



„Symphonie en rose“

Rezept von Annette Gerber, Strandhotel Bélvédère

Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

Mille-feuilles von Mandelkrokant und Himbeerschaum

Krokant

- 115 g Mandeln, gehobelt
- 115 g Glucose
- 115 g Butter
- 115 g Zucker
- 40 g Wasser

Himbeerschaum

- 150 g Himbeermark, ungezuckert
- 50 g Zucker
- 5 ml Zitronensaft
- 1 cl Himbeergeist
- 2 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 250 g Vollrahm, $\frac{3}{4}$ geschlagen



Mille-feuilles von Mandelkrokant und Himbeerschaum

Zubereitung:

Für das Krokant alle Zutaten mischen und in einer Pfanne einmal aufkochen, etwas auskühlen lassen

Krokantmasse dünn auf ein mit Backmatte ausgelegtes Backblech ausstreichen

Bei 180°C ca. 10 min backen (goldgelb)

Leicht auskühlen lassen und in ca. 7 cm lange und 3 cm breite Streifen schneiden

Für den Himbeerschaum das Himbeermark mit Zucker, Himbeergeist und Zitronensaft mischen

Die Gelatine auflösen und der Masse zufügen

Den Schlagrahm sorgfältig unterheben, den Schaum kühlstellen.





Zutaten:

Krokant

- 115 g Mandeln, gehobelt
- 115 g Glucose
- 115 g Butter
- 115 g Zucker
- 40 g Wasser

Himbeerschaum

- 150 g Himbeermark, ungezuckert
- 50 g Zucker
- 5 ml Zitronensaft
- 1 cl Himbeergeist
- 2 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 250 g Vollrahm, $\frac{3}{4}$ geschlagen

Zutaten:

Dessert-Tartelette Royal mit Rosenblüten-Joghurt-Eis

- 10 Stk HUG Dessert-Tartelettes Royal
- 350 g Joghurt, nature
- 70 g Zucker
- 20 g Rosenblütensirup
- 5 g Zitronensaft
- 10 g Rote Rosenblütenblätter, fein gehackt

Garnitur:

- 10 Stk Schokoladenspickel
- 10 Stk Schokoladenstäbchen

HUG Dessert-Tartelette Royal mit Rosenblüten-Joghurt-Eis

Zubereitung:

Für das Eis Joghurt, Zucker, Rosenblütensirup, Zitronensaft mischen und in der Glacemaschine abdrehen

Gehackte Rosenblütenblätter untermischen

Kugeln ausstechen und in die HUG Tartelettes setzen, mit Schokoldengarnitur verzieren





Zutaten:

Choco-Tartelette mit karamellisierter Zitronencreme

10 Stk HUG Choco Tartelettes
80 g Zitronensaft
2 g Zitronenrapé
100 g Vollei
120 g Zucker
150 g Butter, in Würfel
20 g Rohrzucker

HUG Choco-Tartelette mit karamellisierter Zitronencreme

Zubereitung:

Zitronensaft und Zitronenrapé aufkochen

Vollei und Zucker verrühren, Zitronensaft beifügen, mischen und in der Pfanne nochmals aufköcheln

Masse zu den Butterwürfeln passieren und gut vermischen

Die Creme in die Tartelettes abfüllen und kühl stellen

Vor dem Anrichten mit Rohrzucker abflämmen

Zutaten:

Rosen-Beeren-Eistee

6 dl Wasser
30 g Wildfrüchtetee mit Beeren (Kräutermischung)
20 g Zucker
10 g Zitronensaft
10 g Rosenblütenblätter, gehackt

Garniture

10 Stk kandierte Rosenblütenblätter
10 Stk Zitronenchips
30 Stk Himbeeren, frisch
30 g Himbeercoulis
5 g Rosenblütenblätter, gehackt





Rosen-Beeren-Eistee

Zubereitung:

Wasser aufkochen und über die Teemischung giessen
ca. 5 bis 8 min ziehen lassen und abpassieren
Zucker, Zitronensaft und Rosenblütenblätter beifügen
Sehr kühl in vorgekühlten Gläschen mit Strohalm servieren

