



Duett von Vanille- & Erdbeer-Panna-Cotta im Knuspermantel

Rezept für 48 Stk. Marrons-Kugeln à ca. 50 Gramm.

Rohmaterial	Menge	Angaben/ Lieferant
Vanille-Panna-Cotta		
Vollrahm	750g	
Buttermilch	150g	
Kristallzucker	125g	
Vanillestange, frisch	1 Stk.	
Gelatine	8g	
Erdbeer-Panna-Cotta		
Vollrahm	500g	
Erdbeermark	400g	Boiron
Kristallzucker	100g	
Balsamico	25g	
Gelatine	8g	
Hippen für Knusper		
Weissmehl	100g	
Vollrahm	100g	
Eiweiss	100g	
Kristallzucker	100g	
Marrons-Kugeln	48 Stk.	W. Bruderer AG

Zubereitung:

Herstellung Vanille- & Erdbeer-Panna-Cotta

Gelatine 10 Min. in kaltes Wasser legen. Anschliessend gut ausdrücken. Jeweils andere Zutaten in einer Pfanne auf max. 60°C erwärmen. Ausgedrückte Gelatine in der Mischung auflösen. Die Massen bei Raumtemperatur auf etwa 20°C abkühlen lassen.

Herstellung Hippen für Knusper

Alle Zutaten mit einem Handrührgerät zu einer homogenen Masse verrühren. Die Masse dünn auf ein Backpapier aufstreichen. Die Hippen bei 180°C ca. 5-7 Min. im Ofen dunkelbraun backen. Die ausgekühlten Hippen mit den Händen zerbröseln.

Fertigstellung

Hohlkugel mit 20 Gramm Vanille-Panna-Cotta füllen. 2 Stunden kühlstellen. Anschliessend die Erdbeer-Panna-Cotta Masse darauf füllen bis unter den Rand. 2 Stunden kühlstellen. Alle Kugeln einzeln in flüssiger Milch-Schokolade tunken und sofort in die zerbröselten Hippen geben. Die Kugel im Kühler fest werden lassen und beim Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Haltbarkeit

Bei 5°C max. 5 Tage

Marrons-Kugeln (Ø 35 mm)

Art. Nr. 630
Milch/Lait
240 Stk./Box | 6.0 g | 6x8 Blister

