

Pistazien-Rosetten mit Kirschen

Sachbezeichnung

Pistaziengebäck mit Kirschen und Kirschengelé



Ausbeute

100 Stück zu 25 g, Ø 5.4 cm



Zeitplanung

Zubereitung: 90 Minuten
Backzeit: 18 Minuten/180°C
Gefrierzeit: 60 Minuten



Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 1'027 kJ/245 kcal;
Fett: 12 g, davon ges. Fettsäuren 5,6 g;
Kohlenhydrate: 30 g, davon Zucker 24 g;
Eiweiss: 4,8 g; Salz 0,2 g

Zutaten

Pistazien-Rosetten mit Kirschen (2'502 g)

1'800 g	Pistazien-Rosetten, Ø 54 mm
700 g	Kirschengelee-Halbkugeln, Ø 3 cm
2 g	Blattsilber (Dekor)

Pistazien-Buttermasse (1'304 g)

130 g	Mandeln, weiss, gemahlen
130 g	Pistazienkerne, fein gemahlen
155 g	Weizenmehl 400
340 g	Zucker
4 g	Backpulver
340 g	Eiweiss
170 g	Butter, flüssig
35 g	Pistazienpaste 90%

Pistazien-Rosetten, 54 mm Ø (1'800 g)

1'300 g	Pistazien-Buttermasse
500 g	Kirschen, schwarz, TK, entsteint, geviertelt

Kirschengelee-Halbkugeln, 3 cm Ø (700 g)

100 g	Zucker
10 g	Pektin NH, Nappage
250 g	Kirschenpüree, schwarz, TK
135 g	Orangensaft
35 g	Zitronensaft
170 g	Kirschen, schwarz, TK, entsteint, gehackt

Herstellung

1

Pistazien-Buttermasse

Mandeln, Pistazien, Mehl, Zucker und Backpulver miteinander mischen. Eiweiss, flüssige Butter und Pistazienpaste separat verrühren und anschliessend unter die Trockenzutaten mischen. Die Masse sofort weiterverarbeiten.

Tipp: Diese Buttermasse ist schnell zubereitet und lässt sich mit jeder anderen Nussvariante herstellen. In dieser Rezeptur wurden Pistazien verwendet. Auch Mandeln – ergänzt mit etwas Bittermandel – harmonisieren hervorragend mit Kirschen.

Form: Flexipan® «Mini Saint-Honoré», Ø 54 mm, Höhe 15 mm

Menge: Je 13 g Pistazien-Buttermasse pro Form einfüllen.

2

Pistazien-Rosetten

Vor dem Backen je ca. 5 g geviertelte, tiefgekühlte Kirschen auf die Oberfläche der Masse setzen – dabei darauf achten, dass das grüne Pistazienaroma optisch erhalten bleibt.

Backen: bei 180°C ca. 18 Minuten.

3

Kirschengelee-Halbku­geln

Alle Zutaten zusammen in einem Topf vermischen, dann unter Rühren 4 Minuten kochen. Die Masse sofort weiterverarbeiten.

Form: Flexipan® Halbku­geln, Ø 3 cm, Höhe 1.5 cm

Menge: Je 7 g Geleemasse in die Mulden füllen und vollständig einfrieren.

Tipp: Die gefrorenen Halbku­geln vorsichtig aus der Form lösen und direkt auf die fertig gebackenen, ausgekühlten Rosetten setzen. Dies gelingt am besten mithilfe eines Zahnstochers, der sich leicht herausdrehen lässt – im Gegensatz zu einem Messer.

4

Dekoration

Nach dem Platzieren der Gelee-Halbku­geln können die Rosetten mit etwas Blattsilber veredelt werden.

Hinweis: Das Gelee glänzt nach dem Auftauen selbstständig und benötigt keine zusätzliche Glasur.