

## Karamellierte Mango-Passionsfruchtcreme Crème à la mangue et aux fruits de la passion caramélisée

| <b>Zutaten</b>             | <b>4 Pers</b> | <b>10 Pers</b> | <b>Vorbereitung</b>   |
|----------------------------|---------------|----------------|---|
| Kokosmilch                 | 210 g         | 525 g          | – Von der Zitrone Zesten abreiben.  |
| Mangomark                  | 130 g         | 325 g          |   |
| Mandeldrink                | 60 g          | 150 g          | <b>Zubereitung</b>  |
| Maizena                    | 4 g           | 10 g           |   |
| Kurkuma                    |               |                | – Agar-Agar mit Mandeldrink verrühren und auflösen.   |
| Agar-Agar                  | 1,5 g         | 3,75 g         | – Kokosmilch, Mangomark, Kurkuma, Zitronenzesten und Rohzucker zusammen aufkochen und ca. 3–4 Minuten kochen, damit der Agar-Agar gut bindet. |
| Rohzucker                  | 14 g          | 35 g           | – Masse kurz auskühlen lassen.  |
| Zitrone, frisch, gewaschen | 0,25          | 0,5            | – Passionsfruchtmark begeben und die Masse mixen und in Porzellan Kokotten abfüllen und kühl stellen.   |
| Passionsfruchtmark         | 16 g          | 40 g           | – Mit Rohzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.  |

### Hinweise für die Praxis

Diese Rezeptur kann beliebig mit anderen Früchten hergestellt werden. Für die Agar-Agar Portionierung einen geeichten Portionier Löffel verwenden.

## Limetten-Mandel-Chia Kuchen · Cake aux amandes et au citron vert avec graines de chia

| <b>Zutaten Kuchen</b>           | <b>4 Pers</b> | <b>10 Pers</b> | <b>Vorbereitung</b>   |
|---------------------------------|---------------|----------------|---|
| Mandeln, gemahlen               | 200 g         | 500 g          | – Chiasamen in Wasser für 3 Stunden im Kühlschrank quellen lassen, gelegentlich umrühren.                                 |
| Wasser                          | 200 g         | 500 g          |   |
| Rapsöl                          | 140 g         | 350 g          | – Kerne hacken.   |
| Weissmehl                       | 50 g          | 125 g          | – Kuchenform von ca. 30 cm Durchmesser oder ½ Gastro-Norm-Blech mit Backpapier vorbereiten.                               |
| Rohzucker                       | 110 g         | 275 g          | – Von den Limetten (1) und Limetten (2) jeweils separat Zesten abreiben und Saft auspressen.                              |
| Chiasamen                       | 35 g          | 88 g           | – Mehl mit Backpulver sieben.   |
| Backpulver                      | 3 g           | 7 g            |   |
| Limetten (1), frisch, gewaschen | 1             | 2              |   |
| <b>Zutaten Guss</b>             |               |                | <b>Zubereitung</b>  |
| Puderzucker                     | 100 g         | 250 g          | – Chiasamen mit Rohzucker vermischen, das Rapsöl im Faden unter Rühren begeben und emulgieren.                            |
| Limetten (2), frisch, gewaschen | 1             | 2              | – Mehl-Backpulvermischung und gemahlene Mandeln unter die Chiasamenmasse ziehen.  |
| Cashewkerne                     | 20 g          | 50 g           | – Limettensaft und Zesten (1) begeben und die Masse in die vorbereitete Form abfüllen.                                    |
| Pistazienkerne, ungesalzen      | 20 g          | 50 g           | – Bei 180 °C mittlerer Propellerstufe im Kombisteamer ca. 30 Minuten backen.  |
|                                 |               |                | – Nach dem Backen auf einem Kuchengitter kurz auskühlen lassen.   |
|                                 |               |                | – Zum Abtropfen ein Gastro-Norm-Blech darunter legen.   |
|                                 |               |                | – Für den Guss den Limettensaft und die Zesten (2) mit dem Puderzucker vermischen und auf den noch warmen Kuchen giessen. |
|                                 |               |                | – Mit den gehackten Kernen bestreuen und diese leicht andrücken.  |

### Hinweise für die Praxis

Je nach Gerät die Propellerstufe auf kleine Stufe stellen, Gargut überwachen; es darf nicht zu stark bräunen.