



## BeO-Kochtipps

### Ristretto-Panna Cotta mit mehlllosem Schokoladenbiskuit und Schokoladenglace

Rezept für ca. 50 40 Stück

#### Mehlloses Schokoladenbiskuit

180g	Eigelb
90g	Zucker
225g	Eiweiss
90g	Zucker
180g	Couverture, Madagaskar 64% Kakaonibs, carameliert

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen. Flüssige Couverture dem Eigelb-Zucker-Gemisch begeben, verrühren. Eischnee unter die Masse heben. Kakaonibs auf eine Backmatte streuen, Masse auf die Backmatte mit Kakaonibs verteilen und bei 160°C im Umluftofen, 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen und anschliessend mit dunkler Couverture bestreichen.

#### Ristretto-Panna Cotta

500g	Rahm
30g	Zucker
5g	Espresso-Instantpulver
4g	Gelatine

Rahm, Zucker und Espessopulver zusammen aufkochen. Eingeweichte Gelatine begeben, auflösen und mischen.

#### Sauce

200g	Wasser
80g	Zucker
3g	Instant-Kaffeepulver
80g	Kaffeelikör

#### SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner  
Niederhäusern 86  
CH-3086 Zimmerwald

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





## BeO-Kochtipps

### Zubereitung

Wasser, Zucker und Kaffeepulver mischen und aufkochen. Vom Herd nehmen und Kaffeelikör begeben.

### Abfüllen

0,5 cm Sauce ins Glas füllen. Tiefkühlen. Ca. 1 cm Ristretto-Panna Cotta einfüllen, anziehen lassen und das Ganze noch einmal wiederholen. Ausgestochenes, mehlloses mit Couverture bestrichenes Schokoladenbiskuit darauf legen.

### Weisses Schokoladenkörnchen

Silikonhalbkugelform mit kaltem Wasser füllen, in Tiefkühler stellen und anfrieren lassen. Einen Zahnstocher in der Mitte einstecken und das Ganze ganz durch gefrieren. Temperierte, weisse Couverture bereitstellen. Die Eishalbkugel aus der Form lösen, mit einem Tuch abtrocknen und in die weisse Couverture tunken, überflüssige Couverture abstreichen und auf ein Backpapier absetzen. Ca. 1 Minute anziehen lassen und dann das Eisklötzchen herausziehen. Diesen Vorgang wiederholen, dazwischen das Eisklötzchen immer wieder abtrocknen. Das weisse Schokoladenkörnchen vorsichtig umdrehen und von überschüssigem Wasser befreien. Zudecken und im Tiefkühler aufbewahren.

### Bourbon-Schokoladenglace

250g	Rahm
150g	Milch
75g	Eigelb
15g	Zucker
100g	Couverture, Bourbon 50%

### Zubereitung

Rahm und Milch aufkochen. Zucker und Eigelb mischen und der Rahm-Milch begeben und zur Rose abkochen. Couverture begeben, auflösen und kurz aufmixen. In Pacojetgefässe füllen und gefrieren. Vor Gebrauch mit dem Pacojet aufmixen. Glace ins weisse Schokoladenkörnchen dressieren. Körnchen auf einem Couvertureplättchen befestigen und vor dem Servieren auf das Glas mit der Panna Cotta stellen und ausdekorieren.

### SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner  
Niederhäusern 86  
CH-3086 Zimmerwald

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

