



GUILTY PLEASURE Recept



Profiteroler med Pink Lady®-äpplen och hasselnötskräm

sockerkaka med bronsfänkål och knäckfyllning.



Hannes Radeck @hannes_radeck

"Den raffinerade blandningen av aromer ger en unik smakupplevelse och gör detta till en supergod och läcker efterrätt med överraskande nyanser.."



Ingredienser

Pajskal:

- 150 g vetemjöl
- 75 g socker
- 75 g mjukt smör
- 20 g äggula
- 1 msk vatten

Sockerkaka med bronsfänkål:

- 120 g mjölk
- 50 g mjöl
- 60 g socker
- 2 äggulor
- 4 hela ägg
- 100 g bronsfänkål

Hasselnötskräm:

- 250 g mjölk
- 250 g grädde
- 75 g äggula
- 50 g majsstärkelse
- 200 g nougat med hasselnötter
- salt, lönsirap

Pink Lady®-kolor :

- 1 Pink Lady-äpple
- 40 g körsbärsblomsaft
- 15 g limesaft

Profiteroler (cirka 14) :

- 75 g mjölk
- 75 g vatten
- 110 g smör
- 3 g socker
- 1 g salt
- 110 g mjöl
- 4 hela ägg



Knäckfyllning :

- 100 g socker
- 40 g smör
- 25 g whisky
- 150 g kokossmör
- 200 g vit dessertchoklad
- 2 g salt

Förberedelser

1. Pink Lady®-äppelflarn

Koka upp äppeljuicen med vaniljstängan. Skär det halva Pink Lady-äpplet i små tärningar. Förtjocka äppeljuicen något med xantangummi och rör ner det tärnade äpplet. Häll i runda formar och ställ in i frysen i 12 timmar. När flarnen är klara, täck över med vegetabiliskt gelatin.

2. Pajskal

Knåda ihop degen. Låt vila i 2 timmar och gör pajskalet.

3. Sockerkaka med bronsfänkål

Blanda allt tills du får en slät smet och passera den genom en sil. Häll upp i en iSi-flaska (2 kapslar) och grädda i mikrovågsugnen i pappersmuggar. (Maxeffekt - 45 sekunder).

4. Hasselnötskräm

Koka upp mjölken och grädden och tillsätt den utrörda majsstärkelsen. Koka tills blandningen tjocknar. Red med äggulan. Passera genom en sil. Tillsätt blandningen till hasselnötsnougaten medan beredningen är varm och emulgera. Ställ i kylan (täckt) i 3 timmar. Rör sedan om kraftigt igen.

5. Pink Lady®-kolor

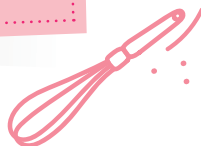
Skär ut äppelkolorna och lägg dem vakuumförslutna tillsammans med körsbärsblomsaft och limejuice.

6. Profiteroler (cirka 14)

Koka upp mjölk och vatten med smör och salt/socker. Tillsätt mjölet allt på en gång och gör en petichoudeg. Blanda den fortfarande varma petichoudegen med ägget i en matberedare. Lägg profiterolerna på ett silikonbakplåtpapper (ca 25 g). Grädda i 160° i ca 14 minuter. (Håll ugnsluckan stängd.)

7. Tips från Pink Chefs

Gör en ljus karamellsås av sockret, tillsätt sedan smöret och whiskyn. Tillsätt därefter kokossmöret och saltet och häll den fortfarande varma såsen över dessertchokladen. Emulgera med en stavmixer och ställ i kylan i 4 timmar. Använd knäckfyllningen tillsammans och hasselnötskrämen för att fylla profiterolerna.



Pink Lady® Äppelk

aka och kolasås med whisky



Aisling Larkin @aisling_larkin

"Det här är min moderna version av en klassisk äppelpaj! Förutom att den är god och otroligt enkel: Inget krängel!"



