



Graham Cracker
Törtchen

CITRUS CHEESE CAKE

Limetten, Orangen und Creme aus gepressten Zitronen

- 150 g Limettenpüree
- 50 g Zitronenpüree
- 100 g Orangenpüree
- 300 g Ei
- 250 g Zucker
- 22 g heiße Gelcrem
- 50 g Butter
- 3 g Gelatineblätter

Alle Zutaten außer der Butter und den Gelatineblättern zusammen mischen. Mit einem Stabmixer vermengen und anschließend unter ständigem Rühren bis zum Siedepunkt erwärmen. Vom Herd nehmen und die Gelatineblätter (vorab in kaltem Wasser eingeweicht) sowie die Butter hinzufügen. Rühren und abkühlen lassen. Anschließend verwenden.

Leichte Cheese Cake Mousse

- 100 g Milch
- 20 g Ei
- 20 g Zucker 1
- 8 g Maisstärke
- 310 g Speisequark
- 75 g Zucker 2
- 350 g Sahne 35 %
- 100 g Dickflüssige Sahne
- 7 g Gelatineblätter

Eine Eier-Milch-Creme aus der Milch, dem Eigelb, dem Zucker 1 und die Maisstärke herstellen. Die Gelatine hinzufügen. Den Speisequark und den Zucker leicht erwärmen. Mit der dickflüssigen Sahne und mit der zuvor vorbereiteten Eier-Milch-Creme versetzen. Zu der geschlagenen Sahne hinzufügen, sobald die Mischung auf 35 ° C erhitzt ist. Verwenden.

Eis mit Yuzu und weißer Schokolade

600 g	Isomalt
400 g	Sahne
150 g	Püree aus Yuzu Extra
250 g	Wasser
200 g	Glukose
300 g	Kondensmilch
480 g	Weißer Schokolade
34 g	Gelatineblätter
So viel wie nötig	Gelber Farbstoff

Sahne , Yuzu , Wasser und Glukose erhitzen. Isomalt in einer Pfanne schmelzen und mit der zuvor vorbereiteten Mischung deglacieren. Vom Herd nehmen und die Gelatineblätter (vorab in kaltem Wasser eingeweicht) sowie die Kondensmilch hinzuzufügen. Auf die weiße Schokolade gießen, emulgieren und Farbstoff hinzuzufügen. Bei 27-28°C verwenden.

Andere Zutaten:

- Weiße Schokolade Dekoration
- Schale von grünen Zitronen
- Blumenblätter

Gérard
Dibois

Graham Cracker
Törtchen

Veredelung:

Die Törtchenböden mit der Sahne füllen. Die Formen, die auf die Oberseite gehen sollen mit der Cheese Cake Mousse füllen und im Tiefkühlschrank tun. Sobald es eingefroren ist, mit der Yuzu-Glasur übergießen und auf die Oberseite von der Creme setzen.



Big Slim
Törtchen süß

SUPRÊME Für 25 Einheiten

Milkschokolade, Maulbeere und Heidelbeere

100 g	Sahne 35%
100 g	Milch
40 g	Eigelb
25 g	Zucker

55 g	Maulbeeren-Püree
270 g	Heidelbeeren-Püree
525 g	Milkschokolade 50%
5 g	Gelatineblätter (2,5 Einheiten)
225 g	Sahne 35 %

Der Zucker und das Eigelb versetzen. Die Creme und die Milch zum Kochen bringen. Die 2 Vorbereitungen vermischen und bis zu 84 °C kochen. Vom Herd nehmen und auf die Gelatineblätter zu gießen. Die Creme allmählich auf der geschmolzenen Schokolade gießen und mit einem Stabmixer emulgieren. Anschließend, die Frucht-pürees und die Schale von grünen Zitronen hinzufügen.

Wenn die Vorbereitung bei 40°C liegt, mit der leicht geschlagenen Sahne vermischen und sofort verwenden.

