

TILaisuus



VILLA SOFIA

Jaa kokkausmuistosi ja herkulliset ruokakuvat
Instagramissa
#tilaisuusvillasofia

Herkutellaan Blineillä

Suppilovahvero-cappuccino
Vaaleaa juurileipää ja vaahdotettua voita

Blinit
Kirjolohen ja siian mätiä
Smetana, hunaja, suolakurkku ja punasipulihakkelus
Doromousse
Sienisalaatti

Suklaamoussea mantelicrumbella ja vadelmamelballa

Suppilovahvero-cappuccino (14 hengelle)

6 dl kuivattuja suppilovahveroita
vettä
50 g voita
3 reilun kokoista salottisipulia
1 kasvisfondityyny
6 dl kermaa
2 rkl maizena
1 tl suolaa
1 rkl sokeria
musta- tai valkopippuria maun mukaan

0,5 l täysmaitoa vaahdotukseen

Laita kuivatut sienet likoamaan veteen niin että ne peittyvät vedellä ja pehmenevät. Kuori ja silppua sipulit mahdollisimman pieneksi. Nosta sienet liotusliemestä ja puserra kuivaksi, **säästä liemi keiton pohjaksi**. Pilko sienet pieniksi paloiksi.

Lisää pannuun sulaneen voin joukkoon sipulit ja sienet. Paista keskilämmöllä, kunnes sipulit ovat läpikuultavia. Lisää liotusliemi ja kasvisfondi. Kiehauta. Soseuta sauvasekoittimella. Lisää kerma ja kuumenna kiehuvaaksi. Sekoita maizena pieneen tilkkaan kylmää vettä ja lisää ohuena nauhana samalla sekoittaen. Kypsennä pari minuuttia. Mausta sokerilla, suolalla ja pippurilla, maista. Pidä keitto lämpimänä.

Juuri ennen tarjoilua kuumenna toisessa kattilassa maitoa muutaman desin erissä. Vatkaa vispilällä voimakkaasti ja lusikoi varovasti vaahtoa keittoannoksen päälle.

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Vaahdotettu voi (14 hengelle)

500 g voita

Ota voi hyvissä ajoin huoneen lämpöön

Laita puolet voista kattilaan. Sulata ja ruskista voi. Kun voi on tarpeeksi paahtunut, siirrä se toiseen astiaan jäähtymään.

Laita jäähtynyt ruskistettu voi sekä loppu jäljelle jäänyt voi sekoituskuuhon. Vatkaa sähkövatkaimella tai monitoimikoneessa kuohkeaksi. **HUOM!** Ruskistetun voin tulee olla täysin jäähtynyttä ennen, kun sekoitat voit keskenään.

Lusikoi vaahdotettu voi pursotinpussiin ja pursota se tarjoiluastiaan. Jos laitat voin välissä jääkaappiin, ota se hyvissä ajoin huoneenlämpöön ennen pursotusta.

Blinit (14 hengelle n. 50 kpl)

1,5 l maitoa
1,5 pkt hiivaa
9 dl tattarijauhoja
6 dl vehnäjäuhoja

9 dl kiehuvaa maitoa
4,5 dl kermaa
1,5 rkl suolaa
10 munaa

paistamiseen voita

Murena hiiva haaleaan maitoon. Lisää jauhot ja sekoita taikina tasaiseksi. Peitä taikina leivinliinalla ja anna sen odottaa huoneenlämmössä yön yli, vähintään neljä tuntia.

Lisää kiehuva maito, kerma ja suola. Erottele munien keltuaiset ja valkuaiset. Lisää keltuaiset taikinaan. Vaahdota valkuaiset ja lisää valkuaisvahto kevyesti sekoittaen.

Paista taikinasta blini- tai ohukaispannussa paksuja blinejä keskilämmöllä. Huomaa, että paksu valurautapannu kuumenee lisää paiston edetessä, joten parin pannullisen jälkeen laske lämpötilaa pykälällä. Ruskista pannussa reilusti voita, ja lisää taikinaa yksi iso kauhallinen. Malta odottaa ennen kääntämistä, että taikina on hyytynyt. Lisää jälleen voita ja jatka paistamista.

Tarjoa blinit kuumina. Tarvittaessa voit lämmittää ne seuraavana päivänä uunissa ja sivellä ne kuumalla voisulalla ennen tarjoiluta.

