



Ciflo



Nicolas Riveau
LEITENDER CHEF-PÂTISSIER
VALRHONA

CRÈME INSPIRATION MANDEL

965 g Ultrahoherhitzte vollmilch
645 g Ultrahoherhitzte sahn 35 %
30 g Streuzucker
10 g Pektin X58
340 g INSPIRATION MANDEL
3 Vanilleschoten
1990 g Gesamtgewicht

Milch, Sahne und Vanilleschoten erhitzen.
Bei 50 °C den zuvor mit dem Pektin X58 vermischten Zucker hinzugeben. Zum Kochen bringen.
Nach und nach in die zerlassene INSPIRATION MANDEL geben.
So schnell wie möglich mischen, um eine glatte Creme zu erhalten.
Bei 50 °C gießen.
Dieses Gelee kann nicht eingefroren werden.

ERDBEERCONFIT

140 g Erdbeerfruchtmark
30 g Himbeerfruchtmark
10 g Streuzucker
1 g Pektin NH
1 g Zitronensaft
182 g Gesamtgewicht

Das Fruchtmark auf 40 °C erhitzen, dann die Mischung aus Zucker und Pektin hinzufügen.
Leicht aufkochen und den Zitronensaft hinzufügen.
Kalt stellen.

ERDBEERMARMELADE

330 g Erdbeeren
170 g Erdbeerconfit
500 g Gesamtgewicht

Das Confit mit den in kleine Würfel geschnittenen Erdbeeren vermischen.

KNUSPER-STREUSEL ÉCLAT D'OR INSPIRATION MANDEL

180 g INSPIRATION MANDEL
120 g Éclat d'or
3 g Fleur de sel
303 g Gesamtgewicht

Die temperierte INSPIRATION MANDEL mit Éclat d'Or und Fleur de Sel vermischen.

ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Die Creme INSPIRATION MANDEL zubereiten, ins Glas füllen und einige Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Die Erdbeermarmelade darauf geben und dann mit Knusper- Streuseln bestreuen.

Variieren Sie Ihr Rezept je nach Jahreszeit: Ersetzen Sie die Erdbeeren durch Ananas oder Äpfel. Denken Sie daran, die Zutatenmengen entsprechend anzupassen!