



**SKYLDIG
FORNOJELSE**
opskrifter:



Pink Lady®/Hannes Radeck - Pink Chef-opskrift

Genoise med bronzefennikel:
Fyld med butterscotch

Hannes Radeck @hannes_radeck

"Subtil blanding af aromaer, der giver en unik smagsoplevelse og gør kagerne supergode og indbydende med deres overraskende nuancer."



Ingredienser

Tærtebund:

- 150 g hvedemel T45
- 75 g sukker
- 75 g blødt smør
- 20 g æggeblomme
- 1 spsk. vand

Genoise med bronzefennikel:

- 120 g mælk
- 50 g hvedemel
- 60 g sukker
- 2 æggeblommer
- 4 hele æg
- 100 g bronzefennikel

Hasselnøddecreme:

- 250 g mælk
- 250 g fløde
- 75 g æggeblomme
- 50 g majsstivelse
- 200 g hasselnøddenougat
- Salt, ahornsirup

Pink Lady®-perler:

- 1 Pink Lady-æble
- 40 g kirsebærblomsaft
- 15 g limejuice

Profiteroles (ca. 14):

- 75 g mælk
- 75 g vand
- 110 g smør
- 3 g sukker
- 1 g salt
- 110 g hvedemel
- 4 hele æg



Fyld med butterscotch:

- 100 g sukker
- 40 g smør
- 25 g whisky
- 150 g kokossmør
- 200 g hvid kagechokolade
- 2 g salt

Tilberedelse

1. Pink Lady®-kugler

Bring æblejuice og vaniljestang i kog. Skær 1/2 Pink Lady-æble i små tern. Tilføj lidt Xantangummi og lad æblejuicen tykne. Inkorporer æbleternene. Hæld massen i kugleforme og sæt dem i køleskabet i 12 timer. Når kuglerne er færdigtivnet, overtrækkes de med vegetabilsk gelatine.

2. Tærtebund

Lav dejen. Lad den hvile 2 timer, inden du ruller den ud.

3. Genoise med bronzefennikel

Mix alle ingredienserne indtil du opnår en glat dej. Kør den gennem en si. Hæld den på en iSi-sifon (2 kapsler) og bag den i mikroovnen i papbægre. (Fuld styrke - 45 sekunder).

4. Hasselnøddecreme

Bring mælk og fløde i kog og tilføj den opløste majsstivelse. Lad koge, indtil blandingen tykner. Bind med æggeblommen. Hæld blandingen gennem en si. Tilsæt al nøddenougaten, mens blandingen er varm og emulger. Sæt på køl (tildækket) i 3 timer og rør grundigt igennem igen.

5. Pink Lady® perler

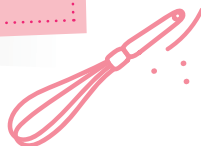
Stik æbleperlerne ud og læg dem i en lukket vakuumbeholder med kirsebærblomsaft og limejuice.

6. Profiteroles (ca. 14)

Bring mælk og vand i kog sammen med smør, salt og sukker. Tilføj alt melet på en gang og lav en vandbakkelsesdej. Mix dejen, mens den stadig er varm, sammen med ægget i en køkkenmaskine. Udform vandbakkelserne på en Silpat bagemåtte (ca. 25 g pr. stk.). Bag i ovnen ved 160° i ca. 14 minutter. (Ovndøren må ikke åbnes).

7. Pink Chef Tip

Smelt sukkeret til en lys karamel og tilføj smør og whisky. Tilføj herefter kokossmør og salt og hæld det hele over kagechokoladen, mens det stadig er varmt. Emulger med en stavmixer og sæt på køl i 4 timer. Fyld karamelfyldet i vandbakkelserne sammen med hasselnøddecremen.



Pink Lady® Æblekage

med whisky-karamelsovs



Aisling Larkin @aisling_larkin

"Her har du min moderne udgave af en klassisk æbletærte! Overlækker og utroligt enkel: uden dikkedarer!"

