

Geeistes Dessertgläschen Inspiration Himbeere und Estragon




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Geeistes Dessertgläschen Inspiration Himbeere und Estragon

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *Ecole Gourmet Valrhona*

Rezept für 10 Gläschen à 100 g

Schwierigkeitsgrad

Am Vortag:

Eisschaum INSPIRATION
HIMBEERE
Vanille-Parfait

Am Backtag:

Streusel ohne Weizenmehl
Estragon-Gel

Benötigte Utensilien:

Stabmixer
Spritzbeutel
Thermometer

EISSCHAUM INSPIRATION HIMBEERE

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Gefrierzeit: 2 Stunden

Schaumig geschlagene Sahne

95 g Flüssige Sahne 35 %

Die schaumig geschlagene Sahne herstellen:

Die flüssige Sahne schaumig schlagen und kalt stellen.

Schweizer Baiser

30 g Eiweiß
40 g Zucker
20 g Honig

Schweizer Baiser herstellen:

Das Eiweiß im Wasserbad mit dem Zucker und dem Honig auf 55 °C erwärmen und mit dem Rührgerät aufschlagen, bis es abgekühlt ist.

Ganache mit Inspiration Himbeere

70 g **INSPIRATION
HIMBEERE**
155 g Himbeerfruchtmark
2 g Gelatine

Die Ganache mit Inspiration Himbeere herstellen:

INSPIRATION HIMBEERE schmelzen.

Das Fruchtmark in einem Topf erhitzen, den Topf vom Herd nehmen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Diese heiße Mischung in drei Portionen über die geschmolzene

INSPIRATION HIMBEERE gießen und verrühren.

Mit einem Stabmixer mixen, um die Emulsion fertigzustellen.

Ganache mit dem Schweizer Baiser vermischen, dann die schaumig geschlagene Sahne hinzufügen.

Mithilfe eines Spritzbeutels 40 g der Mischung in jedes Glas geben und in den Gefrierschrank stellen, bis sie ganz fest ist.

ENTSPRECHUNGEN

INSPIRATION PASSIONSFRUCHT	INSPIRATION YUZU	INSPIRATION ERDBEERE
70 g	70 g	70 g

Geeistes Dessertgläschen Inspiration Himbeere und Estragon

(Fortsetzung)

VANILLE-PARFAIT

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Gefrierzeit: 2 Stunden

170 g Sahne 35 %
85 g Vollmilch
1 Stück NOROXY TADOKA
85 g Zucker
60 g Eigelb

Die flüssige Sahne schaumig schlagen und kalt stellen.
Für die Englische Creme die Vollmilch mit 1 Portion **TADOKA** in einen Topf gießen und zum Köcheln bringen.
In einer anderen Schüssel den Zucker und das Eigelb verrühren, ohne dass die Mischung weiß wird.
Ein Drittel der heißen Milch zugießen und rühren.
Alles wieder in den Topf geben und auf 82 °C erhitzen.
Die Englische Creme durch ein Sieb streichen und schnell abkühlen.
Nach dem Abkühlen die schaumige Sahne vorsichtig unterheben.
35 g in jedes Gläschen geben und in den Gefrierschrank stellen.

STREUSEL

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Backzeit: 15 Minuten

25 g Gemahlene Mandeln
20 g Reismehl
5 g Kartoffelstärke
25 g Ungesalzene Butter
25 g Brauner Zucker

Gemahlene Mandeln, Reismehl und Kartoffelstärke zusammen sieben.
Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden.
Alle Zutaten mithilfe eines Rührgeräts mit Rührblatt vermischen, bis ein homogener Teig entsteht.
Den Teig durch ein grobes Sieb oder einen Schaumlöffel drücken, um gleichgroße Streusel zu erhalten.
Streusel gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und dann bei 150 °C etwa 15 Minuten backen.

ESTRAGON-GEL

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Kühlzeit: 2 Stunden

1 g Gelatine
100 g Wasser
15 g Zitronensaft
10 g Zucker
5 g Frischer Estragon

Die Gelatine einweichen.
Wasser, Zitronensaft und Zucker in einem Topf zum Köcheln bringen.
Topf vom Herd nehmen und die Gelatine dazugeben.
Mit Frischhaltefolie bedecken und 2 Stunden kalt stellen.
Nach dem Abkühlen den Estragon zur Mischung geben und mit einem Stabmixer pürieren.

Geeistes Dessertgläschen Inspiration Himbeere und Estragon

(Fortsetzung)

FERTIGSTELLEN

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Frische Himbeeren

Die Gläschen aus dem Gefrierschrank holen. 10 g Estragon-Gel in jedes Gläschen füllen und mit frischen Himbeeren dekorieren. Die Streusel in ein separates kleines Schälchen geben. Schnell servieren.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Sie können dieses Rezept auch mit INSPIRATION PASSIONSFRUCHT, YUZU oder ERDBEERE abwandeln, indem Sie die Inspiration-Kuvertüre sowie das Fruchtmarmelade aus der Mousse entsprechend ersetzen. Das Gel kann auch mit anderen Kräutern (Basilikum, Minze etc.) abgewandelt werden.