Geschlagene Creme weiße Schokolade und Mandel

600 g	Sahne 35%
50 g	Glukosesirup
1 u	Vanilleschote
2 g	Gelatineblätter (1 Einheit)
30 g	Amaretto

Die Sahne, die Glukose und die Vanille versetzen und zum Kochen bringen. Durch ein Sieb gießen und auf der geschmolzenen Schokolade gießen. Emulgieren. Anschließend die Gelatineblätter hinzufügen. Bis 26°C abkühlen lassen und Amaretto hinzufügen. Im Kühlschrank während 24 Stunden ruhen lassen und dann schlagen.

Glasur von Heidelbeeren und Veilchen

500 g	Wasser
200 g	Zucker
23 g	Pektin NH
15 g	Zitronensaft
75 g	Heidelbeeren-Püree
so viel wie gewünscht	Lila Farbstoff
so viel wie gewünscht	Silberiger Farbstoff
as needed	Violet flavor
	Aroma von Veilchen

Das Wasser bis zu 40°C wärmen. Zucker und Pektin vermischen und in Wasser hinzufügen. Zum Kochen während 1 Minute bringen und rühren. Aus dem Feuer nehmen und den Zitronensaft, die Farbstoffe und die Püree von Heidelbeeren hinzufügen. 30 Minuten beim Zimmertemperatur ruhen lassen und dann durch ein Sieb gießen. Das Aroma von Veilchen hinzufügen und im Kühlschrank behalten. Bis zu 40°C erwärmen und verwenden.

Andere Zutaten:

- Blütenblatt von Veilchen
- Kristallisierte Blütenblätter
- Dekor in weißer Schokolade
- Maulbeere und frische Heidelbeere



Big Slim
Törtchen süß

Gérard
Dubois

Veredelung:

Die Formen mit der weißen geschlagenen Schokoladen-Ganache füllen und einfrieren. Das Törtchen mit dem Cremeux füllen und fest werden lassen. Sobald die Schokoladen-Ganache eingefroren ist, mit der Heidelbeeren/dem Veilchen-Glasur übergießen und fest werden lassen. Auf die Oberseite des Cremeux setzen und dekorieren.



mittleres Törtchen
Slim Süß

TEMPTATION Für 20 Einheiten

Crèmeux toffee

- 250 g Milch
- 250 g Sahne
- 1,3 g Iota Carregeenan
- 0,5 g Johannisbrotgummi
- 50 g Zucker
- 30 g Toffee-Paste

Feste und flüssige Zutaten einzeln vermischen. Anschließend zusammen vermischen und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Sobald es erstarrt ist, mischen.

Erdbeerengel

- 262 g Erdbeerpüree
- 38 g Zuckersirup
- 60 g Zucker
- 18 g Zitronensaft
- 7,5 g Gelatineblätter (3,75 Einheiten)

Allen Zutaten mit einem Stabmixer (Höchstgeschwindigkeit) eine Minute lang mischen. Leicht gelieren lassen und mit einem Kitchen Aid steigen lassen bis 3 Mal das Anfangsvolumen erreicht ist. In eine 1cm hohe Form eingießen. Im Kühlschrank fest werden lassen und dann in Würfeln schneiden.

Aprikosensirup

- 200 g Aprikosenpüree
- 40 g Zuckersirup
- 10 g Zitronensaft
- 1 g Gomme de Xantan

Alle Zutaten mit einem Stabmixer mischen.

