


REZEPT

NOUGAT-KALAMANSI:

NOUGAT-MOUSSE:

ZUTATEN

250g	Milch
125g	Nougat (dunkel)
150g	Milkschokolade
425g	Rahm
25g	Amaretto
3Bl	Gelantine



ZUBEREITUNG

Milch mit dem Nougat aufkochen Milkschokolade dazu bis es eine geschmeidige Masse ergibt, Amaretto erwärmen, Gelatine darin auflösen und zur Milch Nougat Mischung geben.
Auf Eiswasser abkühlen bis es stockt.
Danach Rahm aufschlagen und darunterziehen.
Masse in gewünschte ormen spritzen und tiefkühlen.



REZEPT

KALAMANSI PASSIONFRUCHT SORBET:

ZUTATEN

500g	Passion Pulp (Boiron)
500g	Kalamansi Pulp (Boiron)
100g	Glucose
200g	Zucker
1 Bl	Gelatine

ZUBEREITUNG

in einem Topf aufkochen und zum Schluss Gelatine dazugeben.
In Pacojet-Becher abfüllen und tiefkühlen.

Kalamansi-Creme:

200g	Kalamansi Pulp (Boiron)
100g	Orangensaft
160g	Zucker
240g	Vollei
160g	Eigelb
200g	Butter
6g	Gelantine

Kalamansi und Orangensaft mit Eiern und Zucker zusammen zur Rose kochen,
dann Butter und Gelatine dazu und aufmixen. Kühl stellen.



REZEPT

WALDBODEN

CASSIS-SORBET:

ZUTATEN

1kg	Cassis Pulp (Boiron)
100g	Glucose
200g	Zucker
1 Bl	Gelatine

ZUBEREITUNG

Vanillestange, Zitronen Zesten, 1 schluck Gin
alles bis auf die Gelatine aufkochen, Gelatine dazu und alles kurz ziehen lassen.
Dann in Pacojet-Becher abfüllen und tiefkühlen.

JOGHURT-LIMONEN-MOUSSE:

750g	Joghurt
200g	Zucker
6	Limetten
18g	Gelatine
750g	Rahm
1	Vanillemark

Joghurt mit Zucker und Vanillemark verrühren und Zesten von 3 Limetten dazugeben.
Dann die 6 Limetten auspressen, den Saft in einem Topf erwärmen, Gelatine
darin auflösen und unter das Joghurt heben. Rahm aufschlagen und dazu geben.
Kühl stellen.



REZEPT

HIMBEERE-GESTEIN:

ZUTATEN

125g	Zucker
50g	Wasser
25g	Fizzy (Texturas)
5g	gefriergetrocknete Himbeeren (Texturas)

ZUBEREITUNG

25g Fizzy mit den Himbeeren fein mahlen. Zucker und Wasser zusammen auf 140° aufkochen, zur Seite stellen und die Himbeermischung darunterheben. Auf Backpapier legen und erkalten lassen.

PISTAZIEN-SPONGE:

ZUTATEN

125g	Eiweiss
80g	Zucker
80g	Pistazien
80g	Eigelb
10g	Mehl

ZUBEREITUNG

Alles fein mixen, durch ein Sieb streichen und in eine Rahmflasche abfüllen. 2 Patronen einfüllen. In Plastikbecher spritzen (ca. 1/4 voll) und dann in der Mikrowelle bei halber Kraft ca. 38 Sekunden backen

Marinierte Beeren: Dazu nimmt man Beeren aller Art und mariniert sie mit altem Balsamico, Pfefferminz, Limettenzesten und -saft, sowie ein bisschen Zucker.



REZEPT

SCHWARZWÄLDER:

ZUTATEN

Kirsch Sorbet:

1kg	Kirsch Pulp (Boiron)
200g	Zucker
100g	Glucose
1Bl	Gelatine
10g	Kirschnaps
2	Limettensaft und -zesten

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufkochen, dann Gelatine dazugeben. In Pacojet-Becher abfüllen und tiefkühlen.

MARINIERTE KIRSCHEN:

ZUTATEN

100g	Kirschen entkernt /halbiert
25g	Zucker
10g	Kirschnaps
1	Vanillestange / Zimtstange
1	Limette (Zeste und Saft)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem kochfesten Vakuumbbeutel bei 100° ca. 10 min garen. Danach kaltstellen.



REZEPT

QUARK-KIRSCH-KÖPFCHEN:

ZUTATEN

500g	Rahmquark
100g	Zucker
1	Orange (Saft und Zesten)
1	Zitrone (Saft und Zesten)
20g	Kirschnaps
3	Blatt Gelatine
500g	Rahm

ZUBEREITUNG

Zucker, Quark Zitronen und Orangen (Saft und Zesten) zusammenmischen, Schnaps erwärmen, Gelatine darin auflösen und zur Quark-Mischung geben. Rahm aufschlagen und darunter heben. Masse in gewünschte Formen spritzen und tiefkühlen. Zum Servieren herausnehmen und mit der Glanzglasur überziehen.

GLANZGLASUR:

100ml	Wasser
170g	Zucker
75g	Kakaopulver
90g	Rahm
12g	Gelatine

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten aufkochen, dann die Gelatine dazugeben. Abkühlen lassen, um die Quark-Kirsch-Köpfchen zu glasieren.