

.....
BRATPFIRSICHE
MIT MANDELEIS



FRANZÖSISCHER BLÄTTERTEIG

Tourierbutter 84 %	280 g
Mehl T550	100 g
Mehl T550	236 g
Salz	8 g
Weißweinessig	2 g
Wasser	100 g
Geschmolzene Butter	80 g

ERSTE DÉTREMPE

Butter mithilfe des Knethakens mit der kleineren Menge Mehl **vermengen** und anschließend quadratischen Teigling **formen**.

ZWEITE DÉTREMPE

Mithilfe des Knethakens die größere Menge Mehl mit dem Salz, Wasser, Essig und der zerlassenen (lauwarmen) Butter **kneten**.

Quadrat **formen** und **ruhen** lassen.

TOURIEREN

Die zweite Détrempe in die Mitte der ersten Détrempe **legen** und anschließend eine doppelte Tour **geben**.

Ruhen lassen und anschließend eine weitere doppelte Tour **geben**.

Ruhen lassen und dann eine einfache Tour **geben**.

Eine Nacht **ruhen** lassen.

Eine **letzte** einfache Tour geben, **ausrollen** und **zuschneiden**.

—
Hinweis: Es empfiehlt sich, zuerst die zweite Détrempe herzustellen und die erste Détrempe vor dem Tourieren zu fertigen, so fällt das Tourieren leichter.

EIS MIT MARZIPAN 50 %

Marzipan Provence 50 %	500 g
Vollmilch	1 480 g
Milchpulver 0 % Fett	60 g
Streuzucker	25 g
Eisstabilisator	8 g
Invertzucker	90 g
Sahne 35 %	110 g

Alle Zutaten sorgfältig **abwiegen**.

Das Marzipan mit etwas Vollmilch (von der Gesamtmenge nehmen) mit dem Schneebesen oder Mixer **geschmeidig rühren**.

Die verbleibende Vollmilch in den auf Hochpasteurisation geregelten Pasteurisierer oder in einen Topf **geben**.

Sobald die Mischung eine Temperatur von ca. 30 °C erreicht hat, das Magermilchpulver, den Zucker, den Stabilisator, den Invertzucker und die Sahne **hinzufügen**.

Bei 45 °C unter starkem Rühren die geschmeidige Marzipanmasse **einarbeiten**.

Den kompletten Pasteurisierungszyklus **durchführen**.

12 Std. bei +4 °C **reifen** lassen. Aufdrehen.

Nach dem Extrudieren der Eiscreme die geschlossenen Behälter zwischen -18 und -20 °C **aufbewahren**.

KNUSPRIGE BLÄTTERTEIGSCHNECKEN

„ARLETTES“

Streuzucker	60 g
Französischer Blätterteig	400 g
Vanilleschote NOROHY	4 g

Den Blätterteig 2,5 mm dick **ausrollen**.

30 × 40 cm große Teigplatte **ausschneiden**.

Die Vanilleschote **längs halbieren** und das Mark **herauskratzen**.

Das Vanillemark mit dem Streuzucker **mischen**.

Den Vanillezucker auf die eine Hälfte der Blätterteigplatte **streuen** und die Platte dann aufrollen.

Die Rolle mit Frischhaltefolie **fest umwickeln**

Kalt stellen.

2 mm dicke Scheiben aus der Rolle **schneiden** und danach zwischen zwei Bögen Backpapier 1 mm dick **ausrollen**.

Zwischen zwei Backplatten **backen** (die beiden Backpapierbögen an Ort und Stelle belassen), bis das Gebäck eine gleichmäßige goldgelbe Farbe angenommen hat. An einen vor Feuchtigkeit geschützten Ort **stellen**.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Weißer Pfirsiche	2 000 g
Gelbe Pfirsiche	2 000 g
Akazienhonig	400 g
Tourierbutter 84 %	400 g
Rosmarin	NACH BELIEBEN
Vanilleschote NOROHY	NACH BELIEBEN

Die Pfirsiche in zwei Hälften **schneiden**.

Alle Pfirsichhälften kurz in kochendes Wasser tauchen, in Eiswasser abschrecken und **schälen**. In den Kühlschrank **stellen**.

In der Zwischenzeit etwas Honig und Butter (im gleichen Verhältnis) **erhitzen**.

Einen Zweig Rosmarin, eine viertel Vanilleschote – längs aufgeschnitten – und drei Pfirsichhälften **hinzufügen**, dabei gelbe und weiße Pfirsiche mischen.

Regelmäßig **übergießen** und bei schwacher Hitze braten.

Die Pfirsichhälften auf einem Teller **anrichten**.

Die Butter und den Honig mit etwas Wasser **ablöschen** und dann die Pfirsiche damit begießen.

Den Rosmarinzweig und die Vanille darauf **anordnen**, eine Kugel Mandeleis **hinzugeben** und mit ein paar Arlettes-Blätterteigschnecken **garnieren**.