



# BIRNE HELENE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- 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** Glucosesirup

**20 kg** Zucker

**240 g** Pektin

**6 kg** Butter

**30 g** Kakaopulver

**1.2 kg** Zartbitterschokolade

### FÜR DIE SCHOKOLADESTREUSEL

**1 kg** QimiQ Sahne-Basis

**4 kg** Butter

**1.8 kg** Zucker

**4.8 kg** Weizenmehl

**1.6 kg** Kakaopulver

### FÜR DIE VANILLEMUSSE

**12 kg** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**3 kg** Zucker

**40** Ei(er)

**80** Eigelb

**40** Vanilleschote(n), Mark davon

**6 kg** Mascarpone

### FÜR DIE 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 Sahne-Dessert Vanille

**80** Eigelb

**4.4 kg** Zucker

**1.8 kg** Schlagobers 36 % Fett

**40** Vanilleschote(n), Mark davon

## FÜR DIE SCHOKOLADESAUCE

<b>10 kg</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>10 Liter</b>	Milch
<b>12 kg</b>	Zartbitterschokolade
<b>1.2 kg</b>	Kakaopulver
<b>1.8 kg</b>	Zucker
<b>80 cl</b>	Williamsbirnenschnaps

## ZUBEREITUNG

1. Für die pochierten Birnen: Wasser, Zucker und Zitronensaft vermischen. Mit der Vanilleschote und den geschälten Birnen in einen Vakuumbutel geben und verschließen. 25-30 Minuten unter Dampf garen.
2. Für die Schokolade-Tuile: Wasser mit der Glucose 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 Schokoladestreusel: Butter mit Zucker schaumig rühren. QimiQ Sahne-Basis, Mehl und Kakaopulver mischen, begeben und kurz vermischen. Die Masse zwischen den Fingern zerreiben und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen. Die Streusel im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 12-15 Minuten backen.
5. Für die 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. Mascarpone unterrühren.
6. Für die 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 und QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. 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 abkühlen lassen.
9. Anrichten: Birnen mit dem Pariser-Kugelausstecher aushöhlen. Mit der Vanillemousse und Schokoladestreusel füllen. Die Tuile spiralförmig um die Birne anordnen. Jede Tuile mit Schokolademousse garnieren. Kurz vor dem Servieren das Vanilleeis und die Schokoladesauce dazugeben.