



# WALDHONIG/ MANDEL/ BIRNE/ MASCARPONE

QimiQ VANTAGGI



30



sempliment



## INGREDIENTI PER 10

### FÜR DAS BIRNENEIS

170 g QimiQ Classic  
100 g Gelierzucker 3:1  
500 g

### FÜR DIE BIRNENBÄLLCHEN

400 g Birnen  
40 g Zucchero  
1 Limone (Limoni), Saft und Schale  
40 g Burro

### FÜR DEN HONIG-WABEN-KARAMELL

165 g Zucchero cristallino  
60 g Glukosesirup  
30 g Miele  
10 g Livieto  
1 g Sale  
30 g Aqua

### FÜR DIE MANDEL-KARAMELL-CREME

125 g Panna, 36 % di grassi  
1 g Baccello di vaniglia  
100 g Zucchero  
25 g Miele  
125 g Heumilch Butter  
2 g Sale marino  
125 g Cioccolato bianco  
100 g Mandelpraline,  
500 g QimiQ Whip

### FÜR DIE MANDELTARTE

125 g QimiQ Sauce Base  
125 g Burro  
400 g  
100 g Mandorle,  
100 g Zucchero cristallino  
1 Uovo (Uova)  
2 g Sale

### FÜR DIE SCHOKOLADE-KARAMELL-TUILE

200 g Cioccolato bianco  
100 g  
80 g Neutrales Öl  
60 g Zucchero cristallino  
100 g Bianco dell'uovo  
4 g Sale

## PREPARAZIONE

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.