 minūtes/gatavošanas laiks 65 minūtes



Lai pagatavotu 1½ glāzes (300 ml)



the Smoking Gun™

6 (100 g) vidēji lielu sarkano čili piparu, rupji sasmalcinātu

2 daiviņas ķiploka, sasmalcināta

5 cm ingvera saknes, nomizotas un sagrieztas ripiņās

4 tomātus (450 g), rupji sasmalcinātus

½ glāzes (125 ml) baltvīna etiķa

½ glāzes (110 g) cukura

¼ tējkarotes maltu krustnagliņu

¼ tējkarotes malta muskatrieksta

2 tējkarotes zivju mērces

Jūras sāli pēc garšas

Šķipsna hikorija koka skaidu

Pagatavošana

1. Čili pākstis, ķiploku un ingveru ielieciet virtuves kombaina bļodā un smalciniet līdz viendabīgai masai.
2. Pārļieciet vidēja izmēra kastrolī ar tomātiem, etiķi, cukuru, garšvielām un zivju mērci un lielā karstuma režīmā uzkarsējiet līdz viršanai. Samaziniet karstumu un zemā karstuma režīmā vāriet 45-50 minūtes vai līdz brīdim, kad masa sāk izskatīties lipīga. Turpiniet vārit vēl 10-15 minūtes, laiku pa laikam maisot, lai nepiedegtu pie kastroļa malām. Pievienojiet sāli un piparus.
3. Pārļejiet nosterilizētā burciņā un pārsedziet ar pārtikas plēvi. Dūmošanas ierīces degkamerā iebēriet hikorija koka skaidas. Caurulīti ievietojiet zem plēves tā, lai tās gala atvere atrastos virs džema. Nosedziet ar pārtikas plēvi. Dūmošanas ierīci ieslēdziet pozīcijā HIGH SPEED (liels ātrums) un aizdedziniet koka skaidas. Pārslēdziet pozīcijā LOW SPEED (zems ātrums) un dūmojiet vairākas sekundes, līdz tvertne piepildās ar bieziem dūmiem. Izņemiet caurulīti un uzlieciet atpakaļ pārtikas plēvi. Atstājiet ievilkties uz 3 minūtēm. Atkārtojiet dūmošanu vēl vienu reizi, samaisot džemu starp abām dūmošanas reizēm. Cieši nosedziet ar vāku. Ļaujiet pilnībā atdzist.
4. Var uzglabāt ledusskapī 2-3 nedēļas.

Padomi servēšanai:

1. 2 kg vistu spārniņu apviļāji 2 ēdamkarotēs olīveļļas. Pievienojiet sāli un piparus.
2. Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsni līdz 180 °C/160 °C ar ventilatoru/ 4. gāzes režīmam, un cepiet vistu spārniņus 35-40 minūtes vai līdz tie kļūst zeltaini.
3. Pasniedziet spārniņus ar saldo čili džemu.

Padoms:

Lai panāktu vēl izteiktāku dūmu aromātu, dūmojiet spārniņus tieši pirms pasniegšanas.



Dūmota ceptu ķiploku ajoli



the Smoking Gun™
Dabiska dūmu
aromāta infuzors

Sage® by heston
blumenthal™



the Smoking Gun™

Dūmota ceptu ķiploku ajoli



Sagatavošanas laiks 10 minūtes/gatavošanas laiks 25-30 minūtes



Lai pagatavotu 1 glāzi (250 ml)

