

LA ROSE NOIRE™

Gérard
Dubois



LA ROSE NOIRE™

RED HOT CHILI PEPPERS

www.la-rose.noire.be
info@la-rose-noire.be

LA ROSE NOIRE™

Gérard
Dubois



Medium Cone
Chili Red Bell Pepper



RED HOT CHILI PEPPERS 54 Einheiten

Mousse von roter Paprika

- 1000 g Püree von roter Paprika
- 20 g Gelatineblatt
- so viel wie nötig Salz und Pfeffer
- 120 g Olivenöl
- 600 g Schlagsahne

Gelatineblatt 10 Minuten im kalten Wasser einweichen. Dann, abtropfen und in der Mikrowelle schmelzen lassen. Salz und Pfeffer, Olivenöl, Püree von roter Paprika und Gelatine mit einem Stabmixer vermischen und anschließend, Schlagsahne unterrühren und im Kühlschrank ruhen lassen.

Aïoli Sauce mit Kokosnuss

- 300 g Püree von Kokosnuss
- 300 g Olivenöl
- 4 g Zitronenfaser (Naturemul)
- 2 g Guargummi
- 2 Einheiten Knoblauchzehe

Guargummi und Naturemul vermischen, Mischung in Kokosnusspüree gießen und mit einem Stabmixer vermischen. Dann, nach und nach Olivenöl in der Mischung gießen und gleichzeitig vermischen. Aufhören wenn das Olivenöl komplett untergerührt ist. Das Ergebnis soll eine samtige und cremige Textur bekommen.

Andere Zutaten:

- Geräucherte Kabeljauwürfeln
- Leicht gekochte Karottenscheiben
- Leicht gekochten Blumenkohl
- Leicht gekochte Zucchini





LA ROSE NOIRE
SPICY ITALIAN TOUCH

www.la-rose.noire.be
info@la-rose-noire.be

LA ROSE NOIRE
Gérard
Dubois
TM

LA ROSE NOIRE™

Gérard
Dubois



SPICY ITALIAN TOUCH 54 Einheiten

Oliven -, Basilikum - und Tomatencreme für Pürieren der Tomaten

- 40 g Olivenöl
- 60 g Feingewürfelte Zwiebel
- 400 g Püree von gekochten Tomaten
- 2 g Trockene Oregano
- 2 g Salz
- 0,5 g Pfeffer
- 20 g Zucker

Gehackte Zwiebeln unter ständigem Rühren bei geringer Hitze anbraten. Andere Zutaten hinzufügen und auf kleiner Flamme schmoren bis das Wasser komplett verdampft ist.

für die Oliven -, Basilikum - und Tomatencreme

- 900 g Tomatenpüree
- 10 g Frische Basilikumblätter
- 500 g Crème fraîche
- 20 g Modifizierte Stärke
- 3 g Guargummi
- 150 g Paste aus schwarzen Oliven
- 20 g Gelatineblatt
- So viel wie nötig Salz und Pfeffer
- 250 g Halbgeschlagene Sahne 35%

Geschmolzener Gelatine und allen anderen Zutaten (außer halbgeschlagener Sahne) mit einem Stabmixer vermischen bis eine bis eine gleichförmige Mischung entsteht und schließlich Sahne unterheben.

Marinierte Garnelen

- 108 Stücke Kleine Garnelen
- 200 g Hellem Olivenöl
- So viel wie nötig Kleinen geschnitten und roten Paprika

Hälfte vom Öl erwärmen und die Garnelen schnell in der Pfanne braten. Abkühlen lassen und in einem Vakuumbeutel tun. Inzwischen, Rest vom Öl hinzufügen und während 6 Stunden aufweichen.

LA ROSE NOIRE™

Gérard
Dubois

Italienische und pikante Vinaigrette

- 200 g Pikante Olivenöl
- 40 g Balsamico-Essig aus Modena
- 1,2 g Xanthangummi

Alle Zutaten mit einem Stabmixer vermischen.