Tilberedelse

Æblekage

1. Forvarm din ovn til 200°C. Åbn dejen og læg den på et stort stykke bagepapir. Klip det til en cirkel ved hjælp af en stor tallerken (op til Ø 30 cm).
2. Skræl og tøm æblerne og skær dem i tynde skiver. Bland æbleskiver med mel, sukker og vanilje i en skål.
3. Fordel æblefyldet i midten af cirklen. Efterlad den yderste kant (6 cm) uden fyld.
4. Fordel smørklumper ovenpå.
5. Bøj dejkanterne ind over fyldet i på hinanden efterfølgende folder.
6. Pensl med æg og overstø med sukker og snittede mandler.
7. Bag i ovnen ved 200 i 15 minutter, derefter ved 180 i 35 minutter..
8. Lad kagen nedkøle lidt, før den skæres i skiver. Server med whisky-karamelsovs og is.

Whisky-karamelsovs

1. Varm sukker og vand op i en stor gryde, og lad det koge i 5 minutter.
2. Må ikke omrøres, men skal rystes ved cirkelbevægelser med gryden, indtil væsken bliver lettere gylden. Tag af blusset, tilføj smør og pisk, indtil konsistensen er ensartet.
3. Tilsæt whisky, fløde og salt. Fortsæt piskningen, indtil blandingen er smidig (også selv om det damper og sprøjter). Hæld sovsen på et steriliseret konserverglas.

Ingredienser

Æblekage:

- 1 færdiglavet mør- eller butterdej
- 4 Pink Lady-æbler
- 1 tsk. vaniljepulver
- 2 spsk. hvedemel
- 50 g strøssukker
- 50 g smør
- 1 æg
- 2 spsk. brunt sukker
- 1 håndfuld snittede mandler

Whisky-karamelsovs:

- 100 g strøssukker
- 60 ml vand
- 45 g smør
- 30 ml fløde
- 30 ml irsk whisky
- 1/2 tsk. havsalt





Clafoutis med Pink Lady®-æbler

En moderniseret bedstemorsopskrift

Sophie Charlier @tomatecrise_be

"Min bedstemor er min model i køkkenet. Hun havde altid en lille lækkerbiskken til kaffen eller eftermiddagsmaden, og det kunne være en æbleclafoutis!"



Tilberedelse

1. Opskriften på æble-clafoutis

Skær æblerne i halve og herefter i tynde skiver. Opbevar.

Bland sukker og æg grundigt. Inkorporer melet. Hæld mælken i lidt efter lidt. Tilføj eventuelt pistacienødderne.

Læg et stykke bagepapir i bunden af en firkantet ovnfast fad eller smør det og drys lidt mel over.

Fordel dejen i fadet og læg æblerne ovenpå i siksak.

Sæt fadet i en forvarmet ovn ved 170°C i 40 minutter.

Nyd lun eller kold.

2. Pink Chef Tips

Hvis du ønsker en laktosefri udgave, kan mælken erstattes med en vegetabilsk drik.

Hvis du ønsker en glutenfri udgave, kan hvedemelet erstattes med mandelmel.

Ingredienser

- 30 g hvedemel
- 30 g sukker
- 3 æg
- 50 cl mælk
- 6 Pink Lady-æbler
- Splittede pistacienødder (valgfrit)
- 1 stk. bagepapir



Vandbakkelser med Pink Lady®-æbler



María José Martínez @maria_jose_fire

"Pink Lady® æblefyldet er delikat og friskt, vandbakkelsesdejen giver den et elegant og sprødt ydre og endelig tilføjer honningen et både mildt og kraftfuldt strejf. Det er et bagværk, du kan blive afhængig af, og falder dine øjne på en én, får du straks lyst til at spise den, og 100 til!"



Tilberedelse

1. vandbakkelsesdej

Varm vandet op i en gryde med salt, sukker og smør. Bring i kog og tilsæt melet. Bland indtil dejen slipper gryden. Lad hvile i 10 minutter og tilsæt æggene et ad gangen. Rør dejen godt, indtil den bliver glat, kom den i en sprøjtepose; Læg denne i køleskabet. Anbring en craquelin ovenpå (kikserondel, se nedenfor). Bages i ovnen ved 180 °C i 14-18 minutter. Ovn døren må ikke åbnes under bagningen.