1 galviņu ķiploka

1 ēdamkaroti olīveļļas

Sāli un piparus pēc garšas

2 olu dzeltenumus

1 tējkaroti Dižonas sinepju

¾ glāzes (200 ml) Extra virgin olīveļļas

2 ēdamkarotes citronu sulas

Šķipsna hikorija koka skaidu

Pagatavošana

1. Cepeškrāsnī uzkarsējiet līdz 180 °C/160 °C ar ventilatoru/ 4. gāzes režīmam.
2. Ķiploku uzlieciet uz 10 cm liela alumīnija folijas kvadrāta, apslakiet ar olīveļļu un uzkaisiet sāli un piparus. Ietiniet ķiploku folijā.
3. Cepiet krāsnī 25-30 minūtes vai līdz ķiploks kļūst mīksts.
4. Katru daiviņu izspiediet no ceptā ķiploka. Nolieciet malā.
5. Lai pagatavotu ajoli, olu dzeltenumus un sinepes ielieciet mazā virtuves kombainā blodiņā un ātri samaisiet viendabīgā masā. Ierīcei darbojoties zema ātruma režīmā, lēnā strūkļā pielejiet olīveļļu, līdz maisījums sabiezē. Pievienojiet ķiplokus un citrona sulu. Pievienojiet sāli un piparus.
6. Pārlejiet ajoli bļodā un pārsedziet ar pārtikas plēvi. Dūmošanas ierīces degkamerā iebēriet hikorija koka skaidas. Caurulīti ievietojiet zem plēves tā, lai tās gala atvere atrastos virs mērces. Nosedziet ar pārtikas plēvi.
7. Dūmošanas ierīci ieslēdziet pozīcijā HIGH SPEED (liels ātrums) un aizdedziniet koka skaidas. Pārslēdziet pozīcijā LOW SPEED (zems ātrums) un dūmojiet vairākas sekundes, līdz bļoda piepildās ar bieziem dūmiem. Izņemiet caurulīti un uzlieciet atpakaļ pārtikas plēvi. Atstājiet ievilkties uz 3 minūtēm. Lai panāktu vēl izteiktāku dūmotu aromātu, atkārtojiet vēlreiz, samaisot mērci starp dūmošanas reizēm. Pārsedziet un ielieciet ledusskapī.
8. Pasniedz ar ceptiem kartupeļiem.



Dūmots sviests



the Smoking Gun™
Dabiska dūmu
aromāta infuzors

Sage® by heston
blumenthal™

Dūmots čili sviests



Sagatavošanas laiks 10 minūtes



Lai pagatavotu 150 g



the Smoking Gun™

125 g mīksta sviesta

2 daiviņas ķiploka, sasmalcināta

4 lielas zaļā čili pākstis (60 g)
bez sēklām un rupji sasmalcinātas

2 ēdamkarotes kapāta koriandra

1 laima miziņu

Jūras sāli pēc garšas

Šķipsna hikorija koka skaidu

Pagatavošana

1. Cepampannā vidēja karstuma režīmā izkausējiet 10 g sviesta. Pievienojiet ķiploku un čili pākstis un cepiet, līdz tās kļūst mīkstas. Ielieciet virtuves kombaina bļodā kopā ar atlikušajām sastāvdaļām un sasmalciniet līdz tie sajaucas. Pievienojiet sāli un piparus.
2. Pārlieciet sviestu bļodā un pārsedziet ar pārtikas plēvi. Dūmošanas ierīces degkamerā iebēriet šķipsnu pekanriekstu koka skaidu. Caurulīti ievietojiet zem plēves tā, lai tās gala atvere atrastos virs sviesta. Nosedziet ar pārtikas plēvi. Dūmošanas ierīci ieslēdziet pozīcijā HIGH SPEED (liels ātrums) un aizdedziniet koka skaidas. Pārslēdziet pozīcijā LOW SPEED (zems ātrums) un dūmojiet vairākas sekundes, līdz bļoda piepildās ar bieziem dūmiem. Izņemiet caurulīti un uzlieciet atpakaļ pārtikas plēvi. Atstājiet ievilkties uz 3 minūtēm.
3. Cepampapīru sagriežiet 30 cm lielos kvadrātos, to centrā ielieciet sviestu un sarullējiet. Aizgrieziet ciet abus galus. Sviestu var uzglabāt ledusskapī 2 nedēļas.

