

Findus Special Foods

Festliga Tips!

MED FINDUS HALLONPURÉ

TIPS!

Det går även bra att göra hallonremmar av receptet. Häll ut ett tunt lager på en silikonmatta eller oljat bakplåts-papper, låt stelna i rums-temperatur i ett dygn. Skär remmarna och doppa i strösocker.

Per portion
Energi
131 kcal
Protein
2 g

GELÉHALLON

10 portioner

225 g Socker
1 dl Vatten
75 g Glukossirap
225 g Hallonpuré, Findus 96012417
21 g Gelatinblad
5 g Citronsyra
Strösocker till rullning

Lägg gelatinblad i kallt vatten.

Koka socker, vatten och glukossirap i en kastrull till 140-145°C. Värm under tiden Hallonpuré i en kastrull. Häll purén i sockerlösningen och värm på nytt till 115°C. Krama ur gelatinbladen och tillsätt tillsammans med citronsyra i kastrullen. Håll upp i oljade små silikonformer. Låt stelna. Sockret kan börja smälta då dessa geléhallon är gjorda på gelatin.

Findus

Findus Hallonpuré

är en värmebehandlad, slät och osötad puré gjord på rena råvaror.

Purén är lösfryst i små bitar som är enkla att portionera.



TIPS!

Hallonisen är läskande god i ett alkoholfritt alternativ som t ex päroncider eller citrondryck.

HALLONIS

10 portioner

250 g Hallonpuré, Findus 96012417
5 msk Socker

Tina Hallonpuré med socker i en kastrull. Häll upp i iskubsformar och frys.

Servera i ett glas med rosévin, cider eller mineralvatten.

Per portion
Energi
35 kcal
Protein
0,3 g

HALLONSOPPA

10 portioner

750 g Hallonpuré, Findus 96012417
2,5 dl Rött vin el matlagningsvin
8 dl Vatten
1 dl Socker
15 g Kanelstång
2 tsk Vaniljsocker
Majsstärkelse
30 g Vaniljglass
150 g Mandelbiskvier

Tina purén i en kastrull och tillsätt alla ingredienser utom stärkelsen. Låt sjuda 5-7 minuter. Red av med majsstärkelse. Låt svalna och servera med en kula vaniljglass och krossade mandelbiskvier.

Per portion
Energi
150 kcal
Protein
2,4 g

TIPS!

Soppan är även god ljummen.

TIPS! Matlagningsvin/vin kan bytas ut mot druvjuice eller äpplejuice.

HALLONPANNACOTTATÅRTA

20 portioner

Botten

150 g Kex t ex Digestive
50 g Smör

Pannacotta

250 g Hallonpuré, Findus 96012417
14 g Gelatinblad
5 dl Vispgrädde
10 g Vaniljsocker
1 dl Socker
Saft från 1st citron

Hallongelé

125 g Hallonpuré, Findus 96012417
5 g Gelatinblad
1 dl Vitt vin el matlagningsvin
600 g Florsocker

Bär till garnering

Botten

Krossa kexen fint. Smält smöret och blanda med smulorna. Tryck ut i botten på en rund form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Sätt i kylan.

Pannacotta

Tina purén. Blötlägg gelatin. Koka upp grädde, vaniljsocker, socker och citronsaft. Tag från värmen och rör ner gelatin och puré. Tag ut botten från kylan och häll på pannacottan och ställ i kyl ca 3-4 timmar.

Hallongelé

Blötlägg gelatinet. Värm puré och vin. Tillsätt gelatin och florsocker. Låt svalna något innan den hälls över den stelnade pannacottan. Låt stelna i kyl. Dekorera med bär vid servering.

TIPS! till timbalkonsistens, byt ut botten till riven brödtimbal och tryck ut i formen.

TIPS!

Går även bra att göra detta recept i portionskålar eller glas.

Per portion
Energi
306 kcal
Protein
2,3 g

Per portion
Energi
399 kcal
Protein
5,4 g

TIPS!

*Snabb Churros:
Skär bort kanter från
ljust bröd. Pensla
brödstavarna med
smör och bryn i
stekpanna. Rulla dem
sedan i kanel och
socker.*

CHURROS MED HALLONCURD

10 portioner

Halloncurd

125 g Hallonpuré, *Findus 96012417*
75 g Socker
20 g Smör
Saft från 1 st citron
1 msk Majsstärkelse
2 st Äggula

Churros

1,5 dl Vatten
1,5 dl Mjöl
125 g Smör
1 krm Salt
2 msk Socker
3,5 dl Vetemjöl
3 st Ägg
1,5 dl Rapsolja
Socker och kanel till rollning

Halloncurd

Värm Hallonpuré med socker och smör i en kastrull till sockret löst sig. Blanda ut majsstärkelse med citronsaft. Rör ner i hallonsåsen. Vispa sönder äggulorna lite lätt med en gaffel och rör ner i hallonsåsen. Värm upp igen under omrörning tills såsen tjocknat till en curd. Låt svalna i kylskåp och förvara under lock.

Churros

Koka upp vatten, mjölk, smör, salt och socker i en kastrull. Sänk värmen och rör ner mjölet med en slev. Ta bort från värmen och lägg i en skål. Vispa degen med elvisp ca 5 minuter. Tillsätt äggen, ett i taget, och vispa till en slät smet och håll upp i spritspåse med stjärntyll. Värm oljan till 180°C. Spritsa ner 10 cm långa bitar och klipp av med sax. Frittera ca 4-5 minuter, vänd churrosstavarna då och då. Ta upp dem och låt de rinna av på hushållspapper och rulla i socker och kanel.

TIPS! *till timbalkonsistens, byt ut churros till brödtimbal delad i stavar, pensla med smält smör och rulla i socker och kanel.*

Besök gärna vår webbaserade utbildning matviddysfagi.luvit.se
Kontakta Findus Special Foods, om du har några frågor. Tfn 020-88 60 00 eller
specialfoods@se.findus.com www.specialfoods.se

Findus