2. Craquelin-kiks

Opvarm smørret let, indtil det bliver blødt og bland det sammen med de andre ingredienser. Rul dejen tyndt ud. Et tips: det er lettere at stikke rondellerne ud, hvis den udrullede dej har været en tur i fryseren. Stik rondellerne ud. Opbevar.

3. Pink Lady®-æblefyldet

Smelt smørret i en gryde og tilføj æbleternene (med eller uden skal). Lad blandingen brune og tilføj herefter rommen og et par dråber citronsaft efter smag. Tilsæt sukkeret. Bland i en Thermomix® køkkenmaskine. Hæld blandingen i en sprøjtepose og læg den i køleskabet.

4. Vaniljekagecreme

Lad vaniljen trække i 75 g/7 cl mælk. Bland alle ingredienserne i en skål sammen med resten af mælken. Tilsæt herefter med vaniljemælken og bland. Hæld blandingen igennem en si og opvarm den ved middel varme, indtil den tykner. Stil til afkøling i køleskabet (tildækket med plastfilm). Fyld herefter cremen på en sprøjtepose.

5. Montering

Fyld vandbakkelsen med Pink Lady®-æblerne. Dekorér dem med små prikker vaniljekreme. Dæk det hele med honning.



Ingredienser

Vandbakkelsesdej:

- 150 g/15 cl vand
- 60 g smør
- 5 g salt
- 7 g sukker
- 200 g hvedemel
- 6 store æg

Craquelin-kiks

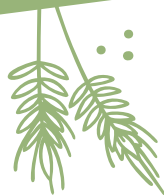
- 100 g mel
- 100 g sukker
- 100 g smør

Pink Lady®-æblefyldet

- 2 Pink Lady®-æbler
- 20 g/2 cl rom
- 100 g smør
- 100 g sukker

Vaniljekagecreme

- 200 g /19 cl komælk
- 40 g æggeblomme
- 75 g sukker
- 1/4 Bourbon vaniljestang
- 30 g majsstivelse



Riz au lait med Pink Lady®

Simone Zanoni @chefzanoni_simone

"I add pollen to my recipe to make it even more original and gourmet! Using caramel also works to maintain the ultra-indulgent feel, and it's easy to make at home."

Tilberedelse

1. Riz au lait

Skær en uskrælet citron i små terninger, tilføj 3 spsk. sukker, 200 ml vand og en halv stang vanilje og lad simre ved lavt blus. Når citronen er gennemkogt, moses den ved hjælp af en morter eller blender.

2. Hurtig citronkompot

Cut a whole lemon (peel included) into small cubes, add 3 tbsp sugar, 200 ml water and half a vanilla pod, and cook over low heat. Once the lemon is cooked through, crush it using a mortar and pestle or blend it with a food processor.

3. Pynt

Anbring din riz au lait på en stor tallerken som en risotto. Tilføj lidt citronkompot i små strejf. Pynt med Pink Lady®-jullienne og pollen efter behag, som om det var parmesan. Afslut med lidt revet citrusskal.

Ingredienser

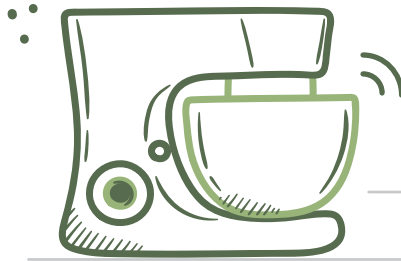
- 3 Pink Lady®-æbler
- 50 g honning
- 100 g sukker
- 2 vaniljestænger
- 1 l sødmælk
- 150 g grødris
- 2 æggeblommer

Hurtig citronkompot:

- 3 spsk. sukker
- 1 1/2 vaniljestang
- 2 økologiske citroner

Pynt:

- 20 g pollen



Pocheret æg på Tropea-løgbund og med karamelliserede Pink Lady®-æbler



Azzurra Gasperini @Azzuchef

"Jeg elsker denne opskrift, da den er let at lave, imponerende og rigtig lækker!"