Dūmots tomātu sviests



Sagatavošanas laiks 10 minūtes



Lai pagatavotu 150 g

125 g mīksta sviesta

¼ glāzes (50 g) saulē kaltētu tomātu,
notecinātu

¼ glāzes (30 g) grauздētu ciedru riekstu

2 ēdamkarotes kapāta bazilika

Jūras sāli pēc garšas

Šķipsna ābeles skaidu

Dūmots anšovu sviests



Sagatavošanas laiks 10 minūtes



Lai pagatavotu 150 g

125 g mīksta sviesta

20 g anšovu, notecinātu

1 citrona miziņu

2 ēdamkarotes sakapātu pētersīļu

Jūras sāli pēc garšas

Šķipsna hikorija koka skaidu

Pagatavošana

Pagatavošana

1. Sviestu, tomātus, ciedru riekstus, baziliku ielieciet virtuves kombaina bļodā un maisiet, līdz tie ir rupji samalti. Pievienojiet sāli un piparus.
2. Atkārtojiet 2. un 3. darbību, kas minēta receptē "Dūmots čili sviests".

1. Sviestu, anšovus, citrona miziņu un pētersīļus ielieciet virtuves kombaina bļodā un maisiet, līdz tie ir rupji samalti. Pievienojiet sāli un piparus.
2. Atkārtojiet 2. un 3. darbību, kas minēta receptē "Dūmots čili sviests".



the Smoking Gun™
Dabiska dūmu
aromāta infuzors

Sage® by heston
blumenthal™



the Smoking Gun™

“Smoking in the Side Car”



Sagatavošanas laiks 10 minūtes



1 porcija

3 ēdamkarotes (60 ml) konjaka
1 ēdamkaroti (20 ml) Cointreau liķiera
1 ēdamkaroti (20 ml) citronu sulas
2 tējkarotes (10 ml) parasta sīrupa
½ glāzes ledus gabaliņu
Šķipsniņu saspiestu melno piparu
Šķipsna hikorija koka skaidu
Cukuru dekorēšanai
Šķipsna ābeles skaidu

Pagatavošana

1. Lai pagatavotu dūmotu cukuru, ielieciet cukuru bļodā un pārsedziet ar pārtikas plēvi. Dūmošanas ierīces degkamerā ieberiet koka ābeles skaidas.
2. Caurulīti ievietojiet zem plēves tā, lai tās gala atvere atrastos virs cukura. Dūmošanas ierīci ieslēdziet pozīcijā HIGH SPEED (liels ātrums) un aizdedziniet koka skaidas. Pārslēdziet pozīcijā LOW SPEED (zems ātrums) un dūmojiet vairākas sekundes, līdz bļoda piepildās ar bieziem dūmiem. Izņemiet caurulīti un uzlieciet atpakaļ pārtikas plēvi. Ļaujiet uzsūkties 3 minūtes, laiku pa laikam pakratot cukuru.
3. Pa to laiku atdzesējiet kokteiļa glāzi. Tieši pirms pasniegšanas iegremdējiet glāzes maliņas dūmotajā cukurā. Nolieciet malā.
4. Lai pagatavotu kokteili, abus alkoholiskos dzērienus, citronu sulu, sīrupu un ledu sajauciet kokteiļu šeikerī. Dūmošanas ierīces degkamerā ieberiet koka skaidas un piparus. Caurulīti ielieciet kokteiļu šeikerī tā, lai tās gala atvere atrastos virs šķidruma, un nosedziet. Dūmošanas ierīci ieslēdziet pozīcijā HIGH SPEED (liels ātrums) un aizdedziniet koka skaidas. Pārslēdziet pozīcijā LOW SPEED (zems ātrums) un dūmojiet vairākas sekundes, līdz šeikeris piepildās ar bieziem dūmiem. Izņemiet caurulīti un nosedziet ar vāku. Uzmanīgi virpiniet vai sakratiet kokteili.
5. Ielejiet atdzesētajā glāzē. Pasniedziet uzreiz.



