



So wird das Rezept für das Dessert „Elegance Fres-Cor“ von Juan Carlos Moraes de Souza zubereitet

ZUTATEN UND ZUBEREITUNG

Mürbeteig

100 g Feinmehl
60 g Butter
38 g Puderzucker
12 g gemahlene Mandeln
22 g Ei
1 g Salz
1 g Vanillearoma

Die weiche Butter in eine große Schüssel geben, den Zucker hinzufügen und rühren, bis der Zucker gut integriert ist und eine cremige Masse entsteht. Dann die Eier hinzufügen und wieder vermischen, bis alles gut integriert ist.

Mehl, gemahlene Mandeln, Salz und Vanillearoma hinzufügen und vermengen. Den Teig etwa 5 Minuten in den Kühlschrank stellen, um ihn strecken zu können

Nach 5 Minuten strecken wir den Teig auf eine Dicke von 2,8 mm. Auf die gewünschte Größe zuschneiden und einfrieren, dann 12 Minuten bei 160° C im Ofen backen.

Nach dem Backen die Plätzchen in Schokolade „Inspiration Fraise“ baden.

Eingelegte Erdbeeren

Erdbeeren in Brunoise (kleine Würfel) und Viertel schneiden.

Mit dem Champagner in eine Vakuumentüte füllen.

Vakuumverpacken und ca. 10-20 Minuten später verwenden.



Basilikum-Gel und Champagner

1 Bund Basilikum

40 ml Champagner

5 g Gelcrem Frío (Verdickungsmittel aus Kartoffelstärke)

Basilikum blanchieren. Anschließend Champagner und Gelcrem hinzufügen, im Mixer vermischen und abseihen. In eine Dosierflasche geben.

Erdbeercoulis

250 g Erdbeeren

80 g weißer Zucker

3 EL Zitronensaft

Die Erdbeeren waschen und in Stücke schneiden.

Mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten lang garen. Es ist nicht erforderlich, die Erdbeeren zu zerdrücken oder umzurühren, da sie sich durch die Hitze von selbst auflösen.

In der Zwischenzeit die Zitrone ausdrücken und 3 EL Zitronensaft zu den Erdbeeren geben. Nach 10 Minuten vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Durch den Mixer geben und abseihen. In eine Dosierflasche füllen.

Schokoladenmousse „Inspiration Fraise“

105 g Milch

32 g in Wasser gequollene Gelatine (Gelatinepulver 200-250 Bloom im Verhältnis 1 g Gelatine : 6 g Wasser ansetzen)

20 g Erdbeerpaste

220 g Schokolade „Inspiration Fraise“ von Valrhona (Schokolade mit kandierter Erdbeere)

220 g halbsteif geschlagene Sahne

Die Sahne halbsteif schlagen und zur Seite stellen.

Die Milch erwärmen, Gelatinemasse hineingeben und auflösen. Erdbeerschokolade und Erdbeerpaste in eine Schüssel geben, dann die Mischung hinzufügen. Zum Emulsionieren im Mixer schlagen. Auf 36° C abkühlen, dann die halbsteife Sahne unterheben. In einen Spritzbeutel füllen.



Crème aus weißer Schokolade mit Limettenaroma

125 g Milch
36 g Gelatinemasse
237 g weiße Schokolade
einige Tropfen Limettenaroma
1 Limette (geriebene Schale)
250 g halbsteif geschlagene Sahne

Die Milch erwärmen, Gelatinemasse hineingeben und auflösen.
Die weiße Schokolade mit dem Limettenaroma in eine Schüssel geben und die heiße Milch hinzufügen. Zum Emulsionieren im Mixer schlagen. Die Temperatur auf 36° C abkühlen lassen, dann die halbsteife Sahne und die geriebene Limettenschale unterheben.
In einen Spritzbeutel mit der gewünschten Düsendgröße füllen.