

MAILLE BISTRO

Truffle Love

*Reseptejä kulinariastien
rakastamista tryffeleistä*



Unilever
Food
Solutions

Ihastuttava ja vihastuttava tryffeli

Erilaisia tryffelilajeja on löydetty maailmasta 72, joista 32 esiintyy Euroopassa. Valkotryffeli, joka kasvaa Italian Albassa, on arvostetuin tryffelilaji ja sen hinta kohoaa jopa 3 000-5 000 euroon kilolta. Toiseksi arvostetuinta kalkkitryffeliä kasvaa jopa Suomessa luonnonvaraisena. Kesätryffeli on puolestaan musta ja aromikas tryffelilaji, joka kasvaa laajalla alueella Marokosta Gotlantiin. Hyvästä kesätryffelistä maksetaan 2 000-3 000 euroa kilolta.

Tryffelit elävät symbioosissa tammen ja joidenkin pähkinäpuiden kanssa kokonaan maanpinnan alla, jonka takia niitä on vaikea löytää.

Suomesta on löydetty luonnonvaraisena viittä eri tryffelilajia. Luonnonvaraisena ne kasvavat männyn juurissa. Tryffeliä kasvatusta päätettiin tutkimusten pohjalta yrittää myös Suomessa. Vuonna 2012 tarhaus onnistuikin, ja sen ansiosta löydettiin arvokkaita kesätryffeleitä. Tryffeliä viljellään istuttamalla pellolle tryffelin rihmastolla ympäröityjä tammen ja pähkinäpensaan taimia. Viljelyssä tärkeää on maaperän oikea happamuus ja kosteusolosuhteet. Pikavoittoja ei viljelystä ole kuitenkaan luvassa, sillä ensimmäisen sadon saamiseen menee useampi vuosi.

Tryffeli erottuu joukosta ja jakaa mielipiteitä. Ihastuneet vannovat herkkunsa nimeen, joten testaa rohkeasti näillä resepteillä ja hurmaa asiakkaasi tryffeliherkuilla! Tai oikaise vähän ja käytä Rydbergs'n tryffelinmakuista majoneesia.





Croque Monsieur ja tryffeliä

Briossi

250 ml	Täysmaito
15 g	Hiiva
500 g	Vehnäjauho
15 g	Suola
6 kpl	Kananmuna
350 g	Voi
30 g	Sokeri

Sekoita yleiskoneen kulhossa kylmä maito ja hiiva. Sekoita jauhot ja suola maidon joukkoon. Lisää munat yksi kerrallaan. Vatkaa hitaasti taikina-koukulla viisi minuuttia. Sekoita vielä keskiteholla 10 minuuttia.

Mittaa toiseen kulhoon huoneenlämpöinen voi ja sokeri. Sekoita huolellisesti. Lisää voi-sokeriseos pieninä paloina taikinan joukkoon kunnes koostumus on sileä. Nosta nopeutta ja vatkaa 6–10 minuuttia niin että taikinasta tulee elastista ja kiiltävää. Laita liina päälle ja anna kohota 24 asteessa kaksi tuntia.

Ota taikina pois kulhosta ja vaivaa käsin muutama kerran. Jätä kylmään kohoamaan 12 tunniksi. Muotoile taikina vuokaan ja voitele. Anna kohota huoneenlämmössä puolitoista tuntia. Paista 200 asteessa 15 minuuttia. Laske uunin lämpötila 170 asteeseen ja paista vielä 30 minuuttia.

Paiston jälkeen anna jäähtyä vuoassa viisi minuuttia ja nosta rutilälle vähintään tunniksi jäähtymään.

Sauce Mornay

300 g	Knorr 100% Bechamel
150 g	Gruyere
5 g	Knorr Aromat
5 ml	Maille sherryviinietikka
5 g	Maizena maissitärkkelys
5 tippaa	Tabasco Muskotti Valkopippuri

Kuumenna kaikki ainekset paitsi gruyere. Kun kastike on kuumennut ja suurustunut, raasta joukkoon gruyere. Jäähdytä.

Tarjoilu

Maalaiskinkku
Maille Dijonsinappi
Gruyere, raaste
Sauce Mornay
Briossi

Leikkaa briossista sopivan kokoisia paloja. Levitä pintaan reilusti dijonin ja leikkaa kinkusta viipale. Lado päällekkäin ja kaada reilusti kastiketta päälle. Raasta pinnalle gruyereä. Gratinoi ja viimeistele tryffeliviipaleilla.