Dūmotā asiņainā Mērija ar selerijas kātu un žāvētu bekonu



the Smoking Gun™
Dabiska dūmu
aromāta infuzors

Sage® by heston
blumenthal™

Dūmotā asiņainā Mērija ar selerijas kātu un žāvētu bekonu



the Smoking Gun™



Sagatavošanas laiks 5 minūtes/gatavošanas laiks 20 minūtes



2 porcijas

Žāvēts bekons

2 šķēlītes caurauguša bekona

Šķipsna hikorija koka skaidu

Dūmotā asiņainā Mērija

1 glāze (250 ml) biezas tomātu sulas

½ glāzes (125 ml) šņabja

1 ēdamkarote citronu sulas

¼ tējkarotes Tabasco mērces

1 tējkarote Vusteras mērces

½ tējkarote selerijas sāls

½ glāzes ledus gabaliņu

Selerijas kātu un žāvētu bekonu pasniegšanai

Melnie pipari pasniegšanai

Šķipsna ābeles skaidu

Pagatavošana

1. Cepenā uzkaršējiet līdz 180 °C/160 °C ar ventilatoru/ 4. gāzes režīmam.
2. Bekonu uzlieciet uz grila restēm.
3. Gatavojiet 10-15 minūtes vai līdz brīdim, kad tas kļūst brūns un kraukšķīgs.
4. Atdzesējiet 5 minūtes uz restēm, bet pēc tam ielieciet tvertnē, kas izklāta ar cepampapīru.
5. Pārsedziet ar pārtikas plēvi. Dūmošanas ierīces degkamerā ieberiet hikorija koka skaidas. Caurulīti ievietojiet zem plēves tā, lai tās gala atvere atrastos virs bekona. Dūmošanas ierīci ieslēdziet pozīcijā HIGH SPEED (liels ātrums) un aizdedziniet koka skaidas. Pārslēdziet pozīcijā LOW SPEED (zems ātrums) un dūmojiet vairākas sekundes, līdz tvertne piepildās ar bieziem dūmiem. Izņemiet caurulīti un uzlieciet atpakaļ pārtikas plēvi. Atstājiet ievilkties uz 3 minūtēm.
6. Lai pagatavotu kokteili "Dūmotā asiņainā Mērija", tomātu sulu, šņabi, citronu sulu, Tabasko mērci, Vusteras mērci un selerijas sāli sajauciet kokteiļu šeikerī ar ledu.
7. Dūmošanas ierīces degkamerā ieberiet ābeles skaidas. Caurulīti ielieciet kokteiļu šeikerī tā, lai tās gala atvere atrastos virs šķidruma, un nosedziet. Dūmošanas ierīci ieslēdziet pozīcijā HIGH SPEED (liels ātrums) un aizdedziniet koka skaidas. Pārslēdziet pozīcijā LOW SPEED (zems ātrums) un dūmojiet vairākas sekundes, līdz šeikeris piepildās ar bieziem dūmiem. Izņemiet caurulīti un nosedziet ar vāku. Enerģiski sakratiet kokteili 10 sekundes.
8. Ielejiet glāzēs un pasniedziet ar melnajiem pipariem, seleriju kātu un dūmotu bekonu.



Kraukšķīga kūpināta vistas krūtiņa ar Halapenjo piparu ajoli



the Smoking Gun™
Dabiska dūmu
aromāta infuzors

Sage® by heston
blumenthal™

Kraukšķīga kūpināta vistas krūtiņa ar Halapenjo piparu ajoli



the Smoking Gun™



Sagatavošanas laiks 10 minūtes + marinēšana pa nakti/Cepšanas laiks 6-10 minūtes



4 porcijas

Vista

2 x 200 g vistas krūtiņas,
sagrieztas uz pusēm gareniskā virzienā
1 glāzi (250 ml) paniņu
1 glāzi (250 ml) augu eļļas apcepšanai
1 glāzi (150 g) miltu
1 tējkaroti cepamā pulvera
1 tējkaroti Kajēnas piparu
1 tējkaroti dūmotas paprikas
1 tējkaroti sīpolu pulvera
1 tējkaroti ķiploku pulvera
1 tējkarote sāls
Šķipsna hikorija koka skaidu