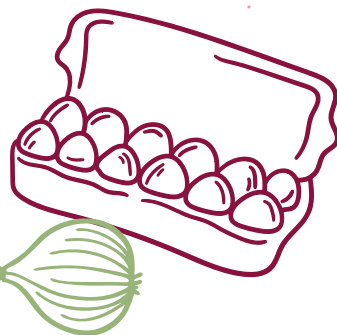
Tilberedelse



1. Svits løget med lidt ekstra jomfruolivenolie i en slip-let-gryde. Tilsæt Pink Lady®-æblerne skåret i skiver, rørsukker og 3-4 spsk. vand. Steg i ca. 5 minutter og sæt til side.
2. Bring vand og hvidvinseddike i kog i en høj gryde (forholdet mellem eddike og vand er 10 % eddike og 90 % vand).
3. Forbered: et piskeris, en si, en skål koldt vand og en tallerken dækket med køkkenrulle.
4. Slå ægget ud i en lille skål. Når eddiken koger, skrues der ned for blusset og laves en hvirvel ved hjælp af piskeriset. Når hvirvlen er formet, hældes ægget forsigtigt ned i midten af den. På den måde, omvikles æggeblommen af æggeghviden.
5. Vent til æggeghviden bliver helt hvid (det tager ca. 2 minutter). Tag forsigtigt ægget op ved hjælp af en hulske og læg det i en skål koldt vand. Dette standser kogningen og gør, at æggeblommen ikke koges indeni. Løft ægget op ved hjælp af hulskeen og læg den på tallerknen med køkkenrullen.
6. Flyt Tropea-løget og Pink Lady®-æblerne, som var lagt til side, over på en tallerken og placer forsigtigt det pocherede æg ovenpå.
7. Tilføj herefter Maldon-saltet tilsat blomsterkarse, sort peber og lidt ekstra jomfruolivenolie.
8. Umiddelbart inden serveringen skæres ægget midt over, så æggeblommen løber ud og giver en imponerende effekt! Du vil blive overrasket over farve- og smagskontrasterne!

Ingredienser

- 1 Tropea-løg
- 2 Pink Lady®-æbler
- 2 spsk. brun rørsukker
- 1 æg
- Hvidvinseddike
- Maldon-salt tilsat blomsterkarse
- Peber
- Ekstra jomfruolivenolie

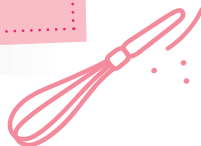


Mini Pink Lady® Mini-cheesecakes med æbler

Laurence Bemelmans

@ascookedbyginger

"Disse mini-cheesecakes med Pink Lady®-æbler er lækre søde synder, du kan forkæle dig selv med her først på året!"



Ingredienser

Til bunden:

- 110 g mariekiks (eller lignende)
- 50 g smeltet smør

Til crumblen:

- 50 g hvedemel
- 40 g havregryn
- 50 g lyst rørsukker
- 1/2 tsk. kanel
- 50 g koldt smør

Til cheesecaken:

- 280 g fromage frais ved stuetemperatur
- 90 g sukker
- 1 tsk. vanilleekstrakt
- 1 æg

Til æblefyldet:

- 1,5–2 Pink Lady-æbler
- 2 tsk. appelsinjuice
- 40 g lyst rørsukker
- 1 tsk. kanel
- 1 tsk. majsmeal



Tilberedelse

1. Forvarm din ovn til 170°C. Knus mariekiksene fint i en køkkenmaskine. Hæld det smeltede smør i og bland godt. For muffinformene med bagepapir. Fordel mariekiksblendingen i formene og tryk den godt ned med en teske. Stil i køleskabet.
2. Bland de tørre crumble- ingredienser. Skær smørret i småstykker og tilsæt dem i blandingen. Ælt i hånden for at opnå en crumble og opbevar i køleskabet.
3. Til cheesecaken blandes fromage blanc og sukker, indtil blandingen er homogen (det letteste er at bruge en elpisker). Tilsæt vanilje og æg og rør atter.
4. Skræl æblerne og skær dem i små tern. Bland dem med appelsinjuice, sukker og kanel. Tilsæt herefter majsmeal og bland grundigt.
5. Fordel fromage blanc-blandingens på kiksebunden og tilføj herefter æblefyldet. Pres let og fordel til sidst crumblen på æbleternene. Pres igen let og bag i ovnen i 35 minutter.
6. Lad kagerne afkøle helt i formene og sæt dem herefter i køleskabet i mindst 4 timer. Tag mini-cheesecakene ud af formene, fjern papiret og server!



