



BeO-Kochtipp

Glasierte Blaubeerglace

Rezept für 25 Stück

Vorbereitung

Halbkugelform ausgiessen mit Vanille-Couverture, anziehen lassen und mit der Öffnung nach unten auf einem Backpapier kühl stellen. Nach ca. 1 ½ Stunden lassen sich die Halbkugeln aus der Form lösen. Die Halbkugeln auf einem Couverture-Plättchen befestigen. Mit schwarzer Kakaobutterfarbe airbrushen und mit silberfarbener Lebensmittel-Pulverfarbe anblasen. Trocknen lassen.

Blaubeer-Sauerhalbrahmglace

350g	Blaubeerpüree
100g	Guavepüree
30g	Zitronensaft
60g	Zucker
200 g	Sauerhalbrahm

Zubereitung

Blaubeer- und Guavepüree, Zitronensaft und Zucker auf kochen. Sauerhalbrahm dazu geben und mischen. In Behälter füllen und gefrieren. Mit dem Mixer aufmixen und in Silikon-Halbkugelformen dressieren, glatt streichen und abermals gefrieren. Anschliessend die Halbkugelformen auslösen und immer zwei zu einer Kugel zusammensetzen. Im Tiefkühler aufbewahren.

Blaubeer-Glaçage

70g	Vollmilch
45g	Vollrahm
100g	Blaubeerpüree
25g	Zucker
45g	Glukose
320g	Couverture, weiss
7g	Gelatine
	Ev. rote Lebensmittelfarbe

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner
Niederhäusern 86
CH-3086 Zimmerwald

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





BeO-Kochtipp

Zubereitung

Milch, Rahm, Blaubeerpüree, Zucker und Glukose aufkochen. Gehackte, weisse Couverture begeben und auflösen. Eingeweichte Gelatine dazu geben und ebenfalls auflösen, mischen. Eventuell etwas rote Lebensmittelfarbe begeben. Geforene Glacekugeln auf ein Gitter legen und mit der, auf ca. 28°C abgekühlte Glasur übergiessen und in die vorbereiteten Halbkugelformen legen und mit Schokoladendekor verzieren.

Tipp

Die Glacekugeln können auch auf einen Holzspiess gesteckt werden und in die Glaçage getunkt werden. Spiess mit glasierter Glacekugel in Styropor-Sockel stecken und gefrieren.

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner
Niederhäusern 86
CH-3086 Zimmerwald

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