Andere Zutaten:

- Geschnittene Oliven
- Basilikumblätter
- Getrocknete Olivenpulver

Veredelung:

Cones bis oben mit Tomatencreme füllen. Garnelen und Oliven auf dem Top stellen und mit dem Olivenpulver bestreuen. Mit einer Pipette voll von italienischer Vinaigrette beenden.



Medium Cone
Basil



Gérard
Dubois

recette SALÉ



LA ROSE NOIRE™

TERROIR

www.la-rose.noire.be
info@la-rose-noire.be

LA ROSE NOIRE™
Gérard
Dubois

LA ROSE NOIRE™

Gérard
Dubois



TERROIR 54 Einheiten

Chutney Crèmeux von Rote Beten

750 g	Bete Würfel
200 g	Gemüsefond
75 g	Weinessig
100 g	Zucker
7 g	Salz
3 g	Pfeffer
15 g	Geraspelte Ingwer
540 g	Philadelphia Käse
15 g	Modifizierte Stärke
15 g	Gelatineblatt

Bete Würfel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Ingwer und Zucker kochen. Sobald es fast karamellisiert ist, Essig bis zur Verdunstung hinzufügen. Dann, Gemüsefond hinzufügen, bis zur Verdunstung kochen und anschließend Mischung in einem Schneider tun. Philadelphia und geschmolzene Gelatine hinzufügen und bis eine gleichförmige Mischung entsteht. Danach Stärke hinzufügen und bis eine glatte Mischung zu bekommen. Im Kühlschrank kühlen lassen.

Mousse von Ziegenkäse

500 g	Philadelphia Käse
500 g	Ziegenkäse
260 g	Sahne 35%
1 Zehe	Knoblauch

Philadelphia und Ziegenkäse vermischen bis eine gleichförmige Mischung entsteht. Danach, Sahne (separat) steif schlagen und unter die Ahornsirupmasse heben. Schließlich, in der Mischung von Ziegenkäse gießen und kühlen.

Andere Zutaten:

- Mischung von knusprigen Gemüsen Chips
- Rote Bete Chips
- Junger Trieb

Veredelung:

Dank eines Spritzbeutels, Chutney von Rote Beten und Mousse von Ziegenkäse im Cones spritzen. Chips und junger Trieb auf dem Top aufstellen.

LA ROSE NOIRE™

Gérard
Dubois



LA ROSE NOIRE™

PLACTON

www.la-rose.noire.be
info@la-rose-noire.be

LA ROSE NOIRE™

Gérard
Dubois



PLACTON 54 Einheiten

Crèmeux von geräuchertem Lachs und Knollensellerie

675 g	Gekochte Sellerie und püriert
270 g	Philadelphia Käse
90 g	Sahne 35%
200 g	Geräucherte Lachs
20 g	Gelatineblatt
180 g	Geschmolzene Butter
150 g	Schalotte im Öl gekocht
10 g	Salz
3 g	Pfeffer
27 g	Modifizierte Stärke

Philadelphia, Sahne, Butter, Schalotte, Salz, Pfeffer und Püree von Sellerie bis eine gleichförmige Mischung entsteht. Gelatine im Wasser während 10 Minuten einweichen, abtropfen und in der Mikrowelle schmelzen lassen. Danach, in der Mischung vermischen. Cleargel hinzufügen und vermischen bis eine gleichförmige Mischung entsteht. In den cones gießen und ruhen lassen.

Pudding von Algen

400 g	Sahne 35%
200 g	Dashi Suppe
200 g	Frischkäse
10 g	Spirulina
	Natürliche Grüne Farbstoff (optional)
4,5 g	Iota-Carrageenan
2 g	Johannisbrotgummi
40 g	Maltodextrin

Iota, Johannisbrotgummi und Maltodextrin vermischen. Danach, Dashi Suppe, Spiruline und Sahne in einem Topf vermischen. Iota Mischung hinzufügen und schlagen bis eine gleichförmige Mischung entsteht. Auf dem Seidenpunkt bringen und dann die Mischung im Frischkäse gießen. In passenden Formen gießen und ruhen lassen. Einfrieren und entformen.