Pink Lady® Opskriften på Artusi æblecrostata



Saskia Balmækers

@blogciaotutti

«Jeg holder meget af Italien og min hjemstavnsregion
Limbourg og har med den lækre crostata fundet
den perfekte blanding af gode hjemlige kager
og italienske dolci!»



Tilberedelse

1. Bland smør og strø sukker, vaniljesukker, kanel, citronskal og en knivspids salt med en elmixer eller køkkenmaskine. Tilføj æg og æggeblommer et ad gangen og fortsæt med at blande, indtil du opnår en cremet konsistens.
2. Tilsæt mel, mandelmel og bagepulver og bland grundigt. Ælt dejen i hånden, indtil du opnår en fast dejklump. Vikl klumpen ind i plastfilm og sæt den i køleskabet i mindst 40 minutter.
3. Forvarm din ovn til 180°C. Smør en buddingform på Ø 30 cm (hvis du ikke har en buddingform, kan du bruge en tærte- eller quicheform) og strø lidt mel over.
4. Rul to tredjedele af dejen ud med en kagerulle i 4 mm tykkelse. Fordel dejen i formen. Pres kanterne grundigt. Fjern den overskydende dej og prik tærtebunden med en gaffel. Sæt formen i køleskabet.
5. Skræl Pink Lady-æblerne, skær dem i både og fjern kagehuset. Skær bådene i små stykker eller tynde skiver. Ibland æblemarmelade, citronsaft og sukker og tilføj lidt grofthakkede nødder (valgfrit). Fordel æblefyldet på tærtebunden.
6. Rul resten af dejen ud i 4 mm tykkelse. Skær dejen i brede bånd og læg dem på æblefyldet i fletmønster. Pensl kanter og fletmønster med pisket æggeblomme.
7. Sæt crostataen i ovnen, og lad æbletærten bage i 40-45 minutter ved 180 grader. Lad den nedkøle i mindst 2 timer, inden den tages ud af formen. Overstrø med kanel eller flormelis inden servering. Buon appetito!

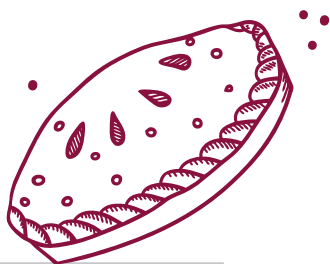
Ingrediens

Til dejen har du brug for:

- 200 g hvedemel T45
- 100 g mandelmel (men du kan også selv male smuttede mandler eller tilføj 100 g hvedemel T45)
- 6 g bagepulver
- 150 g smør (rumtemperatur)
- 130 g strø sukker
- 1 brev (8 g) vaniljesukke
- ½ tsk. stødt kanel eller kanelukker
- 1 mellemstort æg et 2 æggeblommer
- skal fra 1 citron
- 1 knivspids salt

Til fyldet:

- 500 g Pink Lady-æbler
- hakkede nødder (valgfrit)
- 2 spsk. citronsaft
- 2 spsk. abrikosmarmelade
- 25 g sukker





Karamelliserede æbleruller Pink Lady®

Joana Costaroque
@joanacostaroque



Ingredienser

- 175 g smør
- 175 ml mælk
- 475 g hvedemel
- 275 g sukker
- 10 g tørgær
- 1 tsk. kanel
- 1,2 kg Pink Lady®-æbler