Halapenjo piparu ajoli

¼ glāzes (60 g) ajoli (skatīt recepti
“Dūmota cepta sīpola mērce ajoli”)
1 ēdamkaroti šķēlītēs sagrieztu un
sasmalcinātu Halapenjo piparu

Servēšanai

4 salātlapas
4 Čedara siera šķēlītes
Marinēta gurķa šķēlītes
4 maizītes vai Hamburgera bulciņas,
sagrieztas uz pusēm

Pagatavošana

1. Vistu ielieciet bļodā un pārlejiet ar paniņām. Pārsedziet ar pārtikas plēvi. Dūmošanas ierīces degkamerā iebiet hikorija koka skaidas. Caurulīti ievietojiet zem plēves tā, lai tās gala atvere atrastos virs šķidrums. Dūmošanas ierīci ieslēdziet pozīcijā HIGH SPEED (liels ātrums) un aizdedziniet koka skaidas. Pārslēdziet pozīcijā LOW SPEED (zems ātrums) un dūmojiet vairākas sekundes, līdz bļoda piepildās ar bieziem dūmiem. Izņemiet caurulīti un uzlieciet atpakaļ pārtikas plēvi. Atstājiet uz nakti ledusskapī.
2. Lai pagatavotu Halapenjo piparu ajoli, ielieciet ajoli un Halapenjo piparus bļodā un sajauciet. Pievienojiet sāli un piparus. Pārsedziet ar pārtikas plēvi. Dūmošanas ierīces degkamerā iebiet hikorija koka skaidas. Caurulīti ievietojiet zem plēves tā, lai tās gala atvere atrastos virs mērces. Dūmošanas ierīci ieslēdziet pozīcijā HIGH SPEED (liels ātrums) un aizdedziniet koka skaidas. Pārslēdziet pozīcijā LOW SPEED (zems ātrums) un dūmojiet vairākas sekundes, līdz bļoda piepildās ar bieziem dūmiem. Izņemiet caurulīti un uzlieciet atpakaļ pārtikas plēvi. Atstājiet ievilkies uz 3 minūtēm.
3. Cepešpannu izklājiet ar papīra dvieli un nolieciet malā.
4. Dziļā pannā uzkarsējiet eļļu līdz 180 °C vai līdz brīdim, kad, ieliekot eļļā koka karoti, eļļa sāk burbuļot.
5. Miltus, cepamo pulveri, Kajēnas piparus, dūmoto papriku, sīpolu pulveri, ķiploku pulveri un sāli ielieciet lielā bļodā un sajauciet. Noteciniet vistu no paniņām, apviļājiet miltu maisījumā un cepiet pa porcijām 3-5 minūtes, laiku pa laikam apgriežot līdz vistas gaļa kļūst kraukšķīga un izepusies. Ielieciet vistu izklātajā cepešpannā.
6. Uz maizītēm uzsmērējiet dūmoto Halapenjo piparu ajoli. Uzlieciet kraukšķīgo vistu, salātlapu, sieru un marinētā gurķa šķēlītes.

Padoms:

Halapenjo piparu ajoli var uzglabāt ledusskapī līdz 2 nedēļām.



Dūmota kļavu sīrupa un pekanriekstu tarte ar Ricotta sieru



the Smoking Gun™
Dabiska dūmu
aromāta infuzors

Sage® by heston
blumenthal™

Dūmota kļavu sīrupa un pekanriekstu tarte ar Ricotta sieru



Sagatavošanas laiks 20 minūtes + 50 minūtes mīklas nostādināšanai/
Cepšanas laiks 55-60 minūtes



8 porcijas



the Smoking Gun™

Mīkla

- 1½ glāzes (250 g) miltu
- 2 ēdamkarotes cukura
- 125 g nesālīta sviesta, sakapāta
- 1 olu dzeltenumu
- 2-3 ēdamkarotes auksta ūdens
- 1 glāzi (200 g) brūnā cukura
- 1 glāzi (250 ml) saldā krējuma
- ¼ glāzes (35 g) miltu, sijātu
- ¾ glāzes (180 ml) kļavu sīrupa
- 2 glāzes (200 g) pekanriekstu

