

Alpenbitter-Patisserie

Sachbezeichnung

Mascarpone- und Brombeercreme mit Alpenbitter auf Kaffee-Bödeli



Ausbeute

12 Stück zu 82 g



Zeitplanung

Zubereitung: 150 Minuten
Backzeit: 12 Minuten/180°C
Gefrierzeit: 180 Minuten



Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 1'257 kJ/301 kcal;
Fett: 19 g, davon ges. Fettsäuren 12 g;
Kohlenhydrate: 29 g, davon Zucker 23 g;
Eiweiss: 3,2 g; Salz 0,1 g

Zutaten

Kaffee-Bödeli (Tropfenform 9x6 cm) (1'001 g)

300 g	Butter
200 g	Zucker
65 g	Eier
6 g	Speisesalz
400 g	Weizenmehl 400
30 g	Kaffeebohnen, geröstet, gemahlen

Brombeercreme (390 g)

95 g	Brombeerpüree, TK
15 g	Zitronensaft, frisch
45 g	Zucker
5 g	Gelatine-Pulver <i>im Saft einweichen</i>
25 g	Orangensaft, frisch
205 g	Vollrahm UHT

Orangen-Kalamansi-Creme (970 g)

100 g	Zucker
25 g	Pektin NH, Nappage
485 g	Orangensaft, frisch
120 g	Kalamansipüree, TK
120 g	Eigelb, pasteurisiert
120 g	Butter

Alpenbitter-Mascarponecreme (273 g)

100 g	Mascarpone
30 g	Appenzeller Alpenbitter, 29% vol.
3 g	Instantkaffee
75 g	Vollrahm UHT
15 g	Staubzucker, ohne Zusatz
35 g	Vollmilch
15 g	Couverture Maracaibo 65%, geraspelt

Glasur Violett (1'002 g)

155 g	Wasser
285 g	Zucker
285 g	Glucosesirup
180 g	Kondensmilch, gezuckert
15 g	Gelatine-Pulver <i>im Wasser einweichen</i>
80 g	Wasser
1 g	Lebensmittelfarbpulver Rot
1 g	Lebensmittelfarbpulver Indigo Blau

Dekor (2 g)

2 g	Dekor-Blüten-Mix
-----	------------------

Herstellung

1

Kaffee-Bödeli (Tropfenform 9x6 cm)

Butter, Zucker und Salz glatt rühren. Eier langsam einarbeiten. Mehl und gemahlene Kaffeebohnen mischen, zur Masse geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig leicht kühlen, auf ca. 2 mm ausrollen und in Tropfenform (9x6 cm) ausstechen.

Auf einer Silpainmatte bei 180°C etwa 12 Minuten backen.

2

Alpenbitter-Mascarponecreme

Den Mascarpone mit den Flüssigkeiten langsam und gleichmässig glattrühren. Anschliessend Zucker und Couverture-Rapée unterrühren, bis eine homogene Creme entsteht.

Jeweils ca. 22 g der fertigen Creme in eine Silikonform (57x34x24 mm) füllen und sofort tiefkühlen, bis die Masse vollständig durchgefroren ist.

Die Silikonform zuerst leicht lösen, damit sich das Produkt an den Rändern von selbst von der Form trennt. Anschliessend vorsichtig aus der Form drücken. Achte darauf, dass die Creme-Steine optimal gefroren sind, um ein sauberes, bruchfreies Herauslösen zu gewährleisten.

3

Brombeercreme

Das Brombeermark mit Zitronensaft und Zucker gut verrühren. Die eingeweichte Gelatine auflösen und unter die Fruchtmasse rühren.

Anschliessend den geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben, bis eine homogene Creme entsteht.

Jeweils 32 g der fertigen Brombeercreme in die Silikonform (76x52x37 mm) einfüllen. Anschliessend den gefrorenen Alpenbitter-

Mascarponecreme-Stein vorsichtig eindrücken, bis er bündig mit der Oberfläche der Creme abschliesst.

Die gefüllte Form sofort tiefkühlen, bis beide Komponenten vollständig durchgefroren sind.

4

Glasur Violett

Wasser, Zucker und Glucosesirup auf 106°C kochen. Eingeweichte Gelatine, Kondensmilch und Farbe beigegeben und mixen.

Lagerung: Im Kühlschrank aufbewahren.

Vor Gebrauch auf 30–35°C erwärmen.

5

Glasieren

Die gefrorenen Patisserien aus der Silikonform lösen, mit Glasur überziehen, kurz abtropfen lassen und direkt auf die vorbereiteten Kaffee-Bödeli platzieren.

6

Orangen-Kalamansi-Creme

Den Zucker zuerst mit Pektin und dann mit Saft, Mark und Eigelb mischen, auf 82°C erhitzen. Wenn die Masse auf etwa 35°C abgekühlt ist, die Butter dazugeben und die Masse mixen, anschliessend kühlen.

7

Fertigstellen

In eine Ecke des Kaffee-Bödeli 3 g Orangen-Kalamansi-Creme aufdressieren. Anschliessend das Patisserie mit getrockneten Blüten dekorieren.