



# WALDHONIG/ MANDEL/ BIRNE/ MASCARPONE

QimiQ VORTEILE



30



leicht



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS BIRNENEIS

- 170 g QimiQ Classic
- 100 g Gelierzucker 3:1
- 500 g Birnenpüree/ Birnensaft

### FÜR DIE BIRNENBÄLLCHEN

- 400 g Birnen
- 40 g Zucker
- 1 Stück Zitrone(n), Saft und Schale
- 40 g Butter

### FÜR DEN HONIG-WABEN-KARAMELL

- 165 g Feinkristallzucker
- 60 g Glukosesirup
- 30 g Honig
- 10 g Backpulver
- 1 g Salz
- 30 g Wasser

### FÜR DIE MANDEL-KARAMELL-CREME

- 125 g Sahne 36 % Fett
- 1 g Vanilleschote(n)
- 100 g Zucker
- 25 g Honig
- 125 g Heumilch Butter
- 2 g Meersalz
- 125 g Weiße Schokolade
- 100 g Mandelpraline, grob
- 500 g QimiQ Whip Konditorcreme

### FÜR DIE MANDELTARTE

- 125 g QimiQ Sahne-Basis
- 125 g Butter
- 400 g Weizenmehl Type 480
- 100 g Mandeln, fein gerieben
- 100 g Feinkristallzucker
- 1 Stück Ei(er)
- 2 g Salz

### FÜR DIE SCHOKOLADE-KARAMELL-TUILE

- 200 g Weiße Schokolade
- 100 g Weizenmehl Type 480
- 80 g Neutrales Öl
- 60 g Feinkristallzucker
- 100 g Eiweiß
- 4 g Salz

## ZUBEREITUNG

1. Für das Birneneis
  1. Alle Zutaten auf 75°C erhitzen.
  2. In einem Pacojet Becher oder in einer Eismaschine einfrieren.
2. Für die Birnenbällchen
  1. Die Birnen waschen und mit einem Parisiennelöffel Bällchen rausstechen.
  2. Mit Zitronensaft, Zucker und Butter vakuumieren.
  3. Im Sous-Vide-Becken bei 58 °C ca. 90 Minuten lang garen.
  4. Bei Raumtemperatur überkühlen lassen.
3. Für den Honig-Waben-Karamell
  1. Eine Form mit Backpapier auslegen.
  2. Wasser, Zucker, Glukosesirup, Salz und Honig in einem Topf ohne rühren bei 165 °C aufkochen.
  3. Das Backpulver hinzugeben und mit dem Schneebesen einarbeiten. Umgehend in die vorbereitete Form gießen und bei Raumtemperatur aushärten lassen.
  4. In gefällige Stücke brechen und bis zur Verwendung trocken lagern.
4. Für die Mandel-Karamell-Creme
  1. Den Zucker karamellisieren, dann Salz, Honig, Sahne und Butter hinzugeben.
  2. Nun Vanille, die Mandelpraline und die weiße Schokolade einarbeiten.
  3. Danach QimiQ Whip glatt rühren und die Karamellmasse beimengen.
  4. Die Creme kalt stellen.
5. Für die Mandeltarte
  1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
  2. Den Teig dünn ausrollen und in das Tarte-Förmchen geben.
  3. Bei 175 °C goldbraun backen.
  4. Auskühlen lassen und trocken lagern.
6. Für die Schokoladen-Karamell-Tuile
  1. Die Schokolade auf einem, mit Backpapier ausgelegten Backblech, verteilen und bei 160 °C für ca. 15 Minuten backen. Dann bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
  2. 120 g von der karamellisierten Schokolade abwiegen und mit den restlichen Zutaten fein mixen.
  3. Dünn auf eine Backmatte auftragen und bei 160 °C ca. 15 Minuten backen.
  4. Abkühlen lassen und in gefällige Stücke brechen.