Ricotta krēms

- 1 glāzi (250 g) Ricotta siera
- ½ glāzes (60 g) pūdercukura
- 1 tējkarote malta kanēļa
- Šķipsna ābeles skaidu

Pagatavošana

1. Viegli ieļļojiet apaļas tartes veidni ar noņemamu pamatni 24 cm diametrā.
2. Lai pagatavotu mīklu, miltus, cukuru un sviestu ielieciet virtuves kombainā bļodā. Jauciet, kamēr maisījums sāk līdzināties smalkām maizes drupatām. Kamēr motors ir ieslēgts, pievienojiet olu dzeltenumus un tik daudz ūdens, lai maisījums sāktu veidot piku. Izslēdziet motoru un izveidojiet lodi. Ietiniet pārtikas plēvē un ielieciet ledusskapī uz 20 minūtēm.
3. Cepeškrāsnī uzkarsējiet līdz 180 °C/160 °C ar ventilatoru/ 4. gāzes režīmam. Izrullējiet mīklu starp divām cepampapīra loksņēm līdz 2 mm biezumam un lielumam, kas piemērots, lai ar to izklātu veidnes pamatni un malas. Iespiediet mīklu veidnē, nogriežot liekās malas. Ievietojiet ledusskapī uz 30 minūtēm.
4. Pamatni saduriet ar dakšiņu. Izklājiet ar cepampapīru. Piepildiet ar pupām svaigam. Cepiet cepeškrāsnī uz apakšējā plaukta 10 minūtes. Izņemiet papīru un pupas. Ielieciet atpakaļ cepeškrāsnī. Cepiet 10-12 minūtes vai līdz brīdim, kad mīkla ir kļuvusi zeltaina. Ļaujiet pilnībā atdzist.
5. Brūno cukuru, krēmu, miltus un ¼ glāzes kļavu sīrupu ievietojiet vidēja izmēra bļodā un sakuliet līdz viendabīgai masai.
6. Tartes pamatni nokaisiet ar riekstiem un pārlejiet tos ar pildījumu, lai tie būtu vienmērīgi nosegti. Cepiet tarti 30-35 minūtes vai līdz sastingšanai. Ļaujiet pilnībā atdzist.
7. Sajauciet sieru Ricotta, pūdercukuru un kanēli vidēja izmēra bļodā. Pārsedziet ar pārtikas plēvi. Dūmošanas ierīces degkamerā iebēriet ābeles skaidas. Caurulīti ievietojiet zem plēves tā, lai tās gala atvere atrastos virs masas. Dūmošanas ierīci ieslēdziet pozīcijā HIGH SPEED (liels ātrums) un aizdedziniet koka skaidas. Pārslēdziet pozīcijā LOW SPEED (zems ātrums) un dūmojiet vairākas sekundes, līdz bļoda piepildās ar bieziem dūmiem. Izņemiet caurulīti un uzlieciet atpakaļ pārtikas plēvi. Atstājiet ievilkties uz 3 minūtēm.
8. Atlikušo kļavu sīrupu ielejiet glāzē. Pārsedziet ar pārtikas plēvi. Dūmošanas ierīces degkamerā iebēriet ābeles skaidas. Caurulīti ievietojiet zem plēves tā, lai tās gala atvere atrastos virs sīrupa. Dūmošanas ierīci ieslēdziet pozīcijā HIGH SPEED (liels ātrums) un aizdedziniet koka skaidas. Pārslēdziet pozīcijā LOW SPEED (zems ātrums) un dūmojiet vairākas sekundes, līdz bļoda piepildās ar bieziem dūmiem. Izņemiet caurulīti un uzlieciet atpakaļ pārtikas plēvi. Ļaujiet uzsūkties 3 minūtes, laiku pa laikam saskalinot sīrupu.
9. Pasniedziet tarti ar Ricotta krēmu un apslakiet ar dūmotu kļavu sīrupu.