Förberedelser

Äppelkaka

1. Fövärm ugnen till 200 °C. Ta fram degen och kavla ut den på en fyrkantig plåt med bakplåtspapper. Skär ut en rund form med hjälp av en stor flat tallrik (upp till 30 cm i diameter).
2. Skala, kärna ur och skär äpplena i tunna skivor. Varva äppelskivorna med mjöl, socker och vanilj i en skål.
3. Bred ut äppelfyllningen i mitten av cirkeln, lämna en kant på 6 cm runt om.
4. Fördela det tärnade smöret ovanpå äppelblandningen.
5. Vik upp kanterna på degen runt fyllningen, låt dem överlappa varandra och nyp ihop dem allt eftersom.
6. Pensla med ägg och strö över socker och skivad mandel.
7. Grädda i 200 °C i 15 minuter, sedan i 180 °C i 35 minuter.
8. Låt svalna något, skär upp i skivor och servera med en kolasås med whisky och glass.

Kolasås med whisky

1. Värm sockret och vattnet i en stor kastrull och koka ihop i 5 minuter.
2. Rör inte om utan gör cirkelrörelser med kastrullen tills vätskan blir ljusstänsfärgad. Ta av kastrullen från värmen, tillsätt smöret och vispa tills du får en slät konsistens.
3. Tillsätt whisky, grädde och salt. Fortsätt att vispa tills blandningen är slät trots att det ångar och stänker. Förvara i en steriliserad glasburk.



Ingredienser

Äppelkaka:

- 1 mördeg eller smördeg som är färdig att kavlas ut
- 4 Pink Lady-äpplen
- 1 tsk vaniljpulver
- 2 msk mjöl
- 50 g strösocker
- 50 g smör
- 1 ägg
- 2 msk råsocker
- 1 handfull skivad mandel

Kolasås med whisky:

- 100 g strösocker
- 6 dl vatten
- 45 g smör
- 3 dl grädde
- 3 dl irländsk whisky
- 1/2 tsk havssalt



Clafoutis med Pink Lady®-äpplen

Mormors recept i ny tappning

Sophie Charlier @tomatecrise_be

"Min mormor är min referens när det gäller matlagning. Hemma hos henne fanns det alltid en liten godbit till kaffet eller mellanmålet, till exempel en Äppelclafoutis!"

Förberedelser

1. Äppelclafoutis

Skär halva äpplen i tunna skivor. Lägg åt sidan.

Blanda sockret och äggen och vispa ihop dem kraftigt. Rör ner mjölet. Tillsätt mjölken efter hand. Tillsätt pistagenötterna.

Lägg ett bakplåtspapper i botten av en rektangulär form eller smöra den och sikta i lite mjöl.

Fördela smeten i formen och lägg äppelskivorna omlott.

Förvärm ugnen till 170 °C och grädda i 40 minuter.

Kan ätas ljummen eller kall.

2. Tips från Pink Chefs

Låt några hibiskusblommor dra i ljummet vatten. Lägg äpplena i vätskan i några timmar tills de blir rosa.

Har du inga hibiskusblommor? Det fungerar också med rödbetsjuice ;-)

Ingredienser

- 30 g mjöl
- 30 g socker
- 3 ägg
- 5 dl mjölk
- 6 Pink Lady-äpplen
- Smulade pistagenötter (valfritt)
- 1 bakplåtspapper



Petichouer med Pink Lady®-äpplen



María José Martínez @maria_jose_fire

"Pink Lady®-äppelfyllningen är ren och väldigt fräsch, petichoudegen ger den en elegant, krispig yta och avslutningsvis tillför honungen en mjuk och samtidigt kraftfull touch. Det är väldigt beroendeframkallande och bara genom att titta på dem; vill man sluka dem, och gärna 100 till!"

Förberedelser



1. Petichoudegen

Häll vatten, socker, salt och smör i en kastrull och sätt på spisen. Låt koka upp och tillsätt sedan mjölet. Rör om tills degen lossnar från sidorna. Låt vila i 10 minuter och tillsätt äggen ett och ett. På så sätt får du en slät deg. Lägg den sedan i en spritspåse i kylen. Grädda i 180 °C i 14–18 minuter, och lägg ett flarn på varje petichou. Öppna inte ugnen.

2. Biskvierna

Värm smöret lätt tills det blir mjukt och blanda med övriga ingredienser. Kavla ut degen väldigt tunt. Ett tips: Frys in den utkavlade degen, så går det lättare att skära ut biskvierna. Skär ut biskvierna. Ställ åt sidan.