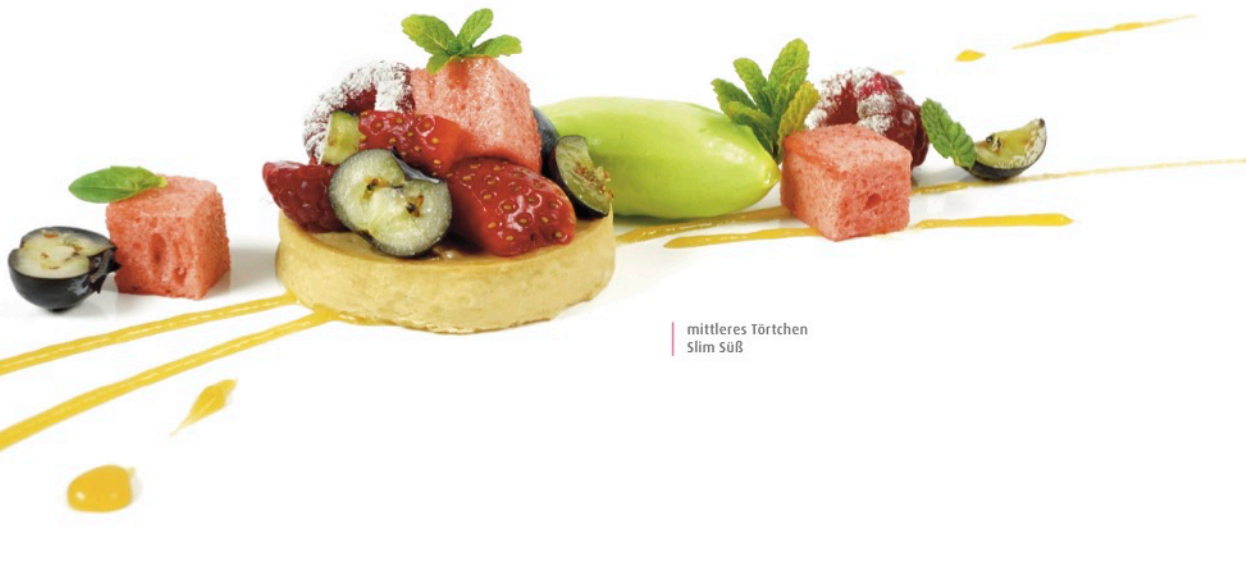
Sorbet von Kiwi

500 g	Kiwi-Püree
145 g	Wasser
107 g	Zucker
45 g	Glukosepulver
2 g	Stabilisator
10 g	Zitronensaft

Wasser auf 40°C erwärmen. Zucker, Stabilisator und Glukose mischen. Wasser hinzufügen. Auf 85°C erwärmen. Bei 4°C abkühlen lassen und das Kiwi-Püree und den Zitronensaft hinzufügen. Mixen und im Kühlschrank 6 Stunden ruhen lassen. Nochmal mixen und verwenden.

Andere Zutaten:

- Frische Erdbeeren
- Frische Himbeeren
- Frische Heidelbeeren
- Frische Maulbeeren
- Frische Kräuter



mittleres Törtchen
Slim Süß

Gérard
Dubois

Veredelung:

Den Cremeux Toffee im Törtchen aufstellen. Die Mischung von roten Früchten auf die Oberseite setzen. Daneben, die Würfeln aus Erdbeergel, das Sorbet und das Aprikosenpüree aufstellen. Mit Kräutern dekorieren.



Slim Törtchen

CHILDHOOD AFTERNOON SNACK

Für 20 Einheiten

Bananenmousse

- 215 g Püree von nicht süßen Bananen
- 20 g Zitronensaft
- 68 g Italienisches Baiser
- 150 g Geschlagene Creme
- 3,5 E Gelatin leaves 180 bloom

Zitronensaft und Gelatineblätter (zuvor in Wasser eingeweicht und in einer Mikrowelle geschmolzen) mischen. Zum Püree hinzufügen und mischen. Italienisches Baiser hinzufügen und dann geschlagene Creme unterheben. Verwenden.

Crèmeux mit Orange

- 250 g Orangenpüree
- 50 g Inulin
- 30 g Zucker

Zucker und Inulin mischen anschließend, allmählich das Püree hinzufügen. Mit einem Stabmixer mischen bis es komplett eingefügt ist. Durch ein Sieb gießen und in die Formen aus Silikon gießen und einfrieren.

Andere Zutaten:

- Crispies
- Kandierte Orange
- Blattgold

Veredelung:

Die Bananenmousse in Törtchen aufstellen. Auf die Oberseite der Crèmeux mit Orange setzen. Mit Crispies, kandierten Orangen und Blattgold dekorieren.