Herne- risottoa ja tryffeliä

1200 ml	Knorr Professional Kanaliemi
5 kpl	Timjaminoksa
60 ml	Oliiviöljy
300 g	Arborio-risottoriisi
150 g	Salottisipuli
100 g	Valkoviini
30 ml	Maille valkoviinietikka
100 g	Voi
100 g	Parmesaani
	Herne
	Tryffeliöljy

Kiehauta kanalientä kasaan noin 1/3. Kiehauta timjaminoksia viisi minuuttia ja nosta pois. Jätä liemi miltei kiehuvaiksi levyille.

Kuumenna oliiviöljy keskilämmöllä. Lisää salotti ja riisi. Kuumenna sekoittaen kunnes riisi on läpikuultavaa. Kiehauta valkoviini ja -etikka. Lisää kuumaa lientä pikku hiljaa riisin joukkoon. Kypsennä noin 14–16 minuuttia kunnes hyvä kypsyy. Lisää huoneenlämpöinen voikuutio samalla sekoittaen ja sitten parmesanraaste. Lisää lopuksi herneet. Viimeistele raastetulla tryffelillä ja tryffeliöljyllä.



Hummeri Thermidor ja tryffeliperunat

Hummeri

5 kpl Hummeri

Keitä hummerit 5-8 minuuttia koosta riippuen. Jäähdytä nopeasti. Halkaise hummerit keskeltä veitsellä pyrstöä kohti. Halkaise sitten pääpuoli. Poista silmien pussit silmien takaa ja suoli pyrstöstä. Irrota jalat ja sakset. Murra sakset lihaa rikkomatta ja vedä lihat ulos. Paloittele saksiksi ja pyrstölihat.

300 g Gruyere-raaste

Bechamel kastike

3 kpl Salottisipuli
200 g Voi
150 g Valkoviini
50 ml Maille valkoviinietikka
30 g Maizena maissitärkkelys
800 ml Vesi
50 ml Knorr Hummerifonditiiviste
200 ml Knorr Professional Kanaliemi
300 ml Kuohukerma
20 g Maille Dijonsinappi
1 g Chilihuutale
50 ml Konjakki
Suola ja mustapippuri
Persilja, hienonnettu

Hienonna salotit ja freesaa pannulla voissa, kunnes läpikuultavaa ja pehmeää. Lisää valkoviini ja -etikka ja keitä kasaan kunnes neste haihtunut. Sekoita vesi, hummerifondi ja suuruste keskenään. Lisää pannuun samalla sekoittaen kunnes kiehahdaa ja suurustunut. Lisää kerma. Mausta Dijonilla, chilillä ja konjakilla. Nosta sivuun jäähtymään. Mausta lopuksi suolalla ja pippurilla. Lisää persilja.

Sekoita Bechamelin joukkoon puolet juustoraasteesta ja hummerin palat. Lusikoi seos hummerin kuoriin. Ripottele päälle loput juustoraasteesta. Gratinoi salamannerissa tai uunin ylätasolla noin viisi minuuttia tai kunnes pinta kauniin ruskea.

Peruna

10 kpl Iso uuniperuna
Suola
Persilja
Tryffeli
Gruyere

Tarjoiluun

300 ml Rydbergs
Tryffelimagoneesi

Kuori perunat ja leikkaa noin 3 cm paksuisia suorakaiteen muotoisia paloja. Höyrytä perunat kypsäksi 16-18 minuuttia. Jäähdytä. Friteeraa perunoita 130 asteessa viisi minuuttia ja jäähdytä. Friteeraa perunaa 180 asteessa 4 minuuttia tai kunnes rapea ja kauniin ruskea. Mausta runsaalla suolalla.

Viimeistele perunat suolalla ja hienonnetulla persiljalla. Raasta päälle tryffeliä ja gruyereä. Tarjoile Tryffelimagoneesin kera.



Lämmin perunasalaatti, kananmunaa, marinoitua kirjolohen mätiä ja tryffeliä

Marinoitu kirjolohen mäti

150 g	Kirjolohen mäti
35 ml	Soija
25 ml	Mirin
5 ml	Maille sherryviinietikka

Huuhtelee kirjolohen mäti kylmässä vedessä kunnes vesi on kirkasta. Siivilöi mäti ja lisää joukkoon soija, mirin ja etikka.