3. Pink Lady®-äppelfyllningen

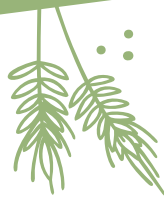
Smält smöret i en kastrull och tillsätt de tärnade äpplena (med eller utan skal). Bryn och tillsätt sedan romen och några droppar citron efter smak. Tillsätt sockret. Mixa med en Thermomix® köksassistent. Fyll en spritspåse och lägg undan i kylen.

4. Vaniljkrämen

Blanda 75 g/7 cl mjölk med vaniljen. Blanda alla ingredienser med den återstående mjölken i en skål. Blanda sedan med vaniljmjölken. Sila och värm på medelhög värme tills blandningen tjocknar. Förvara i kylen täckt med plastfolie, vänta tills den svalnat och fyll sedan en spritspåse.

5. Garnering

Fyll petichouerna med Pink Lady®-fyllningen. Omge petichouerna med små klickar av vaniljkräm. Täck med honung.



Ingredienser

Petichoudegen:

- 150 g/1,5 dl vatten
- 60 g smör
- 5 g salt
- 7 g socker
- 200 g mjöl
- 6 stora ägg



Biskvierna:

- 100 g mjöl
- 100 g socker
- 100 g smör

Pink Lady®-äppelfyllningen:

- 2 Pink Lady®-äpplen
- 20 g/2 cl rom
- 100 g smör
- 100 g socker

Vaniljkrämen:

- 200 g/1,9 dl mjölk
- 40 g äggula
- 75 g socker
- ¼ vaniljstång bourbon
- 30 g maizena



Rispudding med Pink Lady®-äpplen

Simone Zanoni @chefzanoni_simone

"Jeg strør pollen på verket mitt for å gjøre det enda mer originalt og innbydende! Du kan også bruke karamell, som er enkel å lage hjemme, slik at det blir ekstra fristende."

Förberedelser

1. Rispudding

Värm mjölken, tillsätt riset som du först har sköljt i kallt vatten, 1 och en halv vaniljstång, skuren på längden och honungen. Koka på svag värme i 12 minuter. Tillsätt Pink Lady®-äpplena skurna i små tärningar på cirka 4 mm och koka i ytterligare 2 minuter. Blanda äggulorna med sockret och avsluta som en vaniljsås.

2. Snabb citronkompott

Skär en hel citron i små tärningar med skalet på, tillsätt 3 msk socker, 2 dl vatten och en halv vaniljstång och koka på svag värme. När citronen är genomkokt, mosa den i en mortel eller mixa den i en matberedare.

3. Garnering

Lägg upp rispuddingen som en risotto på en stor tallrik. Garnera med några klickar citronkompott. Lägg på några strimlor av Pink Lady®-äpplen och strö på pollen som om det vore parmesan. Tillsätt sedan skalet av en citron.

Ingredienser

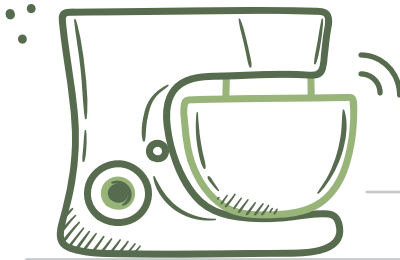
- 3 Pink Lady®-äpplen
- 50 g honung
- 100 g socker
- 2 vaniljstånger
- 1 l röd mjölk
- 150 g grötris
- 2 äggulor från ekologiska ägg

Snabb citronkompott :

- 3 spsk. sukker
- 1 1/2 vaniljstang
- 2 ekologiske citroner

Garnering:

- 20 g de pollen



Pocherat ägg på röd Tropea-lök och karamelliserade Pink Lady®-äpplen.



Azzurra Gasperini @Azzuchef

"Jag älskar det här receptet eftersom det är lätt att laga, imponerar på gästerna och smakar ljuvligt gott!"

Förberedelser



1. Bryn löken i en klick jungfruolivolja i en kastrull med nonstick-beläggning. Tillsätt de skivade Pink Lady®-äpplena, farinsockret och 3 till 4 matskedar vatten. Koka i ca 5 minuter och låt stå.

2. Koka upp vattnet tillsammans med vinägern i en hög kastrull (mängden vinäger bör vara 10 % i förhållande till vattnet).

