

# Blaues Stieleis aus leichter Schokolade





*Paolo Brunelli.*

**AUSBILDENDER CHEFKOCH/-PATISSIER**  
TONI RODRÍGUEZ ACADEMY

Für 12 Stck.

## CAFFÈ LECCESE MIT AMATIKA

623 g	Reiner Arabica-Espresso	:	Aus den Zuckersorten, dem Procrema und dem heißen Espresso einen Sirup herstellen.
95 g	Saccharose	:	Dann mit der Herstellung einer Emulsion aus dem Sirup und der Amatika-Kuvertüre eine Emulsion
95 g	Dextrose	:	beginnen. Dabei einen mechanischen Emulgator verwenden, um eine seidige, weniger schwammartige
32 g	Inulin	:	Kautextur zu erzielen.
150 g	<b>AMATIKA-KUVERTÜRE</b>	:	
3 g	Sosa Procrema 5 Bio	:	
2 g	Maldon-Salz	:	

## VEGANES KARAMELL ZUM EINRÜHREN (AUCH FÜR VARIEGATO)

100 g	Bio-Mandelmilch ohne Zucker	:	Den Zucker in einem antihafbeschichteten Topf trocken karamellisieren. Mit kochender Mandelmilch
100 g	Zucker	:	ablöschen (Achtung: Spritzgefahr!).
100 g	<b>Absolu Cristal</b>	:	Karamell und Absolu Cristal mit dem Stabmixer emulgieren.

## STIELEIS-GLASUR

500 g	<b>AMATIKA -KUVERTÜRE</b>	:	Die Kuvertüre bei 45 °C zusammen mit dem Öl schmelzen und die beiden Zutaten mit einem
75 g	<b>Reisöl oder Kakaobutter</b> (je nach gewünschter Knackigkeit des Bruchs)	:	Stabmixer emulgieren.

## STIELEIS ZUBEREITEN

Etwa ein Drittel des Sorbets in die Stieleisform gießen und in den Schockfroster stellen.

Veganes Karamell einrühren und wieder in den Schockfroster stellen.

Wenn das Karamell fest geworden ist, mit dem restlichen Sorbet befüllen und glätten.

Einfrieren, bis das Stieleis hart ist und sich leichter aus der Form lösen lässt.

Das Eis zum Glasieren in die Stieleis-Glasur tauchen.

Um ihm eine spannende modernere Note zu verleihen, das Stieleis sofort nach der Entnahme aus dem Schockfroster mit einer Mischung aus Opalys-Schokolade (70 %) und blauer Kakaobutter aus dem Valrhona Signature-Sortiment besprühen, um einen piffigen Samteffekt zu erzielen.

+ das Wort des Chefs +

### Wozu inspiriert Sie diese Schokolade?

Pflanzliche Patisserie trifft genau den heutigen Zeitgeist.  
Leichte Patisserie ist gesünder und bietet ein besonderes  
Sinnes- und Geschmackserlebnis.