Ruskistetussa voissa kypsennetyt perunat

4 kpl	Iso ruokaperuna
100 g	Ruskistettu voi, sulana
	Suola

Viipaloi perunat ja leikkaa haluamaasi muotoon. Ripottele perunoiden päälle suolaa ja siirrä vakuumpussiin ruskistetun voin kanssa. Kypsennä perunoita 6 min 100 asteessa höyryuunissa.

Paahda perunoiden pinta pellillä kaasupolttimella ja viimeistele pintasuolalla.

Pikkelöity peruna

2 kpl	Iso ruokaperuna
100 ml	Maille valkoviinietikka
100 g	Sokeri
100 ml	Vesi

Viipaloi peruna mandoliinilla ohuelti ja leikkaa haluamaasi muotoon. Kiehauta pikkeliliemi ja vakumoi perunat kuumen liemen kanssa vakuumpussiin.

Rapea peruna

1 kpl	Iso ruokaperuna
	Syväpaistoöljy
	Suola

Raasta peruna raastinraudan hienolla päällä. Huuhtelee perunaraaste kylmän veden alla kunnes vesi on kirkasta. Purista peruna kuivaksi. Lämmitä syväpaistoöljy 170-asteiseksi.

Friteeraa perunaraastetta öljyssä kunnes kullanuskeaa, noin 3 min. Siivilöi rapea peruna talteen ja kuivaa paperin päällä ylimääräinen öljy pois. Mausta suolalla.

Keitetty kananmuna

10 kpl	Kananmuna
--------	-----------

Kiehauta keitinvesi. Keitä kananmunia kiehuvaassa vedessä 6 min. Siirrä välittömästi jäihin. Kuori varovasti niiden jäähtyttyä.

Munavaahto

3 kpl	Kananmuna
150 ml	Kerma
150 g	Ruskistettu voi, sula
100 g	Creme fraiche
	Suola

Riko kananmunat kulhoon. Lisää joukkoon kerma ja ruskistettu voi ja sekoita massa käsiblenderillä. Vakumoi vakuumpussiin ja kypsennä 30 min 74 °C höyryuunissa.

Avaa pussin sisältö työkulhoon ja lisää joukkoon creme fraiche. Aja massa sekaisin käsiblenderillä ja mausta suolalla. Siivilöi massa ja pullota kermasifoniin. Lataa kermasifoni kahdella patruunalla ja säilytä 55 °C lämpöhauteessa.

Viimeistelyyn

Salottisipuli julienne
Krasseja
Tryffeliä

Kokoa annos ja koristelee sipuli juliennella ja krasseilla. Viimeistele raastetulla tryffelillä.





Maa-artisokkaa ja duxelles

Maa-artisokka

1 kg Maa-artisokka

Pese artisokat hyvin. Lämmitä uuni 185 asteeseen. Paahda artisokkia. Jäähdytä. Puolita artisokat.

Frittaa puolikkaat artisokat 175 astetta noin kaksi minuuttia tai kunnes kullanuskea.

Duxelles

100 g	Voi
400 g	Herkkusieni
6 kpl	Salotti
2 kpl	Valkosipulin kynsi
10 oksaa	Timjami
100 ml	Valkoviini
30 ml	Maille sherryviinietikka
40 ml	Portviini
10 g	Hienonnettu tryffeli
400 ml	Knorr Professional kanaliemi
350 ml	Kerma
	Suola ja mustapippuri

Aja sienet kutterilla hienoksi ja hienonna sipulit brunoise. Kuumenna voi ja freesaa ensin sipulit, lisää sienet. Lisää alkoholit ja etikka. Keitä kunnes neste on miltei kokonaan hävinnyt. Lisää liemi ja kerma sekä timjami ja keitä hiljalleen kasaan noin 1/3. Mausta lopuksi suolalla ja pippurilla.

Viimeistely

Maa-artisokka
Tryffeli
Herkkusieni
Vesikrassi

Viimeistele annos ohuilla siivuilla artisokkaa, tryffeliä ja herkkusieniä sekä stanssatuilla vesikrasseilla.