Padoms:

taupības nolūkos jūs varat izmantot kvalitatīvu gatavo saldo smilšu mīklu, nevis gatavot paši.



Dūmotas cūku ribiņas ar kāpostu salātiem



the Smoking Gun™
Dabiska dūmu
aromāta infuzors

Sage® by heston
blumenthal™

Dūmotas cūku ribiņas ar kāpostu salātiem



Sagatavošanas laiks 30 minūtes/Cepšanas laiks 90 minūtes



4 porcijas



the Smoking Gun™

Marināde

1 ēdamkaroti olīveļļas
1 mazu sīpolu, smalki sakapātu
2 daiviņas ķiploka, saspīestas
1 glāzi (250 ml) viskiju
1 ēdamkaroti dūmotas paprikas
1 ēdamkaroti brūnā cukura
2 ēdamkarotes Vusteras mērces
1 (400 g) burciņu kubiņos
sagrieztu tomātu
Šķipsna hikorija koka skaidu
2 kg cūku ribiņu

Kāpostu salāti

½ (400 g) baltā kāposta, smalki sagrieztā
½ (100 g) zaļa ābola, bez serdes un
sagrieztā salmiņos
2 zaļus sīpolus, plānās ripiņās
½ glāzes (60 g) dūmotas ajoli (skatīt
recepti "Dūmota cepta sīpola ajoli")
Sāli un piparus pēc garšas
1 tējkaroti melno sezama sēklu rotāšanai

Pagatavošana

1. Cepeškrāsnī uzkaršējiet līdz 160 °C/140 °C ar ventilatoru/ 3. gāzes režīmam.
2. Lai pagatavotu marinādi, vidēja izmēra kastrolī vidēja karstuma režīmā uzkaršējiet eļļu. Pievienojiet sīpolu un ķiploku un cepiet maisot 2-3 minūtes vai, kamēr sīpols kļuvis mīksts. Pievienojiet viskiju un uzvāriet. Pievienojiet dūmotu papriku, brūno cukuru, Vusteras mērci un tomātu kubiņus un turpiniet gatavot 15-20 minūtes vai līdz brīdim, kamēr sabiezē. Atdzesējiet. Smalciniet blenderī līdz viendabīgas masas iegūšanai.
3. Ribiņas ielieciet cepešpannā, saziēdiet ar pusi marinādes, pārsedziet ar foliju un cepiet 1 stundu vai, kamēr gaļa kļūst mīksta.
4. Pārlejiet atlikušo marinādi bļodā un pārsedziet ar pārtikas plēvi.
5. Dūmošanas ierīces degkamerā iebēriet hikorija koka skaidas. Caurulīti ievietojiet zem plēves tā, lai tās gala atvere atrastos virs marinādes. Dūmošanas ierīci ieslēdziet pozīcijā HIGH SPEED (liels ātrums) un aizdedziniet koka skaidas. Pārslēdziet pozīcijā LOW SPEED (zems ātrums) un dūmojiet vairākas sekundes, līdz bļoda piepildās ar bieziem dūmiem. Izņemiet caurulīti un uzlieciet atpakaļ pārtikas plēvi. Atstājiet ievilkties uz 3 minūtēm. Uzglabājiet ledusskapī līdz lietošanai.
6. Cepeškrāsnī uzkaršējiet līdz 200 °C/180 °C / 5. gāzes režīmam.
7. Noņemiet no ribiņām foliju un apbrūniniet cepeškrāsnī 30 minūtes, laiku pa laikam ieziežot ar marinādi.
8. Lai panāktu vēl izteiktāku dūmu aromātu, ar marinādi pārziestās ribiņas ielieciet cepešpannā un pārsedziet ar foliju, pirms pasniegšanas vēlreiz nodūmojiet.
9. Lai pagatavotu kāpostu salātus, sajauciet bļodā visas sastāvdaļas, izņemot sezama sēklas, un pievienojiet garšvielas. Rotājiet ar melnā sezama sēklām un pasniedziet kopā ar ribiņām.