



Composition „Röschtigraße“

Rezept von Ariane Wirth, Confiserie Monnier, Murten

Finalistin HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2010“ in der Kategorie „Ausgebildete“

Himbeermousse und Himbeergelee

Rezept für 10 HUG Choco-Tartelettes Royal 5 cm

Zutaten:

80 g	Himbeerpüree
5 g	Puderzucker
0.5 Blatt	Gelatine
50 g	Himbeerpüree
15 g	Zucker
5 g	Butter
10 g	Vollei
30 g	Yoghurt
2 g	Gelatine
90 g	Schlagrahm
	Rote Lebensmittelfarbe
	Himbeeren
	Schokoladendekor



Zubereitung:

Himbeerpüree mit Puderzucker aufkochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. In die vorgesehenen Matten abfüllen, nur so viel, dass der Boden bedeckt ist. Alles einfrieren.

Für das Mousse das Himbeerpüree mit Zucker und Butter aufkochen. Das Vollei begeben und zur Rose (ca. 84 °C) kochen. Yoghurt und die eingeweichte Gelatine ebenfalls begeben. Den Schlagrahm sorgfältig darunter ziehen und wenig rote Lebensmittelfarbe begeben.

Das Mousse in die Matten mit dem Himbeergelee abfüllen und wieder zurück in den TK stellen.

Alles ausformen und in die HUG Choco-Tartelettes Royal 5 cm stellen.

Mit einer Himbeere und einer Schokoladendeko ausgarnieren.



Schokoladenganache 66 %

Rezept für 10 HUG Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm

Zutaten:

180 g	Rahm 35 %
60 g	Invertzucker
20 g	Glukose
200 g	Coriolloro 66 %
40 g	Butter, weich

Zubereitung:

Rahm, Invertzucker und die Glukose in einem Pfännchen aufkochen. Die Couverture in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den aufgekochten Rahm nach und nach unter ständigem Rühren zur Couverture dazu geben. So lange rühren, bis keine Stückchen mehr vorhanden sind. Den Butter darunter ziehen. Rühren bis die Masse schön glänzt und gut emulgiert ist. Die Masse mindestens eine Stunde ruhen lassen. Nun die Masse sorgfältig umrühren, bis eine optimale Konsistenz entsteht, um die Masse mit einer Sterntülle in die HUG Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm spritzen kann.

Weisse Schokoladenganache mit Vanille

Rezept für 10 HUG Mini Dessert-Tartelettes 3.8 cm

Zutaten:

130 g	Rahm 35 %
25 g	Glukose
320 g	Weisse Couverture
15 g	Kirsch
0.5 Stk.	Vanilleschotte, ausgekratzt
20 g	Butter

Zubereitung:

Rahm, Glukose und die Vanilleschotte in einem Pfännchen aufkochen. Die Couverture in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den aufgekochten Rahm nach und nach unter ständigem Rühren zur Couverture dazu geben. Den Kirsch beifügen. So lange rühren, bis keine Stückchen mehr vorhanden sind. Den Butter darunter ziehen. Rühren bis die Masse schön glänzt und gut emulgiert ist. Die Masse mindestens eine Stunde ruhen lassen. Nun die Masse sorgfältig umrühren, bis eine optimale Konsistenz entsteht, um die Masse mit einer Sterntülle in die HUG Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm spritzen kann.





Garnituren

Rezept für 10 Portionen

Verveinesorbet:

5 dl	Wasser
375 g	Zucker
2 EL	Verveine
0.5 dl	Zitrone

Zubereitung:

Wasser und Zucker aufkochen (22-25 °Bé). Verveine dazugeben und vier Minuten ziehen lassen. Zitronensaft begeben, in den Paco-Jet-Becher abfüllen und gefrieren. Einmal durch den Paco-Jet lassen und wieder zurück in den TK stellen. Am Schluss Quellen ausstechen.

Tuille:

130 g	Staubzucker
1 EL	Zitronensaft
1.5 EL	Orangensaft
wenig	Orangenzesten
30 g	Weissmehl
50 g	Mandeln, grob gehackt
50 g	Butter, flüssig

Zubereitung:

Alles miteinander verrühren und mit einem Spachtel dünn auf einer Silikonmatte ausstreichen. Im Ofen bei 170 °C ca. 8 Minuten lang backen. Nach dem Backen in Rechtecke schneiden und auskühlen lassen.

Schaumwein Sabayon:

160 g	Schaumwein
80 g	Eigelb
80 g	Zucker

Zubereitung:

Alles miteinander in einer Schüssel über dem Wasserbad zu 80 °C erhitzen und dabei die Masse schaumig schlagen. Über die marinierten Himbeeren im Gläschen geben und mit dem Schokoladendekor, einer Himbeere und frischem Verveine ausgarnieren.



Marinierte Himbeeren:

300 g Frische Himbeeren
Frisher Verveine
0.5 Stk. Zitrone, den Saft
wenig Staubzucker
1 dl Schaumwein

Schokoladendekor
Frisher Verveine

Zubereitung:

Die frischen Himbeeren mit den restlichen Zutaten marinieren und in die Gläschen abfüllen.