Sieniravioli, tryffeli-kana- lientä ja rakuunaöljyä

Sienitäyte

70 g	Tatti
90 g	Ruskea herkkusieni
5 g	Valkosipuli
5 oksaa	Sitruunatimjami nypittynä
30 g	Salottisipuli
30 g	Rypsiöljy
30 g	Voi
100 ml	Kuohukerma
50 g	Ricotta
	Suolaa
	Mustapippuria

Hienonna sienet ja sipulit omiin astioihinsa. Paista hienonnetut sienet paistinpannulla öljyssä ja voissa kullanuskeaksi, lisää sipulit ja kuullota kypsäksi. Lisää kerma ja sitruunatimjami. Keitä kerma puoleen ja jäähdytä huoneenlämpöön. Sekoita joukkoon ricotta ja mausta suolalla ja mustapippurilla.

Pasta

500 g	Tipo 00
12 kpl	Keltuainen
2 kpl	Kananmuna
(50 ml	Täysmaito tai vesi)
10 ml	Oliiviöljy
15 g	Suola

Mittaa jauhot yleiskoneeseen. Lisää keltaiset ja munat yksitellen taikinakoukulla sekoittaen. Lisää nesteet ja suola. Vaivaa kunnolla sekaisin. Vaivaa taikinaa vielä hetki käsin kunnes kimmoisaa ja elastista. Kääri taikina kelmuun. Anna levätä vähintään kaksi tuntia.

Valmista pastasta ohutta levyä. Annostele sienitäyte pursotinpuussista pastalevyn päälle. Kostuta vedellä sieni-

täytteen vierestä ja nosta toinen pastalevy päälle. Painele ilmakuplat pois ja stanssaa raviolit. Painele reunat varovasti kiinni ja jauhota. Pakasta. Esillelaittaessa keitä raviolit neljä minuuttia runsaasti suolatussa vedessä

Tryffeli-kanaliemi

1 kg	Herkkusieni
250 ml	Knorr Professional Kanaliemi
5 ml	Maille sherryviinietikka
8 g	Suola
5 ml	Soija
5 oksaa	Timjami
	Tryffeli kuutioituna

Valmista ensin sieniliemi. Murskaa ja vakumoi sienet vakuumipussiin. Höyrytä yön yli 85 °C höyryuunissa. Siivilöi liemi talteen ja säästä sienet halutessasi muuhun käyttöön. Punnitse 250 g sienilientä kattilaan ja lisää loput liemen ainekset tryffeliä lukuun ottamatta. Kiehauta liemi ja anna maustua 30 min. Siivilöi ja lisää joukkoon tryffeli.

Rakuunaöljy

50 g	Rakuuna
400 ml	Rypsiöljy

Hienonna rakuuna karkeasti. Siirrä rakuuna blenderin kulhoon ja kaada joukkoon rypsiöljy. Aja öljy sekaisin täydellä teholla kunnes massa kiehuu, noin 10 min. Siivilöi öljy harsoliinan läpi.

Kun ravioli on kypsä, nosta se oliiviöljyllä penslatulle pellille. Kaada päälle hyvää oliiviöljyä. Raasta pintaan parmesania ja tryffeliä. Nosta ravioli lautasen pohjalle. Kaada rakuunaöljy reunoille. Viimeistele annos ohuilla tattiviipaleilla ja tryffeli juliennella. Kaada kuuma liemi tarjottaessa.



Suolaiset ricottachurrot, parmesania ja tryffeliä

200 g	Rosamunda tai muu uuniperuna
120 ml	Täysmaito
65 g	Normaalisuolainen voi
8 g	Knorr Aromat
100 g	Vehnäjauho
2 kpl	Kananmuna
225 g	Ricotta

Viimeistelyyn

Syväpaistoöljy
Knorr Aromat
Parmesan
Tryffeli

Paahda perunat 200 °C uunissa kypsäksi 45min–1h. Paseeraa perunat lämpiminä tamburiinisiivilän läpi ja punnitse 125 g perunalunta työkulhoon.

Kiehauta täysmaito, voi ja suola kattilassa. Sekoita vehnäjauhot joukkoon nuolijalla ja kypsennä taikinaa keskilämmöllä sekoittaen minuutin ajan. Siirrä taikina työkulhoon. Sekoita kananmunat taikinan joukkoon yksi kerrallaan nuolijalla. Sekoita lopuksi taikinaan 125 g perunalunta ja ricotta.

Siirrä taikina tähtityllalla varustettuun pursotinpussiin.