Tilberedelse

1. Varm 275 ml mælk og tilsæt 50 g smør. Lad det smelte. Lad mælken køle lidt ned.
2. Bland herefter 475 g hvedemel med 50 g sukker, 10 g tørgær og 1 tsk kanel. Hæld det hele i mælken og rør grundigt. Strø lidt mel ud på bordpladen og ælt dejen, indtil den er glat og elastisk. Læg dejen i en skål, dæk til og lad den hæve til dobbelt størrelse.
3. Skræl 1,2 kg Pink Lady®-æbler og skær dem i små tern. Smelt 75 g smør og 150 g sukker på en stor pande. Tilsæt æbleternene og lad dem stege i ca. 20 minutter ved svag varme, indtil de er møre og karamelliserede. Tag blandingen af blusset og lad den køle ned.
4. Rul dejen ud til en rektangel på ca. 30 x 40 cm. Dæk herefter dejen med det karamelliserede æblefyld.
5. Rul dejen, som om det var en roulade. Skær herefter dejen i 12 stykker. Læg dem på en bageplade med bagepapir og stil dem til hævnig i ca. 40 ekstra minutter. Sæt herefter pladen i en forvarmet ovn ved 180°C i 20 minutter.
6. Forbered karamelglasuren: Bland 50 g smør med 75 g sukker, og lad blandingen karamellisere, indtil den er gylden. Tilsæt herefter mælken, og bland indtil det bliver til en sovs. Opbevar.
7. Når kagerne er færdige, tages de ud af ovnen og sættes til afkøling, inden de overtrækkes med glasuren.



Hasselback Pink Lady® apples

with cinnamon crumble



Susan Mogensen
@susliving



Tilberedelse

1. Cut four apples into halves, remove the core and cut thin slices, without cutting through, as you would slice a Hasselback potato.

Brush with butter and bake for 15-20 min. at 175 degrees.

2. Make a crumble

4 tablespoons oatmeal, 4 tablespoons sugar 1 tablespoon cinnamon powder
8 tablespoons melted butter (about 50 grams).

Put crumble on top of the apples, turn the oven up to 200 degrees and bake them further for 15-20 min.

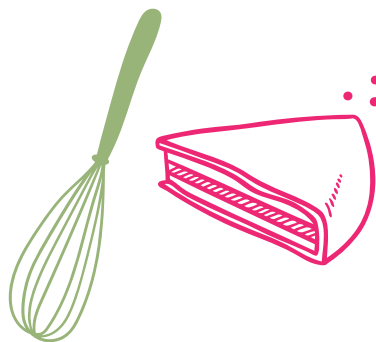
Add some vanilla ice cream when it's done!

Ingredienser

• 4 Pink Lady® apples

Make a crumble:

- 4 tablespoons oatmeal,
- 4 tablespoons sugar
- 1 tablespoon cinnamon powder
- 8 tablespoons melted butter (about 50 grams)





Pink Lady® Butterdejskager

med æbler, is og æblechips

Nina Hermansen
@niinis.se



Ingredienser

- 1 æble til chipsene
- 1 rulle butterdej
- Ca. 4 Pink Lady-æbler
- 2 knivspidse friskmalet kardemomme
- 2 knivspidse malet kanel
- 1 tsk. vaniljesukker
- 2 tsk. rørsukker
- 1 æg

Hjemmelavet karamelsovs:

- 0,5 dl fløde
- 0,5 dl strøsukker
- 0,5 dl lys sirup
- 1 tsk. vaniljesukker

Serveres med:

- Vaniljeis
- Flormelis

Tilberedelse

1. Forvarm ovnen på 110°, hvis du bruger varmluftsovn (130° ved almindelig ovn). Start med æblechipsene. Skær æblet i tynde skiver, helst med en mandolin. Fjern kernehuset. Læg æbleskiverne på en bageplade, der er dækket med bagepapir. Bag i ovnen i 30 minutter (de skal vendes 1 gang).
2. Rul butterdejen ud i en rektangel. Fold den i 2 fra den korte ende, så du opnår 2 lag. Del den i 6 rektangulære stykker.
3. Skær æblerne i tynde skiver og læg et par skiver på hvert stykke butterdej. Drys over med friskmalet kardemomme (tips: mal kardemommefrøene i en krydderkværn), kanel, rørsukker og vaniljesukker. Pisk ægget og pensl butterdejskanterne. Bag i ca. 20 minutter, indtil kanterne få en gylden farve.
4. Kog karamelsovsen: hæld alle ingredienserne i en gryde med udtagelse af vaniljesukkeret. Bring i kog og lad simre ved lidt lavere temperatur i 15 minutter. Tilsæt vaniljesukkeret.
5. Lad butterdejskagerne køle lidt ned, efter de tages ud af ovnen. Dæk med en stor kugle is, drys over med flormelis og hæld karamelsovs over. Afslut med at lægge et æblestykke ovenpå. Værsgo!

