

Persische Zitrone mit Schokolade

von Andreu Genestra





Persische Zitrone mit Schokolade

Dieses ganz besondere Dessert mit persischer Zitrone hat schöne geröstete und saure Nuancen welche die Werte der Original Beans Schokoladen unterstreichen, die in die Kreation eingearbeitet sind.

von Andreu Genestra

CANNELÉ

500	ml	Milch	25	g	Butter
2		Orangenschale	2		Eigelb
220	g	Zucker	15	g	Rum
2		Eier	2	Stk.	Vanilleschote
100	g	Mehl			

1. Teig einen Tag im Voraus zubereiten. 2. Die Milch (170 g), Butter, Vanilleschoten und die Orangenschalen sowie (20 g) Zucker zum Kochen bringen. Auf ungefähr 38 Grad Celsius abkühlen lassen. Das Eigelb unterrühren, bis es eingearbeitet ist, dann den Rum und den Rest der Milch untermischen. 3. Mehl, restlichen Zucker und 1/2 TL Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen vermischen, aber übermäßiges Aufschlagen vermeiden: Zu viele Luftblasen führen zu trockenen Cannelés. 4. Den Teig durch ein Sieb in einen luftdichten Behälter sieben und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen. 5. Jede Form mit Teig füllen., mit 0,5 cm Luft nach oben - wenn der Cannelé backt, steigt er leicht an und sinkt dann ab. 6. Die Formen auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiene backen. Die Farbe der Cannels in den letzten Minuten im Auge behalten, um ein Über- oder Unterbacken zu vermeiden. 7. Im Ofen backen: Temperatur 220 ° C / 10 Minuten, dann 190 ° C / 15 Minuten. 8. Cannelés aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten lang ruhen lassen, die Formen umdrehen und abklopfen bis der Cannelé herausfällt.



GERÄUCHERTE RUMCREME

140	g	Sahne	4	Stk.	schwarzer Kardamom
60	ml	Milch	20	g	Rosinen
20	g	Zucker	35	g	Rum
10	g	schwarzer Tee	½		Gelatineblatt

1. Den schwarzen Tee und den schwarzen Kardamom in die mit Zucker vermischte Milch und Sahne geben. 2. Rosinen mit dem Rum einweichen. 3. Rosinen und Milch-Sahne-Mischung in den Mixer geben. 4. Gelatine hinzugeben, mischen und im Kühlschrank ruhen lassen.

GLASIRTER BISKUIT

Kuchen

1	Kg	Butter	8		Eier
500	g	Mehl	20	g	Backpulver
500	g	Muscovado-Zucker	10	g	Salz

1. Den Zucker mit der Butter in der Küchenmaschine mixen. 2. Eier hinzufügen, salzen und mit Mehl und Backpulver verquirlen. 3. 60 Minuten bei 175 ° C auf Backpapier ohne Umluft und 100% Luftfeuchtigkeit backen.

Glasur

1	L	Sahne	12	g	Gelatine
220	g	Glucosen	112,50	g	Original Beans
12	g	Kaffee			Femmes de Virunga 55%

1. Den Kuchen in 2x2x2cm große Würfel schneiden. 2. Sahne, Kaffee und Glucose aufwärmen. 3. Die Gelatine hinzufügen, und die Mischung über die Schokolade geben. 4. Die Würfel mit der Glasur überziehen. 5. An einem kühlen Ort lagern.



SALZIGER TOFFEE

150	g	Zucker	2	Gelatineblätter
340	g	Sahne	200 g	Sahne (halb geschlagen)
120	g	Eigelb	4 g	Salz

1. Den Zucker mit etwas Wasser erhitzen, um ein perfektes Karamell zu erhalten.
2. Sahne aufkochen und mit dem Karamell vermischen.
3. Hydratisierte Gelatine hinzufügen, Toffee in das Eigelb gießen und vermischen.
4. Die halb geschlagene Sahne mit dem Salz vorsichtig zur Toffee-Mischung hinzufügen

SCHOKOLADENMOUSSE ESMERALDAS MILCHSCHOKOLADE 42%

250	ml	Milch	3	Stück Gelatineblätter
3	Stk.	Tonkabohne	500 g	Original Beans
60	g	Zucker		Esmeraldas Milk 42%
5		Eigelb	750 g	Sahne

1. Milch erhitzen, mit den Tonkabohnen aromatisieren und Zucker hinzufügen.
2. Eine 'Creme Anglaise' mit dem Eigelb herstellen und die hydratisierten Gelatineblätter hinzugeben, wenn 86 °C erreicht sind.
3. In die geschmolzene Schokolade gießen, leicht abkühlen lassen und die halb geschlagene Sahne unterheben.

