



HUG Dessert Tartelettes mit „Perles rouges aux fraises“

Rezept von Jérôme Schenk, Boulangerie et pâtisserie „Le Lucus“, 1950 Sion → 4. Platz beim 1. HUG Creativ Wettbewerb 2004 „Dessert-Fantasien“ in der Kategorie „Ausgebildete“

Rezept für ca. 10 HUG Dessert Tartelettes 3,8cm

Zutaten:

Erdbeer Mousse

25 g	Erdbeeren, püriert
2 g	Zitronensaft (z.B. Limonina)
2 g	Kirsch
1 Blatt	Gelatine
8 g	Meringue à l'italienne
25 g	Rahm, geschlagen

Meringue à l'italienne (grössere Menge)

60 g	Eiweiss
20 g	Zucker
140 g	Zucker
50 g	Wasser



Zubereitung:

Meringue à l'italienne:

Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen. Währenddessen die zweite Zuckermenge mit Wasser auf 120°C (96°R) kochen. Den gekochten Sirup langsam im Faden dem Schnee beifügen (Maschine langsam laufen lassen und in die Mitte giessen, damit sich am Kesselrand keine Zuckerknollen bilden können). Masse weiter schlagen bis die Schneemasse abgekühlt ist.

Erdbeerpüree mit Zitronensaft und Kirsch mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auspressen und im Pfännchen auf kleiner Hitze schmelzen. Ein wenig Erdbeerpüree beifügen und das Gemisch handwarm erwärmen. Gelatine-Gemisch unter das Erdbeerpüree heben.

Das Erdbeerpüree unter die Meringage heben, Rahm schlagen und ebenfalls unterheben.

Die Masse in 10 runde HUG Dessert Tartelettes 3,8cm kugelförmig eindressieren. Das Mousse anziehen lassen und anschliessend mit einer rötlichen Glasur nappieren.

Dekor:

Mandelblättchen im Ofen rösten und auskühlen lassen. Die Mandelblättchen auf den Rand der Tartelettes setzen und die Erdbeerperle mit einer Pistazie krönen.

