

NYMPHÉA



REZEPT FÜR 25 DESSERTS
EIN ORIGINAL-REZEPT
VON BAPTISTE MOREAU



TIPP

Der Vorteil der pflanzlichen Himbeercreme ist ihre intensive Fruchtigkeit. Während das Inulin Ballaststoffe liefert, ermöglicht das Natur Emul das Emulgieren der Fette mit dem Mineralwasser und dem natürlichen Wassergehalt der Früchte. Das Kokosöl sorgt für die Textur.

Pflanzliche Himbeercreme

190 g	Himbeerfruchtmark
65 g	Mineralwasser
22 g	Glukosepulver DE33
8,6 g	Inulin
22 g	Streuzyucker
2,6 g	Pektin NH
2,6 g	Natur Emul
71 g	INSPIRATION HIMBEERE
11 g	Kokosöl
2,2 g	Zitronensaft

Himbeermark, Wasser, Glukosepulver und Inulin auf etwa 25/30°C erwärmen. Die Mischung aus Zucker, Pektin und Natur Emul hinzugeben. Zum Kochen bringen. Nach und nach auf die zuvor geschmolzene Mischung aus Inspiration Himbeere-Kuvertüre und Kokosöl gießen und darauf achten, dass die Mischung gut emulgiert. So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten. Erneut mischen und den Zitronensaft hinzufügen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Pflanzlicher Reismehl-Sandteig

130 g	Gemahlene Mandeln
130 g	Brauner Zucker
2,4 g	Fleur de Sel
97 g	Kokosöl
110 g	Reismehl
28 g	Wasser

Alle Zutaten außer das Wasser verkneten. Das Wasser hinzufügen, um einen glatten Teig zu erhalten. Zwischen zwei Blättern Backpapier auf die gewünschte Dicke ausrollen. 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Zitronen-Confit

80 g	Geriebene Zitronenschalen
80 g	Wasser
200 g	Zitronensaft
105 g	Streuzyucker
15 g	Pektin NH
16 g	Streuzyucker

Zitronenzesten mit einem Sparschäler abziehen und dreimal blanchieren. Das Wasser, den Zitronensaft und die größere Menge Zucker hinzufügen. Vorsichtig 15 bis 20 Minuten lang kandieren. Auf 40 °C abkühlen lassen. Die Zucker-Pektin-Mischung hinzugeben. Zum Kochen bringen. Mit der Küchenmaschine mischen. Kalt stellen.

Himbeersaft

1 500	Ganze tiefgekühlte Himbeeren
-------	------------------------------

Die Himbeeren am Vortag in einer Schüssel auftauen. Das Behältnis luftdicht mit Folie abdecken. Ins Wasserbad stellen und ca. 3 Stunden lang erwärmen, bis eine große Menge Saft entstanden ist. Durch ein Spitzsieb passieren, ohne zu drücken.

Himbeersaft mit Basilikum

450 g	Himbeersaft
23 g	Puderzucker
23 g	Basilikumbblätter

Alle Zutaten vermischen. 12 Stunden kalt ziehen lassen. Durch ein trichterförmiges Sieb geben. Beiseitestellen.

Anrichten und Fertigstellen

Nach Belieben Himbeeren - Nach Belieben Basilikumsprossenblätter - Nach Belieben INSPIRATION HIMBEERE

Alle Teilrezepte zubereiten. Pflanzliche Himbeercreme in einer Spritztüte mit 6-mm-Tülle beiseitestellen. Pflanzlichen Reismehl-Sandteig zwischen zwei Backpapierblättern 2 mm dick ausrollen. Rechtecke mit den Maßen 19 x 2 cm zuschneiden. Rechtecke in zuvor mit Silpain-Backmatten ausgekleidete Röhren von 2 cm Durchmesser setzen. Bei 150 °C etwa 20 Minuten lang backen. An einen trockenen Ort stellen. Zitronen-Confit in einer Spritztüte ohne Tülle beiseitestellen. Einige Himbeeren (ca. 25 g je Teller) vorsichtig halbieren.

Dekor: Die Inspiration Himbeere temperieren. Frucht-Kuvertüre fein zwischen zwei Transferfolienblättern ausrollen und zwei Scheiben von 1,5 cm Durchmesser vorbereiten. 12 Stunden kristallisieren lassen.

Anrichten: Mit einer Spritztüte einige Punkte der pflanzlichen Himbeercreme in einem tiefen Teller (10 g/Teller) anrichten. Außerdem einen Strich mit der pflanzlichen Himbeercreme (10 g) in das Sandteigröhrchen ziehen. Die Himbeeren harmonisch auf dem Mürbeteig verteilen.

Mit einer Spritztüte einige Tropfen des Zitronen-Confits auf den Sandteig setzen. Auch die Creme-Punkte mit Zitronen-Confit garnieren (5 g/Teller). Abschließend einige Basilikumsprossenblätter und Dekor auf dem Dessert anrichten. Eine Sauciere mit Himbeersaft mit Basilikum befüllen (25 g/Teller). Vor dem Gast eingießen.

VALRHONA: Inspiration Himbeere (19999)

SOSA: Fruchtpektin NH (16668) - Inulin (15614 - 15498) - Natur Emul (18242) - Glukosepulver DE33 (15890 - 16721) - Extrafeines Mandelmehl (26608)