



## Schokoladen Tonkabohnentart

Rezept von Rolf Schöpfer, Park-Hotel am Rhein AG, Rheinfelden

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

Rezept für 10 HUG Choco-Tartelettes Royal 5 cm

### Zutaten:

90 g	Butter
160 g	Couverture 47 % dark
65 g	Couverture 70 % dark
76 g	Vollei pasteurisiert
60 g	Eigelb pasteurisiert
60 g	Zucker
40 g	Wasser
8 Stk.	Tonkabohnen



### Vorbereitung:

Butter, Couverture 47 % und Couverture 70 % zusammen auf dem Herd im Wasserbad auflösen. Vollei und Eigelb zusammen schaumig schlagen. Zucker und Wasser in einen Topf geben und die Tonkabohnen dazu reiben. Das Ganze kochen lassen, bis es eine Temperatur von 118°C erreicht hat.

### Zubereitung:

Den 118°C heißen Zuckersirup in die Eimasse einrühren. Sofort die Schokoladenmasse darunterziehen und in einen Dressiersack mit Lochtülle füllen.

Die Masse in die vorbereiteten HUG Choco-Tartelettes Royal 5 cm abfüllen und kühl stellen.



## Sauerrahm Glace

Rezept für 10 Portionen

### Zutaten :

250 g	Sauerrahm
60 g	Zucker
0.5 Stk.	Zitrone
50 g	Vollrahm 35 %

### Vorbereitung:

Eine halbe Zitronenzeste abraspeln und den Saft auspressen und zur Seite stellen.

### Zubereitung:

Sauerrahm, Zucker, Zitrone (Saft und Zeste) und Vollrahm gut miteinander vermischen und in einen Paco-Jet Behälter abfüllen. Bei Minimum -19°C aufbewahren. Kurz vor dem Servieren mit dem Paco-Jet pacosieren und Kugeln abstechen.



## Preiselbeer-Rosmarin Kompott

Rezept für 10 HUG Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm

### Zutaten :

40 g	Preiselbeeren
50 g	Rotwein
20 g	Zucker
1 Stk.	Rosmarinzweig

### Vorbereitung:

Den Rosmarinzweig waschen und trocken tupfen. Anschliessend den Zucker caramolisieren.

### Zubereitung:

Den Rotwein zum caramolisierten Zucker hinzugeben. Alles nochmals aufkochen, den Rosmarinzweig und die Preiselbeeren begeben. Alles kalt stellen. Am Schluss den Kompott mit einem Kaffeelöffel in die HUG Mini Choco-Tartelettes 3.8 cm abfüllen.





## **Blutorangen – Schwarzer Pfeffer Tart auf orangem Pfefferminz-Salat**

Rezept für 10 HUG Mini Dessert-Tartelettes 3.8 cm

### **Zutaten :**

24 g	Doppelrahm
24 g	Sauerrahm
20 g	Vollei pasteurisiert
10 g	Zucker
35 g	Blutorangensaft
3 g	Schwarzer Pfeffer gemahlen
4 Stk.	Orangen
15 g	Pfefferminz frisch

### **Vorbereitung:**

Die HUG Mini Dessert-Tartelettes 3.8 cm auf ein mit Backtrennpapier belegtes Bleck legen. Den Kombisteamer auf 140 °C vorheizen. Die Orangen schälen und filetieren. Die Minze waschen, trocken tupfen und fein hacken.

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten miteinander vermischen und in ein Spritzfläschchen abfüllen. Das Backblech mit den Tartelettes in den Ofen stellen. Die Tartelettes nun mit der Blutorangen-Schwarzer Pfeffer-Masse im Spritzfläschchen füllen.

Bei 140 °C im Kombisteamer bei niedriger Propellergeschwindigkeit ca. 10 Minuten backen, bis die Masse schön schwabig ist.

Das Blutorangen-Schwarzer Pfeffer Tart aus dem Kombisteamer nehmen und auskühlen lassen. Die filetierten Orangen mit den gehackten Minzen vermischen und auf dem Teller anrichten. Das Blutorangen-Tart auf dem Orangensalat anrichten.





## Garnituren

Rezept für 10 Portionen

### Zutaten :

250 g	Zucker
200 g	Couverture Dark 70 %
10 g	Rosmarinzweig
10 g	Minzknospen klein
70 g	Vollrahm 35 %

### Zubereitungen:

#### Zuckerköbpli

Zucker caramelisieren, ein Schöpflöffel mit Klarsichtfolie überziehen und mit Sonnenblumenöl gut ölen. Sobald der Caramel eine leicht zähe flüssige Konsistenz hat, einen Suppenlöffel nehmen und über den Schöpflöffel ein feines Gitternetz mit dem Caramel ziehen.

#### Zucker-Stroh-Würfel

Zucker genau gleich wie beim Zuckerköbpli caramelisieren, auch bis er ein wenig zähflüssig ist. Dann einen Abziehstab gut ölen und mit einem Suppenlöffel und mit viel Schwung Fäden über den Wetzstahl auf eine geölte Unterlage ziehen. Die Zuckerfäden vom Stahl mit der Hand abstreifen und zu einem Würfel Formen.

#### Zuckerspiralen

Zucker genau gleich wie beim Zuckerköbpli caramelisieren, nur dass er jetzt ein wenig fester sein muss, also ein wenig mehr auskühlen lassen. Dann mit einem Suppenlöffel um einen geölten Abziehstahl Spiralen ziehen, die man dann einfach mit der Hand vom Abziehstahl ablösen kann.

#### Schokoladenschweif

Couverture 70 % temperieren. Die temperierte Couverture auf ein Tortenband streichen und mit einem Rillenspachtel darüber ziehen. Das Tortenband zweimal verdrehen und in eine Terrinenform legen, bis die Couverture trocken und fest ist. Am Schluss vorsichtig das Tortenband von der Couverture ablösen.

#### Rosmarinzweig

Robuster Rosmarinzweig waschen und trocken tupfen.

#### Minzknospe

Kleine Minzknospen wegzupfen, waschen und trocken tupfen.

#### Vollrahm

Vollrahm steif schlagen und in einen Dressiersack mit einer kleinen Sternentülle füllen und eine Rosette dressieren.