





Hidden in Full Bloom

von Laura Niemi

DESSERT

ANSPRUCHSVOLL, VORBEREITUNG 30 MIN.,
ZUBEREITUNG 60 MIN.

BERGVEILCHEN-GLACE

540 g Milch mit
105 g Rahm,
10 g Trimoline,
30 g Glucose und
77 g Azuleta (violet sugar) aufkochen.
42 g Magermilchpulver mit
45 g Dextrose,
50 g Zucker und
8 g Bindemittel vermischen. Alles der
kochenden Milch zugeben und
verrühren. Mit
90 g Vollei und
60 g Eigelb bei 85 Grad zur Rose
abziehen.
20 g Veilchenlikör unterrühren. Den Glacemix
auskühlen und in der Glace-
maschine gefrieren lassen.

CASSIS-SORBET

148 g Zucker mit
3 g Glace-Bindemittel vermischen. Den restlichen
Zucker mit
425 g Wasser, und
10 g Trimoline aufkochen. Das Bindemittel-
Zucker-Gemisch dazugeben
und 1 Min. köcheln lassen.
45 g Glucose Den Zuckersirup mit
335 g Cassispüree vermischen und im Eisbad
auskühlen lassen.
Den Sorbetmix in der Glace-
maschine gefrieren lassen.
Bergveilchen-Glace und
Cassis-Sorbet so miteinander
verrühren, dass eine
Marmorierung entsteht.
Sofort wieder einfrieren.

GLACE-CORNET «KRUMKAKE»

90 g Butter mit
177 g Puderzucker und
2 g Salz cremig aufschlagen.
Nach und nach
zugeben und glattrühren.
134 g Eiweiss Vorsichtig
(Raumtemperatur) unterziehen, bis eine gleich-
mässige, geschmeidige Masse
entstanden ist.
100 g Mehl Diese Krumkake-Masse mit
einer runden Schablone auf
einer Silikonmatte aufstreichen
und bei 170 Grad ca. 6–7 Min.
goldbraun backen. Noch
warm in Form rollen und
auskühlen lassen.

MOLTEBEERENGEL

«HILLA»

200 g Moltebeerenpüree

2 g Agar-Agar
20 g Zucker

aufkochen und unter
ständigem Rühren
und
zugeben. Ein zweites Mal
kurz aufkochen und das Gel
auf ein Blech ausgiessen und
auskühlen lassen.
Anschliessend mit einem
Stabmixer glatt mixen und
in einen Spritzbeutel füllen.

GERÖSTETE GERSTENCREME

300 g Rollgerste

450 g Milch

85 g Zucker
30 g Eigelb,
40 g Maizena
50 g Milch
10 g Butter

70 g Rahm

bei 200 Grad ca. 10–13 Min.
goldbraun rösten.
mit der Rollgerste vermischen
und über Nacht im Kühlschrank
ziehen lassen. Am nächsten
Tag passieren und so viel Milch
zugeben, bis die Flüssigkeit
wieder eine Menge von 450 g
erreicht hat. Mit
aufkochen. Mit

und
zu einer Crème kochen.
unterrühren und die Cremeux
auskühlen lassen. Kurz vor
dem Servieren
schlagen und unter die
Gerstencrème ziehen.

KARAMELL-CREME BRULEE

125 g Milch
200 g Rahm
70 g Zucker

90 g Eigelb

Zucker

mit
aufkochen.
nach und nach karamellisieren.
Mit der Milch-Rahm-Mischung
ablöschen. Mit
angleichen und die Crème
durchsieben.
Die Crémemasse in Aluformen
füllen, mit Folie abdecken und
bei 95 Grad im Dampfbad
30 Min. pochieren.
Crème Brûlées ausstechen
und mit
bestreuen. Mit dem Bunsen-
brenner abflämmen.

WALNUS-SCHNEE

42 g Maltodextrin,
14 g Puderzucker
61 g Walnussöl

und
mischen, bis eine krümelige,
schneeartige Konsistenz
entstanden ist. Luftdicht und
trocken lagern.

KARAMELLSAUCE

20 g Invertzucker
280 g Rahm
200 g Zucker

30 g kalter Butter

20 g Doppelrahm

mit
aufkochen.
karamellisieren und mit der
Rahm-Zucker-Mischung
ablöschen. Während 5 Min.
köcheln lassen.
Das Karamell durchsieben
und mit
mischen, bis eine homogene
Masse entstanden ist.
unterrühren.

JOGHURT-MERINGUE-CHIPS

25 g Albumina-Pulver
90 g Wasser
10 g Zitronensaft

110 g Zucker

8 g Joghurtpulver (Sosa)

mit und vermischen und schaumig aufschlagen. Dabei einrieseln lassen. Zum Schluss untermischen. Die Masse dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 90 Grad über Nacht austrocknen lassen.

SCHOKOLADENERDE

125 g Zucker,
125 g gemahlene Mandeln,
75 g Mehl
60 g Kakaopulver
90 g Butter

und vermischen. schmelzen und unterrühren, bis eine bröselige, sandige Konsistenz entstanden ist. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 160 Grad 15 Min. backen.

PIURA-PORCELANA-BROWNIE

125 g Butter
125 g Piura-Porcelana-Couverture 75 %
von Original Beans
295 g Zucker

150 g Vollei

120 g Mehl,
2 g Salz

30 g Kakaopulver

mit im Wasserbad schmelzen. zugeben und die Masse glattrühren. nach und nach unterrühren. Zum Schluss und unterheben. In einen flachen Rahmen füllen und bei 180 Grad 15–20 Min. backen. Danach auskühlen lassen.

KARAMELLISIERTE BAUMNÜSSE

80 g Zucker
25 g Wasser
50 g Baumnüsse
1 g Zimtpulver

und in einem Topf aufkochen. und zugeben, vermischen und im Ofen karamellisieren lassen. Auskühlen lassen und grob brechen.

GARNITUR

Zucker

50 g Ricola Bonbons

In einer Zuckerwattemaschine aus Zuckerwatte herstellen. Für die Glass Chips zwischen zwei Backpapieren fein zerkleinern. Bei 180 Grad 3–4 Min. im Ofen schmelzen und danach sofort ausrollen und auskühlen lassen. Zur Ausgarnierung und verwenden.

frische lila Veilchenblüten
Honigkresse

ANRICHTEN

Auf dem linken Tellerrand einen kleinen (kalten) Stein befestigen und darauf das Krumkake-Cornet legen. Rundherum das Moltebeerengel dressieren. Mit einem Löffel die Gerstencrème auf den rechten Tellerrand streichen und darauf die drei abgeflämmten Karamell-Crème brûlées versetzt platzieren. Daneben die Brownies hochkant aufstellen. Die Karamellsauce in Tupfen aufdressieren und daneben die Schokoladenerde verteilen. Den Walnuss-Schnee in drei Häufchen und 3–4 karamellisierte Baumnüsse neben der Erde verteilen. Den Ricola-Chip zerbrechen und 3–4 kleine Scheiben verteilt platzieren. Das Glace abstechen und in das Cornet geben. Joghurt-Meringue-Chip grob zerbrechen und über das Glace streuen. Mit frischen lila Veilchen und Honigkresse ausgarnieren. Die Zuckerwatte grob zupfen und ca. drei Stückchen davon neben den Crème Brûlées verteilen.