

Erdbeer-Blume

14 Stück



1. Mürbteig:

90g Butter (weich)
140g glattes Mehl
52g Staubzucker
0.5g Salz
25g Mandelpulver
25g Ei
Zitronenschale

Die weiche Butter, Staubzucker und Mandelpulver glattrühren. Danach die weiteren Zutaten dazugeben und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie verpackt 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Den Teig dünn ausrollen und in gefettete 7cm Tartelette-Formen geben. Den Teig mit der Gabel mehrfach einstechen. Die Mürbteig-Tartelettes kurz einfrieren (ca. 30 Minuten) und dann sofort in das Backrohr schieben und 15-20 Minuten goldbraun backen.



2. Erdbeergelee:

30g Staubzucker
4g Pektin NH
125g Erdbeerpüree
10g Glukosesirup
50g gewürfelte Erdbeeren
Etwas Zitronensaft

Erdbeerpüree mit Glukose auf 40 Grad erwärmen. Staubzucker mit Pektin vermengen und in das Erdbeerpüree rühren. Für 2 Minuten kochen, dann den Zitronensaft und die gewürfelten Erdbeeren dazu geben und in die «Mini Tartelettes Silikonform» füllen und einfrieren.



3. Zitronen-Namelaka:

100g Milch
6g Invertzucker
6g Gelatine (180 Bloom)
30g Wasser
150g weisse Schokolade (IVOIRE)
200g Shane
½ Vanille Schote
Schale von 2 Limetten

Rehydrierte die Gelatine mit dem angegebenen Wasser. Die Milch und Invertzucker erhitzen, die Gelatine hinzufügen und in einen Krug mit teilweise geschmolzener Schokolade geben. Mit dem Pürierstab mixen und die kalte Creme zum Draht hinzufügen (in einem Fluss). Erneut mischen und Limettenschale hinzufügen. Mit einer Folie abdecken und über die Nacht in den Kühlschrank stellen.

4. Biskuit:

20g Kokosraspeln
80g Mandelpulver
80g Staubzucker
8g Maizena
Zitronenschale
0.5g Salz
100g Ei
30g Eiklar
10g Zucker
56g Butter (zerlassen)

Den Ofen auf 165 Grad vorheizen. Mandelpulver mit Staubzucker, Kokosraspeln, Maizena, Zitronenschale, Salz und Eiern verrühren bis alles gut vermischt ist. Eiklar mit Zucker cremig schlagen und unter die vorherige Mischung einarbeiten. Zerlassene Butter vorsichtig untermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und 5cm Kreise ausstechen.

- 5. Erdbeer-Namelaka:**
- 100g Erdbeerpüree (1. Teil)
 - 5g Glukosesirup
 - 5.5g Gelatine (160 Bloom) & 27.5g Wasser
 - 165g weisse Schokolade (IVOIRE)
 - 50g Erdbeerpüree (2. Teil)
 - 150g Sahne (geschlagen)

Gelatine rehydrieren. Das Erdbeerpüree (1. Teil) mit Glukose erhitzen und die Gelatine darin auflösen und über die teilweise geschmolzene Schokolade giessen (auf 2-3 Etappen), dabei immer rühren. Mit dem Pürierstab vermischen und den 2. Teil Erdbeerpüree einarbeiten. Das geschlagene Obers vorsichtig unterheben, danach zu 2/3 in die «FRISBEE PAVOFLEX PX 32 OS Silikon Form» geben. Das gefrorene Erdbeergelee hineinlegen und mit restlicher Creme glattstreichen und dann wieder einfrieren.



- 6. Schokoladenblüten-Blätter:** 250g rot eingefärbte, temperierte Kuvertüre (IVOIRE von Valrhona)

Die temperierte Kuvertüre auf 8cm breite Folienstreifen streichen und warten bis die Kuvertüre etwas anzieht und danach mit einem Tropfenform-Ausstecher (4.5cm) ausstechen und in ein Baguette-Blech (oder ähnlich rundes) legen, damit die Blüten/Tropfen leicht gebogen werden. 12 Stunden bei 18 Grad kristallisieren lassen.



- 7. Velvet Glasur:**
- 210g weisse Kuvertüre
 - 210g Kakaobutter
 - Etwas rote Lebensmittelfarbe

Die Kuvertüre und Kakaobutter bei 45 Grad schmelzen und einfärben. Danach durch ein Sieb giessen.

8. Aufbau:

Tartelettes mit der zuvor etwas aufgeschlagenen Zitronen-Namelaka befüllen und Biskuit darauflegen. Den Biskuit und den Rand mit der restlichen Creme befüllen (mit einem Spritzsack), danach einfrieren. Erdbeer-Halbkugel ausformen und mit einem heissem Kugelausstecher oben eine kleine Mulde machen und sofort wieder einfrieren. Velvet-Glasur vorbereiten und mit einer Spritzpistole bei 40 Grad die Erdbeer-Halbkugel besprühen. Direkt so auf die Tartelettes setzen und die Schokoladen-Blütenblätter um den Rand geben. Eventuell die Blüten mit einem Pinsel mit roter Farbe bemalen und danach noch mit Blattsilber dekorieren. Vollständig auftauen lassen und geniessen.





