

Ravioli mit Pfirsich





Sandra Ornelas.

AUSBILDENDE CHEF-PÂTISSIÈRE
ÉCOLE VALRHONA

Rezept für 20 Törtchen à 7 cm Durchmesser.

POCHIERTE PFIRSICHE

8	Calanda-Pfirsiche	:	Die Pfirsiche schälen.
1300 g	Wasser	:	Halbieren und den Kern entfernen.
300 g	Zucker	:	Aus Wasser, Zucker, Vanille und Thymian einen Sirup herstellen.
1	Vanilleschote	:	Wenn er kocht, Zitronensaft und Pfirsichlikör hinzufügen.
30 g	Zitronenthymian	:	Die Pfirsichhälften in den Sirup geben und bei schwacher Hitze ca. 10–12 Minuten pochieren.
100 g	Zitronensaft	:	Schnell abkühlen.
130 g	Pfirsichlikör	:	
1861 g	Poids total	:	

PFIRSICHCREME

180 g	Pochierte Pfirsiche	:	Alle Zutaten zusammen pürieren.
22 g	Pochierter Sirup	:	Vor Gebrauch 20 Minuten kalt stellen.
10 g	Gelcrem kalt	:	
20 g	Zitronensaft	:	
232 g	Poids total	:	

GELEE AUS PFIRSICHWASSER

290 g	Pochierter Sirup	:	Kalt im Blender zerkleinern und zum Kochen bringen.
11 g	Elastic SOSA	:	In einem 34 x 34 cm großen Rahmen mit Silikonfolie 2 mm dick verteilen.
301 g	Poids total	:	Im Kühlschrank gelieren lassen.
		:	<i>Achtung dieses Gelee kann nicht eingefroren werden.</i>

PFIRSICHSORBET

500 g	Pfirsichfruchtmark	:	Ein wenig Zucker abnehmen und mit dem Guarkern- und Johannisbrotkernmehl vermischen.
100 g	Weinbergpfirsichfruchtmar	:	Das Wasser erhitzen.
120 g	Wasser	:	Bei 30 °C den Zucker hinzufügen.
210 g	Zucker	:	Bei 45 °C den mit dem Guarkern- und Johannisbrotkernmehl vermischten Zucker hinzufügen.
70 g	Glukosepulver DE33	:	Bei 85 °C pasteurisieren. Schnell abkühlen.,Das frische Fruchtmark hinzufügen.
2 g	Guarkernmehl	:	Mit dem Mixer verrühren.
2 g	Johannisbrotkernmehl	:	Auf 33 ° Brix am Refraktometer einstellen.
1004 g	Poids total	:	Bei 4 °C mindestens 4 Stunden lang ziehen lassen.
		:	Mit dem Mixer zu Butter aufschlagen.

LAUWARME AMATIKA-SUPPE

400 g	Mandelgetränk	:	Zitronenschale in die Milch reiben, erhitzen und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.
30 g	Mandelpraliné 70 % nussig	:	Durch ein Sieb passieren.
80 g	AMATIKA 46%	:	Das Xanthangummi hinzufügen und mit dem Mixer vermischen.
10 g	Geriebene Zitronenschalen	:	Nach und nach über die geschmolzene, mit dem Praliné gemischte Kuvertüre gießen.
0,5 g	Xanthane	:	Mit einem Mixer mischen, um die Emulsion zu perfektionieren.
520,5 g	Poids total	:	

MANDELSTREUSEL

56 g	Ungeschälte, gemahlene Mandeln	:	Die trockenen Zutaten vermischen.
50 g	Muscovado-Zucker	:	Fett und Wasser hinzufügen und umrühren.
56 g	Vollkornreismehl	:	Aufhören, sobald ein homogener Teig entstanden ist.
0,8 g	Salz	:	Bis zum Backen in den Kühl- oder Gefrierschrank stellen.
38 g	Desodoriertes Kokosfett	:	Bei 150–160 °C und offenem Zug backen.
9,6 g	Wasser	:	
210,4 g	Poids total	:	

CRISPY NUGGETS MIT AMATIKA

100 g	Mandelstreusel	:	Das Mürbegebäck nach dem Backen wiegen.
50 g	AMATIKA 46%	:	In eine Schale geben und mit einem Rührblatt auf erster Stufe schlagen, bis kleine Stücke entstehen.
2 g	Fleur de Sel	:	Den Rest der trockenen Zutaten unterrühren.
19 g	Gepuffter Quinoa	:	Dann die geschmolzene Schokolade hinzufügen.
10 g	Geriebene Zitronenschalen	:	Kurz alles vermengen. Beiseitestellen.
50 g	Gehobelte, geröstete Mandeln	:	
231 g	Poids total	:	

ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Die Pfirsiche pochieren. Den Sirup aufbewahren und das Gelee herstellen. Sobald das Gelee geliert ist, mit einem glatten Nudelschneider 6 cm große Scheiben zuschneiden. Die pochieren Pfirsiche in 3 mm große Würfel schneiden. Die Creme mit den Stückchen zubereiten. Etwa 8 g Pfirsich-Brunoise auf jede Gelatinescheibe legen und wie Ravioli schließen. Die Nuggets, AMATIKA-Schokoladensuppe und das Pfirsichsorbet zubereiten. Zum Servieren zwei Ravioli pro Gast in einen tiefen Teller legen, dann mit einem Spritzbeutel 10 g Pfirsichcreme darauf verteilen. Etwa 10 g Crispy Nuggets und einen Nocken Pfirsich-Sorbet darauf anrichten. Das Dessert vor dem Gast fertigstellen, indem lauwarmer Amatika-Schokoladensuppe darüber gegossen wird.

+ Wort der Chef-Pâtissière +

Was hat Sie bei der Erstellung dieses Rezepts inspiriert?

Zero waste: „Der beste Abfall ist der, der gar nicht erst entsteht.“ Mit diesem Rezept wollte ich das Beste aus jeder Zubereitung machen und so den Abfall minimieren. Wir verwenden die Reste der pochieren Pfirsiche, um die Creme herzustellen, und den Kochsirup für das transparente Gelee der Ravioli.

VALRHONA: Amatika 46% (28074), Mandelpraliné 70 % nussig (9015).

SOSA: Gelcrem kalt (16676), Elastic (18297), Glukose en poudre DE33 (15890-16721), Guarkernmehl (18305), Johannisbrotkernmehl (18303), Xanthane (16675).

NOROHY: Vanilleschote (31356/125g - 26521/250g).