



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

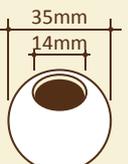
Hohlkugel mit 20 Gramm Vanille-Panna-Cotta füllen. 2 Stunden kühlstellen. Anschliessend die Erdbeer-Panna-Cotta Masse darauf füllen bis unter den Rand. 2 Stunden kühlstellen. Alle Kugeln einzeln in flüssiger Milch-Schokolade tunken und sofort in die zerbröselten Hippen geben. Die Kugel im Kühler fest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





Quarkcreme mit Knusper-Granola und Früchten

Rezept für 12 Stk. Blumen-Schalen à ca. 100 Gramm

Rohmaterial	Menge	Angaben/ Lieferant
Quarkcreme		
Eigelb	60g	
Kristallzucker	90g	
Mager-Quark	450g	
Vanille, frisch	1 Stk.	
Gelatine	8g	
Knusper-Granola		
Dinkelflocken	100g	
Haferflocken	100g	
Pistazien	25g	
Pinien	25g	
Cranberries	50g	
Paranüsse	50g	
Ahornsirup	100g	
Blumen-Schalen	12 Stk.	W. Bruderer AG

Zubereitung:

Herstellung Quarkcreme

Gelatine 10 Min. in kaltes Wasser legen und anschliessend gut ausdrücken. Eigelb und Zucker auf einem Wasserbad zum Band schlagen. Anschliessend mit einem Handrührgerät kalt schlagen. Gelatine auf demselben Wasserbad auflösen und unter die Eigelbmasse einrühren. Mager-Quark vorsichtig unter die Masse heben und glatt rühren.

Herstellung Knusper-Granola

Alle Zutaten miteinander von Hand gut mischen. Auf ein Backpapier ausleeren. Bei 180°C im Ofen ca. 10 Min. goldgelb rösten.

Fertigstellung

Blumen-Schale mit 50 Gramm Quarkcreme befüllen. 2 Stunden kühlstellen. Nach belieben mit frischen Früchten garnieren. Grosszügig mit der Knusper-Granola Mischung bestreuen.

Haltbarkeit

Bei 5°C mit nur der Quarkcreme gefüllt max. 5 Tage
Mit Dekor und Früchte max. 1 Tag

Blumen-Schalen (70x21 mm)
Art. Nr. 1602
Dunkel/Foncé
72 Stk./Box | 12.5 g | 3x4 Blister