Lisukkeet:

- Kirjoloihen ja siian mäti: Valuta tiheässä siivilässä ja siirrä tarjoiluastioihin
- Smetana: Laita tarjoiluastiaan ja koristele kuivatulla rakuunalla
- Hunaja: Laita tarjoiluastiaan
- Punasipuli: Kuori ja pilko pieniksi kuutioiksi
- Suolakurkkua: Kuutio pieniksi kuutioiksi

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Poromousse (14 henkilölle)

4 dl vispi- tai kuohukermaa
200 g tuorejuustoa
200 g kylmäsavupororouhetta
2 salottisipulia
1 rkl dijon sinappia
mustapippuria

Kuori salottisipulit ja hienonna mahdollisimman pieniksi kuutioiksi.

Sekoita sinappi puoleen rasiaan tuorejuustoa. Lisää loput tuorejuustosta ja kerma kulhoon ja vatkaa vaahdoksi.

Lisää joukkoon salottisipuli ja savuporo. Lisää juusto-sinappisekoitusta makusi mukaan ja mausta lopuksi mustapippurilla.

Sienisalaatti (14 henkilölle)

6 dl suolasieniä
1 punasipuli
1,5 dl vispikermaa
1 prk ranskankermaa
mustapippuria
1 rkl vaaleaa viinietikkaa
1 ruukku persiljaa hienonnettua
(2 rasiaa valmista herkkusienisalaattia)

Liota sieniä kylmässä vedessä. Vaihda vesi välillä, jos sienet ovat hyvin suolaisia. Testaa sopiva suolaisuus maistamalla. Purista liika vesi pois ja hienonna sienet. Kuori ja hienonna sipuli. Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi. Yhdistä kaikki sienisalaatin raaka-aineet.

Jos pidät miedommasta sienisalaatista, lisää joukkoon rasia tai kaksi valmista herkkusienisalaattia.

Anna maustua hetki jääkaapissa. Ripottele päälle hienonnettua persiljaa ja punasipulia.

Suklaamoussea mantelicrumblella ja vadelmamelballa

(14 henkilöä)

Mantelicrumble:

1 dl mantelirouhetta
2 dl kaurahiutaleita
4 rkl fariinisokeria
50 g voita
0,5 tl kardemummaa

Vadelmamelba:

300 g kotimaisia pakastevadelmia (jos käytät ulkomaalaisia vadelmia, kuumenna ne ennen käyttöä. Ulkomaiset pakastemarjat tulee kuumentaa kauttaaltaan vähintään 5 minuutin ajan 90 asteessa tai keittää 2 minuutin ajan)
3 rkl tomusokeria
1,5 tl lime- tai sitruunamehua

Suklaamousse:

280 g tummaa leivontasuklaata
160 g voita

Tomusokeri-valkuaisvaahto:

3 kpl valkuaista
3 dl tomusokeria

Kermavaahto:

6 dl kermaa
100 g tuorejuustoa
1,2 rkl vaniljasokeria
0,75 dl sokeria
¼ tl suolaa

Valmista ensin mantelicrumble ja vadelmamelba.

Mantelicrumble:

Laita kaikki mantelicrumblen aineet paistinpannulle. Kuumenna sekoitellen, kunnes seos karamellisoituu. Levitä crumble leivinpaperille ja anna jäähtyä.

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Vadelmamelba: Sulata pakastevadelmat. Muista kuumennus, jos käytät ulkomaalaisia marjoja. Purista limen- tai sitruunan mehu Laita kaikki vadelmamelban aineet kulhoon. Soseuta sauvasekoittimella. Painele soseutettu seos siivilän läpi, jotta vadelman siemenet jäävät siihen. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa sokeria tai sitrusta.

Suklaamousse:

Sulata suklaa ja voi miedolla lämmöllä kattilassa välillä sekoittaen.

Tee marenki: Erottele valkuaiset (keltuaisia ei käytetä tässä reseptissä). Vatkaa valkuaiset ja tomusokeri kuohkeaksi vaahdoksi.

Tee kermavaahto: Lisää kaikki ainekset kulhoon ja vaahdota kuohkeaksi vaahdoksi.

Sekoita sulanut suklaa-voiseos tomusokeri-valkuaisvaahdon joukkoon. Yhdistä kermavaahto joukkoon kevyesti sekoittaen.

Laita suklaamousse pursotinpussiin ja pursota annosmaljoihin. Murustele jäähtynyt mantelicrumble suklaamoussen päälle ja viimeistele vadelmamelballa.