



WALDHONIG/ MANDEL/ BIRNE/ MASCARPONE

QimiQ **BENEFITS**



30



easy



INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

FÜR DAS BIRNENEIS

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

FÜR DIE BIRNENBÄLLCHEN

400 g Birnen
40 g Sugar
1 Lemon(s), Saft und Schale
40 g Butter

FÜR DEN HONIG-WABEN-KARAMELL

165 g Caster sugar
60 g Glukosesirup
30 g Honey
10 g Baking powder
1 g Salt
30 g Water

FÜR DIE MANDEL-KARAMELL-CREME

125 g Heavy cream 36 % fat
1 g Vanilla pod(s)
100 g Sugar
25 g Honey
125 g Heumilch Butter
2 g Sea salt
125 g White chocolate
100 g Mandelpraline, coarse
500 g QimiQ Whip

FÜR DIE MANDELTARTE

125 g QimiQ Sauce Base
125 g Butter
400 g Wheat flour type 480
100 g Almonds, finely grated
100 g Caster sugar
1 pcs Egg(s)
2 g Salt

FÜR DIE SCHOKOLADE-KARAMELL-TUILE

200 g White chocolate
100 g Wheat flour type 480
80 g Neutrales Öl
60 g Caster sugar
100 g Egg white(s)
4 g Salt

METHOD

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.