3. Förbered: en bakningsvisp, en hålslev, en skål med kallt vatten och en tallrik täckt med hushållspapper.

4. Knäck ägget i en liten skål och när vinägervattnet kokar, sänk värmen och skapa en virvel med hjälp av vispen. Så snart virveln har bildats, håll försiktigt ned ägget i mitten av virveln.

På så sätt håller ägget ihop och äggulan stannar i mitten.

5. Vänta tills äggvitan blivit vit, det tar ca 2 minuter, lyft sedan försiktigt upp ägget med en hålslev och lägg det i en skål med kallt vatten. Det stoppar tillagningen och förhindrar att äggulan hårdnar inuti.

Ta upp ägget igen med en hålslev och lägg det på tallriken med hushållspapper.

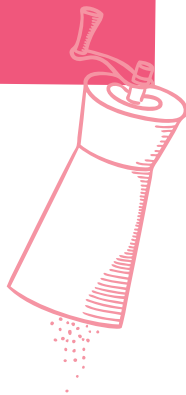
6. Lägg upp Tropea-löken och Pink Lady®-äpplena som du lagt åt sidan på en tallrik och lägg försiktigt det pocherade ägget ovanpå.

7. Tillsätt sedan Maldon-havssaltet med nasturtiumblommor, svartpeppar och ringla över lite jungfruolivolja.

8. Precis innan servering, skär du ägget på mitten så att yulan rinner ut, vilket ger en läcker effekt! Låt dig överraskas av kontrasten mellan de olika färgerna och smakerna!

Ingredienser

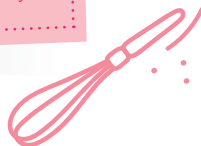
- 1 Tropea-lök
- 2 Pink Lady®-äpplen
- 2 msk farinsocker
- 1 ägg
- Vitvinsvinäger
- Maldon havssalt smaksatt med nasturtiumblommor
- Peppar
- Jungfruolivolja



Mini-cheesecakes med Pink Lady® äpple

Laurence Bemelmans
@ascookedbyginger

"Dessa mini-cheesecakes med Pink Lady®-äpplen är söta läckra synder att unna dig själv så här i början av året!"



Ingredienser

Till botten:

- 110 g små mördegskex
- 50 g smält smör

Till smuldegen:

- 50 g mjöl
- 40 g havregryn
- 50 g ljusst rörsocker
- ½ tsk kanel
- 50 g kallt smör

Till cheesecaken:

- 280 g färskost (rumstempererad)
- 90 g socker
- 1 tsk vaniljextrakt
- 1 ägg

Till äppelfyllningen:

- 1,5/2 Pink Lady-äpplen
- 2 tsk apelsinjuice
- 40 g ljusst rörsocker
- 1 tsk kanel
- 1 tsk majsstärkelse

Förberedelser

1. Förvärm ugnen till 170 °C. Finfördela mördegskexen till små smulor med hjälp av en matberedare. Tillsätt det smälta smöret och blanda väl. Sätt i 9 pappersformar i muffinsformarna. Fördela kexblandningen i formarna och packa väl med en tesked. Ställ dem i kylskåpet.
2. Blanda de torra ingredienserna till smuldegen. Bryt smöret i bitar och tillsätt det i blandningen. Knåda för hand för att få en smuldeg och ställ den i kylan.
3. Till cheesecaken, blanda färskosten och sockret tills blandningen blir jämn (enklast är att använda en elvisp). Tillsätt vaniljextrakt och ägg och blanda igen.
4. Skala äpplena och skär dem i små tärningar. Blanda dem med apelsinjuice, socker och kanel. Tillsätt sedan majsstärkelsen och blanda väl.
5. Fördela färskostblandningen på kexbotten, tillsätt sedan äppelfyllningen. Tryck till lätt och avsluta med att strö smuldegen över de tärnade äpplena. Tryck till lätt igen och grädda i 35 minuter.
6. Låt svalna helt i formarna och ställ sedan i kylan i minst fyra timmar. Ta ut dina mini-cheesecakes ur formarna, ta bort pappersformarna och servera!



