

# Emerlad union tart



Chef Baitong Kamares Rithdaychar  
เชฟในดวง กมลฤกษ์ ฤทธิเดชชา

Serves: 4 px

Preparation time: 30 minutes

Cooking time: 30 minutes

สำหรับ : 4 ที่

เวลาที่ใช้ในการเตรียมวัตถุดิบ: 30 นาที

เวลาในการทำอาหาร: 30 นาที

## INGREDIENT / วัตถุดิบ

|         |  |            |                           |  |         |                  |  |
|---------|--|------------|---------------------------|--|---------|------------------|--|
| 80 g    | Spinach                                    | 4 ชื่น     | ผักโขม                    |  | Belgium | เบลเยียม         |  |
| 35 g    | Smoked cheese                              | 1/4 ช้อนชา | ชีสรมควัน                 |  | Denmark | เดนมาร์ก         |  |
| 35 g    | Rye flour                                  | 15 กรัม    | แป้งข้าวไรย์              |  | Germany | เยอรมนี          |  |
| 35 g    | Wholemeal flour                            | 25 กรัม    | แป้งโฮลวีต                |  | Germany | เยอรมนี          |  |
| 1/4 tsp | Seasoning                                  | 400 มล.    | เครื่องปรุง               |  | Croatia | โครเอเชีย        |  |
| 2 tsp   | Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande | 1/2 ช้อนชา | ดอกเกลือกรองเด            |  | France  | ฝรั่งเศส         |  |
| 40 g    | Beurre d'Isigny                            | 30 กรัม    | เนยอิชีว์                 |  | France  | ฝรั่งเศส         |  |
| 30 g    | Cream                                      | 1/2 ช้อนชา | ครีม                      |  | Denmark | เดนมาร์ก         |  |
| 1 tsp   | Lemon juice                                | 20 กรัม    | น้ำเลมอน                  |  | Local   | วัตถุดิบท้องถิ่น |  |
| 1/4 tsp | Black pepper                               | 1 พอง      | พริกไทยดำ                 |  | Local   | วัตถุดิบท้องถิ่น |  |
| 15 g    | Shallot                                    | 40 กรัม    | หอมแดง                    |  | Local   | วัตถุดิบท้องถิ่น |  |
| 50 g    | Cucumber                                   | 100 กรัม   | แตงกวา                    |  | Local   | วัตถุดิบท้องถิ่น |  |
| 12 g    | Sugar                                      | 1/4 ช้อนชา | น้ำตาล                    |  | Local   | วัตถุดิบท้องถิ่น |  |
| 20 g    | White wine vinegar                         | 100 กรัม   | น้ำส้มสายชูหมักจากไวน์ขาว |  | Local   | วัตถุดิบท้องถิ่น |  |
| 1 tsp   | Spinach powder                             | 100 กรัม   | ผงผักโขม                  |  | Local   | วัตถุดิบท้องถิ่น |  |

## PREPARATION / การเตรียม

|    |  |   |
|----|--|---|
| 01 | Cook shallot and cucumber or green apple with sugar and vinegar until lightly softened and glossy.                           | ผัดหอมแดงกับแตงกวาหรือแอปเปิ้ลเขียวหั่นเต๋า น้ำตาล และน้ำส้มสายชูจนเริ่มนุ่มและเงา                  |
| 02 | Cool the sweet-and-sour relish completely.   | พักริลชเปรี้ยวหวานให้เย็นสนิท   |
| 03 | Blanch or sauté spinach, then squeeze dry to remove excess liquid.   | ลวกหรือผัดผักโขม แล้วบีบน้ำออกให้แห้ง   |
| 04 | Blend spinach with smoked cheese, cream cheese or cooking cream, lemon juice and a little seasoning until smooth and creamy. | ปั่นผักโขมกับชีสรมควัน ครีมชีสหรือครีมสำหรับทำอาหาร น้ำมันว และเครื่องปรุงเล็กน้อยจนเนียนและครีมมี่ |
| 05 | Chill the spinach cheese mousse in a piping bag.   | แช่ตู้สผักโขมชีสในถุงบีบ  |
| 06 | Use ready-made green tart shells or bake tart shells with rye flour and wholemeal flour until crisp.                         | ใช้คาร์ตเชลล์สีเขียวสำเร็จรูป หรืออบคาร์ตจากแป้งไรย์และแป้งโฮลวีตจนกรอบ                             |
| 07 | Spoon sweet-and-sour relish into the bottom of each tart shell.  | ตักริลชเปรี้ยวหวานลงก้นคาร์ตแต่ละชิ้น   |
| 08 | Pipe spinach cheese mousse on top.   | บีบมูสผักโขมชีสด้านบน   |
| 09 | Garnish with microgreens or edible flowers.  | ตกแต่งด้วยไมโครกรีนหรือดอกไม้กินได้   |
| 10 | Serve immediately to keep the tart shell crisp.  | เสิร์ฟทันทีเพื่อให้อายุยังกรอบ  |

## EU QUALITY SCHEMES / ระบบมาตรฐานและเครื่องหมายรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารของสหภาพยุโรป (EU)



**PDO**  
Protected Designation of Origin

Products under this category have clear and indisputable links to the place in which they are produced. This means that all aspects of production, preparation and processing take place in the specific region of origin.

### แหล่งกำเนิดที่ได้รับการคุ้มครอง

ผลิตภัณฑ์ในหมวดหมู่นี้มีความเชื่อมโยงกับแหล่งผลิตอย่างชัดเจนและพิสูจน์ได้ ซึ่งหมายความว่าทุกขั้นตอนของการผลิต การเตรียมการ และกระบวนการแปรรูปล้วนเกิดขึ้นในภูมิภาคที่เป็นแหล่งกำเนิดที่เฉพาะนั้นๆ



**PGI**  
Protected Geographical Indication

This label specifies a relationship between the region and name of the product. Part of the production (at least one stage) takes place in the region in order to qualify.

### สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ได้รับการคุ้มครอง

ฉลากนี้ระบุถึงความสัมพันธ์ระหว่างภูมิภาคและชื่อของผลิตภัณฑ์ โดยมีกระบวนการผลิตอย่างน้อยหนึ่งขั้นตอนที่ต้องเกิดขึ้นในภูมิภาคนั้นเพื่อให้ได้รับสิทธิ์การรับรอง



**The EU Organic label**

This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored. The logo can only be used on products when they contain at least 95% organic ingredients and additionally, respect further strict conditions for the remaining 5%

### ตราสัญลักษณ์มาตรฐานเกษตรอินทรีย์สหภาพยุโรป

ฉลากนี้รับรองว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ได้ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่เข้มงวด ทั้งในด้านกระบวนการผลิต การแปรรูป การขนส่ง และการจัดเก็บ โดยจะสามารถใช้ตราสัญลักษณ์บนผลิตภัณฑ์ได้ก็ต่อเมื่อมีส่วนผสมที่เป็นออร์แกนิกอย่างน้อย 95% และส่วนผสมอีก 5% ที่เหลือจะต้องอยู่ภายใต้กฎเกณฑ์ที่เข้มงวดเช่นเดียวกัน



EUROPEAN UNION

