

Brombeere, Schokolade & Curry



SCHOKOLADEN-MACARON

125g	Mandelpulver
125g	Staubzucker
10g	Kakao
50g	pasteurisiertes Eiweiß
42,5g	frisches Eiweiß
1g	Trockeneiweiß
100g	Zucker
25g	Wasser

BROMBEERGEL

225g	Brombeermark
50g	Zucker
2,4g	Agar Agar
	Saft einer ½ Zitrone

SCHOKOLADENCREME I

100g	Milch
100g	Sahne
2	Eidotter
20g	Zucker
90g	Ashanti von Valrhona

SCHOKOLADENCREME II

100g	Milch
5g	Glukosesirup
1 Bl.	Gelatine
200g	Sahne
130g	Guanaja von Valrhona

Schokoladenmacaron Das Mandelpulver mit dem Staubzucker mixen und sieben. Mit dem Kakao und dem pasteurisierten Eiweiß verrühren. Zucker und Wasser auf 121°C kochen und in das mit dem Trockeneiweiß aufgeschlagene Eiweiß langsam einlaufen lassen. Die Masse kalt schlagen, unter die Mandelmasse rühren und mit einem Dressiersack mit Lochtülle aufdressieren. Macarons bei 200° 3 min. bei geschlossenem Zug und dann ca. 7 min. bei geöffnetem Zug backen.

Brombeergel Brombeermark, Zucker, Zitronensaft und Agar Agar aufkochen. Die Masse erkalten lassen und mixen bis eine homogene Masse entsteht.

Schokoladencreme I Für die Creme Milch und Sahne erwärmen. Eidotter und Zucker verrühren und mit der Sahne mischen. Das Ganze zur Rose abziehen und 200g davon auf die Schokolade gießen. Glattrühren und kalt stellen.

Schokoladencreme II Für die Creme die Schokolade auf 45°C erwärmen und den Glukosesirup zufügen. Die Milch aufkochen, die Gelatine darin auflösen und auf die Schokolade gießen. Rühren bis eine homogene Masse entsteht. Die kalte Sahne zufügen und kurz durchmixen. Kalt stellen.

Brombeersorbet Wasser, Zucker, Invertzucker aufkochen und dann das Brombeermark zufügen. In der Eismaschine frieren.

Zuckerblätter Für die Blätter den Zucker, das Wasser, die Glukose auf 156°C kochen und auf eine Silpat-Matte gießen. Den Zucker auskühlen lassen, im Kutter fein mahlen. Auf eine Silpat-Matte aufstreuen. Im Backofen bei 180°C schmelzen lassen, herausnehmen und erkalten lassen.

Curry-Schokoladencreme Die Milch mit der Glukose und dem Curry aufkochen. Die Gelatine darin auflösen und über die Schokolade gießen. Verrühren bis sich eine Emulsion bildet. Dann die Sahne und das Olivenöl zufügen, mixen und kalt stellen.

BROMBEERSORBET

250g Brombeermark
 30g Wasser
 55g Zucker
 12g Invertzucker

ZUCKERBLÄTTER

120g Zucker
 60g Wasser
 70g Glukose

CURRY-SCHOKOLADENCREME

120g Milch
 6g Glukose
 3g Gelatine
 200g Ivoire von Valrhona
 80g Olivenöl
 150g Sahne
 5g Curry Maharadja
 (Ingo Holland)

BROMBEERRAVIOLI**KERN**

250g Brombeermark
 15g Zitronensaft
 20g Zucker
 50g Absolu Cristal von
 Valrhona

MANTEL

240g Apfelsaft
 70g Zucker
 16g Vegetarische Gelatine

ORANGENSABLÉ

70g Butter
 50g Mehl
 50g Mandelgrieß
 40g Staubzucker
 Salz
 1 Orangenschale

KANDIERTE**VEILCHEN**

Pasteurisiertes Eiweiß
 Zucker

SCHOKOLADESTÄBCHEN

150g Ivoire von Valrhona
 150g Equatorial von
 Valrhona



Brombeerravioli Kern Für die Füllung alle Zutaten miteinander aufmischen.

In Halbkugelformen füllen und einfrieren.

Brombeerravioli Mantel Für den Mantel die Zutaten miteinander aufkochen und bei ca. 70°C die gefrorenen Brombeerhalbkugeln mit Hilfe eines Zahnstochers eintauchen. Auf ein Blech setzen und den Zahnstocher entfernen. Auftauen lassen.

Orangensablé Für den Sablé alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und kalt stellen. Ausrollen, einen Ring ausstechen und bei 180°C backen.

Kandierte Veilchen Die Veilchenblätter mit dem Eiweiß einstreichen und in Zucker tauchen. Im Wärmeschrank trocknen lassen.

Schokoladestäbchen Beide Schokoladen erwärmen und temperieren.

Die weiße Schokolade dünn auf eine Marmorplatte aufstreichen und mit einem Kamm abziehen. Wenn die Schokolade beginnt fest zu werden, die dunkle Schokolade darüber streichen. Sobald die Schokolade nicht mehr klebt mit Hilfe einer Metallspachtel im 45° Winkel zur Marmorplatte Stäbchen formen.



CURRYEIS

375g	Kokosmark von Ravifruit
75g	Batida de coco
80g	Ananasmark
60g	Milch
70g	Sahne
2g	Salz
0,8g	Kurkuma
5g	Curry Maharadja (Ingo Holland)
45g	Glukose
110g	Zucker
6	Eidotter

SCHOKOLADENAUF LAUF

70g	Butter
30g	Staubzucker
	Vanille
4	Eidotter
4	Eiweiß
40g	Zucker
70g	Equatorial von Valrhona
90g	Haselnussgrieß
30g	Brösel

Curryeis Das Kokosmark, den Batida de coco, das Ananasmark, die Milch, die Sahne, den Glukosesirup und die Gewürze miteinander aufkochen. Die Eidotter und den Kristallzucker verrühren. Beide Massen mischen und zur Rose abziehen. In der Eismaschine frieren.

Schokoladenauf lauf Butter, Vanille und Staubzucker schaumig schlagen. Die Eidotter nach und nach zugeben und weiterschlagen. Die aufgelöste Schokolade untermischen. Das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen und unterheben. Das Mehl und die Brösel einmischen. Die Masse in gebutterte und gezuckerte Formen füllen und im Wasserbad bei 180°C backen. Noch heiß aus der Form stürzen und abkühlen lassen

Fertig stellen Hauptteller: Mit Hilfe einer Schablone einen Streifen Schokoladencreme II auf den Teller aufstreichen. In die Mitte des Macarons eine kleine Kugel Brombeersorbet geben und für ein paar Minuten in den Froster stellen. Aus dem Froster nehmen, um das Sorbet Nocken von der Schokoladencreme I, Brombeergel, Currycreme und frische Brombeeren verteilen. Mit Zuckerkrystallen und Zitronenmelisse fertig stellen.

1. Teller: Den Orangensabering in die Mitte des Tellers legen. In das Loch den Brombeerravioli legen. Auf den Ring Nocken von der Currycreme, Brombeergel und Schokoladencreme I anrichten. Melisse und Schokoladenstäbchen auf den Ravioli.

2. Teller: Einen Strich aus Schokolade auf den Teller zeichnen. Darauf eine frische Brombeere setzen, ein Stück Schokoladenauf lauf anlehnen und ein paar Brombeergelputzer dressieren. Zum Schluss eine Nocke Curryeis.