



## BeO-Kochtipp

### Schokoladen-Chilli-Parfaitkugel mit Sanddorn-Lolli

Silikon-Halbkugelform 3 cm Durchmesser  
Rezept für 15 Stück

#### Schokoladen-Chilli-Parfaitkugel

50g	Wasser
75g	Zucker
3-4g	gehackte Chilli
75g	Eigelb
120g	Madagaskar 64% Couverture Carma
200g	Rahm

#### Zubereitung

Wasser, Zucker und Chilli gehackt zusammen aufkochen. Chilli abpassieren. Zucker-Wasser dem Eigelb begeben, schaumig und kalt schlagen. Madagaskar Couverture flüssig mit ca. 29°C dazu geben und unter die Masse heben. Geschlagener Rahm darunter ziehen. Mit einem Dressiersack die Parfaitmasse in Silikon-Halbkugelform füllen, mit der Palette glatt streichen und tiefkühlen.

#### Himbeer-Peperonikern

150g	Himbeerpüree Boiron
50g	Peperonipüree rot
40g	Staubzucker

#### Zubereitung

Peperoni rüsten, halbieren, Kerne entfernen und weich dünsten. Pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Peperonipüree mit dem Himbeerpüree und dem Staubzucker mischen und mit dem Stabmixer mixen. In ein Saucenfläschchen füllen. Mit dem Parisiennelöffel eine kleine Halbkugel aus der glatten Seite der Parfait-Halbkugel nehmen und mit der Himbeer-Peperonisauce füllen und wieder tiefkühlen. Anschliessend aus zwei Parfait-Halbkugeln eine Kugel zusammensetzen. Kurz vor dem Servieren Parfaitkugel antauen und in vergoldetem Hüppenbruch wenden.

#### SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner  
Niederhäusern 86  
CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40  
079 696 35 41  
r.muerner@swisspastrydesign.ch  
swisspastrydesign.ch





## BeO-Kochtipp

### Sanddornloli

100g

Sanddorn Ricola-Bonbons

Lollistick

Silikon-Halbkugelform 2 cm Durchmesser

### Zubereitung

Sanddorn-Bonbons auf dem Feuer langsam auflösen und in die Halbkugelform giessen. Kurz vor dem Anziehen einen Lollistick einstecken. Dekor aus Schokolade und Goldblatt.

### SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner

Niederhäusern 86

CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40

079 696 35 41

r.muerner@swisspastrydesign.ch

swisspastrydesign.ch