SCHWARZER SESAM ZERBRÖCKELT

500	g	Schwarzer Sesam	100 g	Wasser
500	g	Zucker	10 g	Salz

1. Karamell mit Wasser, Zucker und Salz herstellen.
2. Sesamkörner hinzufügen und gut durchrühren, um alle Samen zu trennen.



JOGHURT EIS

1	Kg	Joghurt	100	g	Dextrose
850	ml	Wasser	8	g	Stabilisator
500	g	Zucker	50	ml	Zitronensaft
70	g	Glucose			

1. Alles vermischen und in eine Eismaschine gießen.

SCHWARZES ZITRONENGELE

250	g	persische Zitrone	8	g	Agar-Agar
500	g	Zuckersirup 50/50			

1. In einem Mixer mischen und mit Agar (500 g / 8 g Agar-Agar) texturieren.

MINZE GANACHE

300	g	Sahne	175	g	Original Beans
40	g	Minze			Virunga 70%
25	g	Zucker umdrehen			

1. Sahne zum Kochen bringen und Minze hinzufügen. 2. In einem Mixer mit Invertzucker und Schokolade mischen.

KNUSPRIGER KAKAO

500	ml	Wasser	30	g	Mischung aus
200	g	Zucker			Carrageenan und
150	g	Biologische Kakaobohnen			Johannisbrotkernmehl (gelificante Vegetal)

1. Alle Zutaten im Mixer mengen und aufkochen, bis eine homogene Masse entsteht. 2. In 1x1 cm große Würfel schneiden und 10 Minuten bei 190 ° C in Silpat backen.



PERSISCHE-ZITRONEN SORBET

4		persische Zitronen	700 g	basischer Sorbet-Sirup
250	ml	Limettensaft	1,4 g	Xantana
500	ml	Schwarztee-Aufguss		

1. Alle Zutaten im Mixer mengen bis eine homogene Masse entsteht, absieben und in die Eismaschine.

KIRSCHGEL

400	g	Amarenakirsche	6 g	Agar-Agar-Pulver
400	ml	Sirup 30%		

1. Alle Zutaten im Mixer mengen und aufkochen, bis eine homogene Masse entsteht. 2. Fest werden lassen und erneut im Mixer mengen, dann in einem Spritzbeutel kühl lagern.

ANRICHTEN

1. Mit dem Spritzbeutel die Minze-Ganache auf dem Teller in einer S-Form auftragen und mit dem schwarzen Sesam leicht bedecken. Mit kleinen Punkten vom Persischen Zitronengel dekorieren und die Kakaonibs hinzufügen und eine 'Quenelle'-Mousse darauf setzen.
2. Den Cannelé mit der geräucherten Rumcreme vollenden.
3. Eine feine Scheibe fermentierte Banane, die 40 Tage lang mit Salz fermentiert wurde, neben den Cannelé setzen.
4. Kirschgel, Joghurteis und Biskuitkuchen mit dem Toffee zusammen anrichten.



“Original Beans vereint unsere Verpflichtung gegenüber dem Kunden, eine einzigartige Gastronomie, ein einzigartiges Produkt und einen einzigartigen Genuss aufzutischen, der nicht nur den Gaumen, sondern auch das Gewissen berührt.

Wir glauben an die Herkunftsorte unserer Lebensmittel, an die Wahrung lokaler Traditionen und vor allem an die Reinheit jedes Produkts. Das ist ein Teil des kulturellen Erbes und eines einzigartig kulinarischem Erlebnis.”

Andreu Genestra