Pink Lady® Äppelcrostata

Saskia Balmaekers
@blogciaotutti

« Eftersom jag både älskar Italien och min hemstad Limburg tycker jag att den läckra crostata är den perfekta balansen mellan våra goda lokala kakor och italienska dolci! »



Ingredienser

Till degen:

- 200 g mjöl
- 100 g mald mandel (men du kan också mala hela skalade mandlar, eller tillsätta 100 g mjöl)
- 6 g bakpulver
- 150 g smör (rumstempererat)
- 130 g strösocker
- 1 påse (8 g) vaniljsocker
- ½ tsk mald kanel eller kanelsocker
- 1 medelstort ägg och 2 äggulor
- skalet av 1 citron
- 1 nypa salt

Till fyllningen:

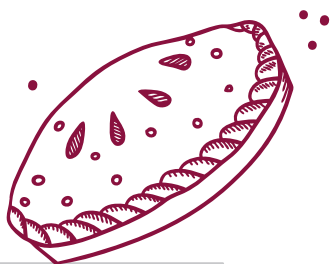
- ca 500 g Pink Lady-äpplen
- hackade valnötter (valfritt)
- 2 msk citronsaft
- 2 msk aprikosmarmelad
- 25 g socker

Garnering:

smör och mjöl för att smörja och mjöla formen,
1 ägg, för att pensla degen,
kanel eller florsocker

Förberedelser

1. Blanda smöret med strösocker, vaniljsocker, kanelsocker, citronskal och en nypa salt i en elektrisk mixer eller matberedare. Tillsätt ägget och äggulorna en i taget och fortsätt mixa tills du får en krämig smet.
2. Tillsätt mjöl, mandelpulver och bakpulver och blanda väl. Knåda degen för hand tills den blir till en fast boll. Slå in degbollen i plastfolie och låt den ligga i kylan i minst 40 minuter.
3. Värm ugnen till 180 °C. Smör och mjöla en 30 cm puddingform (om du inte har någon puddingform kan du använda en vanlig pajform eller pajform med höga kanter).
4. Kavla ut två tredjedelar av degen, så att den blir 4 mm tjock. Fördela degen i formen. Pressa till kanterna ordentligt. Ta bort överflödig deg och picka skalet med en gaffel. Ställ formen i kylan.
5. Skala Pink Lady-äpplena, skär dem i fyra klyftor och ta bort kärnhuset. Skär äppelklyftorna i små bitar eller tunna skivor. Blanda dem med aprikosmarmelad, citronsaft och socker och tillsätt några grovhackade valnötter (valfritt). Fördela äppelblandningen på pajskalet.
6. Kavla ut resten av degen så att den blir 4 mm tjock. Skär degen i breda strimlor och lägg dem över äppelfyllningen i ett flättmönster. Pensla kanterna och ovasidan av degen med lite uppvispat ägg.
7. Ställ in crostatan i ugnen och grädda äppelpajen i fyrtio till fyrtiofem minuter i 180 grader. Låt crostatan svalna i minst två timmar innan du lossar den från formen. Före servering, strö över kanel eller florsocker. Buon appetito!





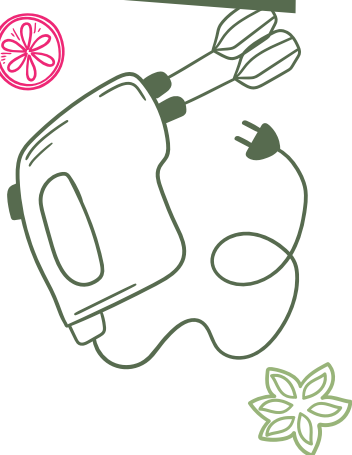
Karamelliserade äppelsnurror Pink Lady®

Joana Costaroque
@joanacostaroque



Ingredienser

- 175 g smör
- 1,75 dl mjölk
- 475 g mjöl
- 275 g socker
- 10 g torrjäst
- 1 tsk kanel
- 1,2 kg Pink Lady®-äpplen



