



Hochzeit von Himbeere und Vanillecouverture

Rezept von Thomas Aufdermauer, Landgasthof Puurehuus, Wermatswil
Sieger HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2009“ in der Kategorie „Ausgebildete“

Dekorationen

Schoggiplättli: Couverture auf Plastik aufstreichen und mit Schablone ausschneiden. Mit heissen Lochtüllen Löcher anbringen, anziehen lassen und ablösen.

Bögen: Couverture mit Kammhorn auf Folie streichen und in Terrinenform legen um Bögen zu erhalten, anziehen lassen und ablösen.

Gitter: Mit Cornet auf Backtrennpapier fillieren und mit heissem Ausstecher ausstechen, anziehen lassen und ablösen.

Dunkle Trufflesganache im HUG Dessert-Tartelettes Schiffli

Zutaten für 10 Personen

100 g	Rahm
10 g	Glukose
150 g	Couverture 70 %
20 g	Butter



Zubereitung

Rahm und Glukose aufkochen und zur gehackten Couverture geben, glatt rühren. Butter dazugeben und auflösen, mixen, passieren.

In Schiffli Tartelettes abfüllen und durchkühlen. Anschliessend gemäss Foto Garnieren und anrichten.

Rhabarbersorbet im HUG Dessert-Tartelettes Elegance

Zutaten für 10 Personen

375 g	Rhabarber
250 g	Wasser
125 g	Zucker
20 g	Glukose

Zubereitung

Alles zusammen aufkochen und in ein Paccotjetbecher abfüllen. durchfrieren, 2mal paccosieren. In die Förkli dressieren, anfrieren und ausformen. In Elegance Tartelettes setzen und mit Himbeerecoulis ausgiessen. Mit Couverture und Minze garnieren.





Himbeercoulis

Zutaten für 10 Personen

150 g Himbeeren
30 g Zucker

Zusammen kochen und fein pürieren.