Andere Zutaten:

- Scheiben von Radieschen
- Junger Trieb

Veredelung:

Cones mit Crème von geräuchertem Lachs und Sellerie füllen und den Pudding von Algen auf dem Top stellen. Mit Scheiben von Radieschen und jungen Trieben dekorieren.

recette SALÉ



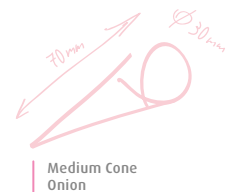
Gérard
Dubois

LA ROSE NOIRE Gérard Dubois TM

COW BOY CONE

www.la-rose.noire.be
info@la-rose-noire.be

LA ROSE NOIRE TM



COW BOY CONE

54 Einheiten

Mousse von Bacon et Mais

600 g	Abgetropften und gemischten Mais in Dosen
300 g	Friskäse
180 g	Sahne 35%
16 g	Gelatineblatt
100 g	Geschmolzene Butter
30 g	BBQ sauce
5 g	Salz
1,5 g	Pfeffer
20 g	Modifizierte Stärke

Mais, geschmolzene Butter, Friskäse, Salz, Pfeffer und BBQ Sauce vermischen bis eine gleichförmige Mischung entsteht. Geschmolzene Gelatineblätter und modifizierte Stärke hinzufügen und nochmal vermischen. Sahne schlagen und auf der Mischung gießen und kühlen.

Gekochte Wachteleiern

54 Einheiten	Quail eggs
2 l	Wasser
5 g	Salz
30 g	Essig

Eier, Essig und Salz im kalten Wasser tun und kochen lassen. Sobald das Wasser kocht, mit einem niedrigen Siedepunkt während 3 Minuten kochen lassen. Dann, Eier entnehmen und im kalten Wasser tun. Eierschalen entfernen und ruhen lassen.

Andere Zutaten:

- gebratene Bacon Scheiben
- Leicht vermischte und gebratene Mais
- gebratene Zwiebelringen

Veredelung:

Cones mit Maismousse füllen, 1 Schicht vom gebratenen Mais hinzufügen und Eier auf dem Top stellen. Mit Zwiebelringen und Bacon Scheiben dekorieren.



LA ROSE NOIRE Gérard Dubois TM

VEGGY LOVERS

www.la-rose.noire.be
info@la-rose-noire.be

LA ROSE NOIRE TM
Gérard Dubois



VEGGY LOVERS

54 Einheiten

Püree von Spargel

- 600 g Spargel
- 200 g Philadelphia Käse
- 200 g Sahne 35%
- 160 g Geschmolzene Butter
- 20 g Gelatineblatt
- 7 g Salz
- 1 g Pfeffer
- 20 g Instant Cleargel
- 40 g Zitronensaft

Spargel im Wasser kochen bis Sie weich werden. Salz, Pfeffer und Zitronensaft hinzufügen und vermengen bis eine Püree zubekommen. Philadelphia, Sahne, Gelatine und geschmolzene Butter hinzufügen und vermengen bis eine gleichförmige Mischung entsteht. Dann modifizierte Stärke hinzufügen und vermengen bis eine samtige Mischung entsteht. Bei 4 C kühlen.

In Öl eingelegte Artischocken

- 60 Einheiten Geschnietzte Artischocken
- 500 g Olivenöl
- 50 g Zitronensaft

Artischocken pellen und säubern um nur den Kern zu behalten. In 0,3 mm dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl und in Zitronensaft auf kleinem Feuer köcheln lassen um eine um eine al dente-Küche zu erhalten.

In Öl eingelegte Pilsen

- 300 g Pilsen Sortiment
- 500 g Olivenöl
- so viel wie nötig Salz und Pfeffer

auf kleinem Feuer köcheln lassen bis weiche Pilsen zu bekommen.

Andere Zutaten:

- zerhackten und gegrillten Haselnüssen
- Parmesanspäne

Veredelung:

Cones mit Spargelcreme füllen und mit Artischocken und Pilsen dekorieren. Mit dem zerhackten Haselnüssen und Parmesanspäne bestreuen.