

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

Zutaten	4 Pers	10 Pers	Vorbereitung
Kokosmilch	210 g	525 g	– Von der Zitrone Zesten abreiben.
Mangomark	130 g	325 g	
Mandeldrink	60 g	150 g	Zubereitung
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

Zutaten Kuchen	4 Pers	10 Pers	Vorbereitung
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	
Zutaten Guss			Zubereitung
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.