Förberedelser

1. Värm 2,75 dl mjölk tills den är varm, tillsätt 50 g smör och låt det smälta. Låt svalna lite.
2. Blanda sedan 475 g mjöl med 50 g socker, 10 g torrjäst och 1 tsk kanel. Tillsätt allt i mjölken och blanda väl. Knåda degen på mjölat underlag tills den är slät och elastisk. Lägg degen i en bunke, täck över och låt jäsa tills den blir dubbelt så stor.
3. Skala och skär 1,2 kg @pinkladyeurope-äpplen i små tärningar. Hetta upp en stor stekpanna med 75 g smör och 150 g socker, tillsätt äpplena och tillaga i cirka 20 minuter på låg värme tills äpplena är mjuka och karamelliserade. Ta ut äppelblandningen ur stekpannan och låt svalna.
4. Kavla ut degen till en rektangel på ca 30 x 40 cm. Täck sedan hela degen med den karamelliserade äppelfyllningen.
5. Rulla degen som om det vore en rulltårta. Skär sedan degen i 12 bitar. Lägg bitarna på en plåt klädd med bakplåtspapper och låt jäsa i ytterligare 40 minuter. Förvärm ugnen till 180 °C och grädda i ca 20 minuter.
6. Laga kolasåsen genom att blanda 50 g smör med 75 g socker och låt det karamelliseras tills det blir gyllenbrunt. Tillsätt sedan mjölken så att det blir en sås. Ställ åt sidan.
7. När bullarna är klara, ta ut dem och låt dem svalna innan du häller över såsen.



Pink Lady® Hasselbacksäpplen

och smuldeg med kanel



Susan Mogensen
@susliving



Förberedelser

1. Skär fyra äpplen mitt itu, kärna ur dem och skär tunna snitt i dem. Skär inte helt igenom utan lämna en bit kvar till botten, på samma sätt som med Hasselbackspotatis. Pensla dem med smör och grädda i ugnen på 175 grader i 15-20 min.

2. Gör en smuldeg

Täck äpplena med smuldegen och grädda dem i ytterligare 15-20 minuter i ugnen på 200 grader.

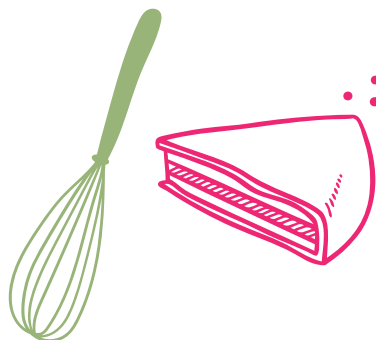
Servera med vaniljglass när äpplena är färdiggräddade!

Ingredienser

• 4 Pink Lady®-äpplen

Gör en smuldeg:

- 4 msk havregryn
- 4 msk socker
- 1 msk mald kanel
- 8 msk smält smör (ca 50 g).





Smörgälsbakelser med Pink Lady® äpple,

glass och äppelchips

Nina Hermansen
@niinis.se



Ingredienser

- 1 äpple till chipsen
- 1 smörgälsplatta
- Ca 4 Pink Lady-äpplen
- 2 nypor nymald kardemumma
- 2 nypor mald kanel
- 1 tsk vaniljsocker
- 2 tsk rörsocker
- 1 ägg

Hemlagad kolasås:

- 0,5 dl grädde
- 0,5 dl strösocker
- 0,5 dl ljus sirap
- 1 tsk vaniljsocker

Servera med:

- Vaniljglass
- Florsocker

Förberedelser

1. Sätt varmluftsugnen på 110 grader (eller 130 grader om du har en vanlig ugn). Börja med äppelchipsen. Skär äpplet i tunna skivor, gärna med en mandolin. Kärna ur äpplet. Lägg äppelskivorna på en bakplåt täckt med bakplåtspapper. Grädda i 30 minuter, vänd dem en gång.
2. Kavla ut smörgälsplattan. Vik den på mitten från kortsidan för att få två lager. Dela den i 6 något rektangulära bitar.
3. Skär äpplen i tunnaskivor och lägg någraskivor på varjesmörgälsbit. Strö över nymald kardemumma (tips: mal kardemummafröna med en kryddkvarn), kanel, rårsocker och vaniljsocker. Vispa upp ägget och pensla kanterna på smördegen. Grädda i ca 20 minuter, tills kanterna på smördegen får fin färg.
4. Koka upp kolasåsen: håll alla ingredienser utom vaniljsockret i en kastrull. Koka upp och låt puttra på lite lägre värme i 15 minuter. Tillsätt vaniljsockret.
5. Låt smörgälsbakelserna svalna lite när du har tagit ut dem ur ugnen. Lägg på en stor kula glass, strö över florsocker, ringla över kolasås och avsluta med att dekorera med en äppelbit. Hoppas det smakar bra!