Lämmitä syväpaistoöljy 170-asteiseksi. Pursota ja saksiki taikina öljyyn ja uppopaista kullanuskeaksi, noin 3 min. Kääntelee välillä.

Nosta paistetut churrot paperin päälle ja ripottele päälle suolaa.

Koristele annos lautasella raastetulla parmesanilla ja tryffelillä.





Tournedos Rossini

1 kpl	Naudan sisäfilee, noin 1,5 kg
10 g	Mustapippuri
10 g	Suola
20 g	Kuivattu tattijauhe
	Rypsiöljy
	Voi
	Mustapippuri myllystä
	Sormisuola
10 kpl	Ankanmaksamedaljonki

Renssaa ja pyöristä naudan sisäfilee. Renssi"jätettä" tulisi olla noin 500 g. Kelmuta filee rullaksi ja sido päät kiinni. Pakasta filee kohmeeseen. Jauha jäljellä oleva liha lihamyllyllä ja punnitse monitoimikoneen kulhoon 400 g jauhelihaa.

Lisää lihan joukkoon kuivattu tattii, suolaa ja mustapippuria. Vatkaa lihamassa sekaisin lapapäällä 2min. Vakumoi massa vakuumpussiin ja kauli tasaiseksi. Avaa pussi auki jokaisesta reunasta ja kääri lihamassa kohmeisen sisäfileen ympärille. Kääri liha uudelleen kelmuun ja kypsennä 60 °C höyryuunissa kunnes sisälämpö on 50 °C. Jäähdytä liha jäähauteessa.

Leikkaa liha annospihveiksi, ripottele pihvien päälle sormisuolaa ja rouhittua mustapippuria.

Paista pihveihin paistinpannalla öljyssä molemmin puolin kaunis pinta. Lisää lopuksi nokare voita ja paista hetki vaahtovoissa. Viimeistele vielä tuoreella mustapippurilla sormisuolalla.

Viillota ja suolaa ankanmaksamedaljonkien pinta ja paista keskilämmöllä medaljonkeihin kaunis pinta molemmin puolin. Nosta paistetut medaljongit pihvien päälle.

Madeirakastike

300 g	Hienonnettu salottisipuli
300 g	Hienonnettu ruskea herkkusieni
100 g	Hienonnettu porkkana
30 g	Hienonnettu valkosipuli
60 ml	Rypsiöljy
40 g	Ruokosokeri
300 ml	Madeira-viini
100 ml	Maille sherryviinietikka
2000 ml	Knorr Professional Kanaliemi
1000 ml	Knorr Professional Härkäliemi
20 kpl	Punainen sechuanpippuri
20 kpl	Valkopippuri
20 kpl	Mustapippuri
2 kpl	Tähtianis
20 oksaa	Timjami
	Suola

Paahda hienonnetut kasvikset kattilassa rypsiöljyn kanssa. Lisää joukkoon ruokosokeri ja karamellisoi kevyesti. Lisää joukkoon madeira ja sherryviinietikka ja keitä siirapiksi. Lisää joukkoon kana- ja lihaliemi, kiehauta ja keitä kastike haluttuun paksuuteen, noin kolmasosaan. Siivilöi kastike ja lisää joukkoon pippurit, tähtianis ja timjamit. Kiehauta kastike ja anna maustua 30 min. Siivilöi kastike ja mausta suolalla.

Viimeistelyyn

Voissa paahdettu briossiviipale
Timjamin nuppuja
Tryffeli

Kasaa paistetut pihvit ankanmaksamedaljonkien kanssa briossien päälle. Viipaloi tryffeli ohuelti ja asettele ankanmaksan päälle. Koristele timjamin nupuilla. Nosta lautaselle ja viimeistele lämpimällä madeirakastikkeella.



Täydellinen munakokkeli ja tryffeliiä

16 kpl	Kananmuna
240 ml	Kuohukerma
240 g	Ruskistettu voi
30 ml	Maille Valkoviinietikka
	Suola
	Mustapippuri
	Tryffeliä

Sulata ruskistettu voi. Sekoita kananmunat, kerma ja ruskistettu voi käsiblenderillä.

Kypsennä munakokkeli kattilassa nuolijalla sekoittaen. Siirrä työkulhoon. Riko munakokkelin rakenne vispilällä, mausta etikalla, suolalla ja pippurilla. Annostele munakokkeli ja viimeistele raastetulla tryffelillä.



Unilever
Food
Solutions