



Candlelight

Rezept von Pascal Inauen, Hotel Hof Weissbad, Weissbad
Teilnehmer HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia 2009“ in der Kategorie „Ausgebildete“

Limetten – Balsamicoparfait auf Mango-Juliennes im HUG Dessert-Tartelettes Elegance

Zutaten für 10 Personen

2	St.	Mangos
100	g	Vollei
60	g	Zucker
200	g	Vollrahm
2	St.	Limetten
50	g	Zucker
50	g	Wasser
1	St.	Vanilleschote
		Weisse Balsamicoreduktion
		Limetten - Kakaobutter



Zubereitung

Vollei und Zucker auf Wasserbad zuerst warm, dann kalt schlagen. Limettensaft dazugeben und etwas Balsamicoreduktion begeben. Geschlagener Vollrahm darunter melieren und in Formen abfüllen. Bei -18°C tiefkühlen. Wenn das Ganze gefroren ist, mit dem Airbrush die Limetten-Kakaobutter aufsprühen. Mango schälen und in Juliennes schneiden. Zucker, Wasser und ausgekrazte Vanilleschote aufkochen und auf Mango-Juliennes geben. Marinierte Mango-Juliennes in Elegance Tartelettes geben. Limetten – Balsamicoparfait draufsetzen. Etwas Balsamicoreduktion auf Parfait geben.

Kakaonibs - Kuchlein

Zutaten für 10 Personen

25	g	Eigelb
20	g	Butter
10	g	Staubzucker
30	g	Haselnüsse gemahlen
25	g	Kakaonibs
25	g	Eiweiss
10	g	Zucker
5	g	Stärkemehl

Zubereitung

Eigelb, Butter und Staubzucker schaumig rühren. Eiweiss und Zucker zu Eisschnee schlagen. Restliche Zutaten miteinander mischen und unter die Buttermasse geben. Den Eisschnee danach darunter ziehen und in die eingefettete und mit Haselnüssen ausgestreute Form abfüllen. Form in ein Randblech geben und etwas Wasser hinein giessen. Bei 180°C ca. 5 min. backen. Wenn die Kuchlein kalt sind auf Schokoladenbogen fixieren und alles aufs Limetten-Balsamicoparfait setzen.





Marscaponecreme im Dessert-Tartelettes Schiffli

Zutaten für 10 Personen

50 g	Zucker
30 g	Wasser
1 St.	Vanilleschote
	Orangenzesten
1/2 Bl.	Gelatine
125 g	Marscapone
75 g	Vollrahm

Zubereitung

Zucker, Wasser, Vanilleschote und Orangenzesten in Pfanne geben und aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im noch warmen Sirup auflösen. Marscapone glatt rühren und Sirup darunter ziehen. Vollrahm darunter melieren und in die Schiffli Tartelettes füllen, kühl stellen.

Granatapfelgelée

Zutaten für 10 Personen

100 g	Granatapfelsaft
25 g	Zucker
1 Bl.	Gelatine
1 St.	Granatapfel

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Granatapfelsaft und Zucker aufkochen, eingeweichte Gelatine darin auflösen und kühl stellen. Bevor Gelatine anziehen, auf Marscaponecreme geben und nochmals kühl stellen.

Dekorationen

Scrivosagarnitur: Mit Scrivosa Ornament auf Teller garnieren und mit Balsamicoreduktion und Granatapfelkernen ausgarnieren.

Zuckerspirale: Oranges Isomalt erhitzen und im eine Röhre wickeln. Erkalten lassen.

Schokoladenbogen: Folie mit Farbe besprühen. Schokolade temperieren. Auf eingefärbte Folie streichen, lange Dreiecke zuschneiden und Folie über eine Rolle legen bis die Schokolade erstarrt. Danach mit Airbrush die Rückseite bespritzen.

