



GEBACKENE SCHOKOLADEPRALINES VON EVELYN WILD



QimiQ AVANTAGES

- Füllungen werden fester und stabiler
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE SCHOKOLADEFÜLLUNG

- 80 g** QimiQ Base crème
- 50 ml** Crème fouettée 36 % grasse
- 25 g** Sucre
- 250 g** Milkschokolade, haché
- 125 g** , haché
- Farine, zum Panieren
- Œuf(s), zum Panieren
- Nüsse, gerieben, zum Panieren

FÜR DEN BACKTEIG

- 3** Blanc(s) d'œuf
- 50 g** Sucre
- 1 pincée** Sel
- 250 ml** Lait
- 4** Jaune(s) d'œuf
- 80 ml** Huile végétale
- 2 g** Sucre vanillé
- 200 g** Farine
- 70 g** Poudre de cacao

FÜR DIE SAFRAN-KARAMELL-EISCREME

- 150 g** , réfrigéré
- 5** Jaune(s) d'œuf
- 120 g** Sucre
- 100 g** Lait
- 250** Crème fouettée 36 % grasse
- 1 Msp.** Safranpulver
- 1** Gousse(s) de vanille

FÜR DIE KOKOS-VANILLE-SAUCE

- 60 g** QimiQ Classic Vanille
- 150 g** Kokosnusspüree
- 1** Gousse(s) de vanille, pulpe
- 50 g** Sucre
- 80 ml** Kokosnuss Sirup
- 2** Limette(s), le jus

ZUM DEKORIEREN

- Beerenfrüchte, frisch

PRÉPARATION

1. Für die Füllung: QimiQ Classic mit Schlagobers und Zucker aufkochen und über die gehackte Schokolade gießen.
2. Ca. 5 Minuten warten und gut durchrühren. Eine glatte, geschmeidige, glänzende Konsistenz sollte das Ergebnis sein.

3. Auf ca.15 °C abkühlen lassen und leicht schaumig rühren. Die Temperatur spielt hier eine bedeutende Rolle. Ist die Masse zu warm, lässt sie sich nicht aufschlagen, ist sie zu kalt bekommt sie auch kein Volumen.
4. Auf ein Backpapier 3 cm große Tupfer von der Masse dressieren und tiefkühlen.
5. Die tiefgekühlte Masse mit der Hand in runde Kugeln formen und wieder tiefkühlen.
6. Anschließend mit Mehl, Ei und geriebenen Nüssen panieren und tiefkühlen.
7. Für den Backteig: Eiweiß mit Zucker und Salz cremig schlagen.
8. Restliche Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und das geschlagene Eiweiß unterheben.
9. Panierte Pralinen durch den Backteig ziehen und in 160 °C heißem Fett herausbacken.
- 10.Für die Eiscreme: QimiQ Whip glatt rühren, Eigelb dazugeben und schaumig rühren.
- 11.Zucker karamellisieren und mit Milch ablöschen. Safran dazugeben und mit der Vanilleschote so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Auskühlen lassen und unter die QimiQ Mischung rühren.
- 12.In einen Pacojetbecher füllen und über Nacht auf -20 °C tiefkühlen.
- 13.Für die Kokos-Vanille-Sauce: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren. In einen iSi Gourmet Whip füllen und mit einer Kapsel aufschäumen.
- 14.Fertigstellung: Auf einem Dessertteller den Vanilleschaum geben. Gebackene Schokoladepralinen und Eiscreme daraufgeben und mit Beerenfrüchten dekorieren.