



BIRNE HELENE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 400 PORTIONEN

FÜR DIE POCHIERTEN BIRNEN

10 Liter Wasser

8 kg Zucker

120 Stück Vanilleschote(n)

800 ml Zitronensaft

40 Birne(n)

FÜR DIE SCHOKOLADE TUILE

9.6 Liter Wasser

4.8 kg Glukosesirup

20 kg Zucker

240 g Pektin

6 kg Butter

30 g Kakaopulver

1.2 kg Zartbitterschokolade

FÜR DIE SCHOKOLADESTREUSEL

1 kg

4 kg Butter

1.8 kg Zucker

4.8 kg Weizenmehl

1.6 kg Kakaopulver

FÜR DAS VANILLEMousse

12 kg QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

3 kg Zucker

40 Ei(er)

80 Eigelb

40 Vanilleschote(n), Mark davon

6 kg Mascarpone

FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

12 kg QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

240 g Zucker

80 Ei(er)

80 cl Orangenlikör, Cointreau

80 g Orangenschale

6 kg Mascarpone

12 kg Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

FÜR DAS VANILLEEIS

4 kg QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

4 kg QimiQ Whip Vanille

80 Eigelb

4.4 kg Zucker

1.8 kg Vollrahm

40 Vanilleschote(n), Mark davon

FÜR DIE SCHOKOLADESAUCE

10 kg	
10 Liter	Milch
12 kg	Zartbitterschokolade
1.2 kg	Kakaopulver
1.8 kg	Zucker
80 cl	Williamsbirnenschnaps

ZUBEREITUNG

1. Für die pochierte Birnen: Wasser mit Zucker, Vanilleschote und Zitronensaft zum Sieden bringen. Birnen schälen und ohne auszuhöhlen in den Sirup tauchen. Zugedeckt 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen bis sie weich sind. Abkühlen lassen.
2. Für die Schokolade-Tuile: Wasser mit der Glukose zum Kochen bringen, Zucker und Pektin hinzufügen und ca. 2-3 Minuten kochen. Butter, Kakaopulver und Schokolade beifügen und weiter kochen lassen. Auf eine Silikon-Backfolie mit Hilfe einer Spachtel dünn auftragen und bei 200°C ca. 10 Minuten backen.
3. Aus dem Ofen nehmen und runde Scheiben mit 2,5 cm Durchmesser ausstechen (pro Birne ca. 8 Stück). An einem trockenen Ort aufbewahren.
4. Für die Schokostreusel: Butter mit Zucker schaumig rühren. Mehl, QimiQ Saucenbasis und Kakaopulver mischen, begeben und kurz vermischen. Die Masse zwischen den Händen auf ein Blech mit Backpapier verreiben und verteilen. Die Streusel im Umluftofen bei 160°C ca. 12-15 Minuten backen.
5. Für das Vanillemousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Zucker, Eier, Eigelb und Vanillemark dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Zum Schluss den Mascarpone unterrühren.
6. Für das Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Zucker, Eier, Orangenlikör und Orangenschale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mascarpone zugeben und gut unterrühren. Zum Schluss die geschmolzene Schokolade einrühren.
7. Für das Vanilleeis: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Das glatt gerührte QimiQ Vanille, Eigelb und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Restliche Zutaten untermischen und in einen Pacojet Becher einfüllen. Über Nacht bei -20°C gut durchkühlen.
8. Für die Schokoladesauce: Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen. Mit einem Stabmixer gut mixen und auskühlen lassen.
9. Anrichten: Birnen mit dem Pariser-Kugelausstecher aushöhlen. Mit dem Vanillemousse und Schokostreusel füllen. Die Tuile spiralförmig um die Birne anordnen. Jede Tuile mit einer Spitze Schokolademousse garnieren. Kurz vor dem Servieren das Vanilleeis und die Schokoladesauce dazugeben.