



WALDHONIG/ MANDEL/ BIRNE/ MASCARPONE

QimiQ AVANTAGES



30



simplement



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DAS BIRNENEIS

170 g QimiQ Base crème

100 g Gelierzucker 3:1

500 g

FÜR DIE BIRNENBÄLLCHEN

400 g Birnen

40 g Sucre

1 Citron(s), Saft und Schale

40 g Beurre

FÜR DEN HONIG-WABEN-KARAMELL

165 g Sucre cristallisé

60 g Glukosesirup

30 g Miel

10 g Levure chimique

1 g Sel

30 g Eau

FÜR DIE MANDEL-KARAMELL-CREME

125 g Crème entière

1 g Gousse(s) de vanille

100 g Sucre

25 g Miel

125 g Heumilch Butter

2 g Sel marin

125 g Chocolat blanc

100 g Mandelpraline, gros

500 g QimiQ Whip

FÜR DIE MANDELTARTE

125 g QimiQ Sauce Base

125 g Beurre

400 g Farine de blé T480

100 g Amandes, finement râpé

100 g Sucre cristallisé

1 Œuf(s)

2 g Sel

FÜR DIE SCHOKOLADE-KARAMELL-TUILE

200 g Chocolat blanc

100 g Farine de blé T480

80 g Neutrales Öl

60 g Sucre cristallisé

100 g Blanc(s) d'œuf

4 g Sel

PRÉPARATION

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.