

Rezepte mit GELCREM HEISS

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Fruchtige Chiboust-Creme

- 250 g** Passionsfruchtmark
- 175 g** Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
- 175 g** Ei
- 100 g** Streuzucker
- 30 g** SOSA Gelcrem heiß
- 8 g** Blattgelatine 200 Bloom
- 100 g** INSPIRATION Passionsfrucht
- 500 g** Fruchtiges Baiser für Chiboust-Creme*

Aus dem Fruchtmark, der Sahne, dem Zucker, dem Eigelb und SOSA Gelcrem heiß eine Konditorcreme herstellen.

Gleichzeitig das Obstbaiser für die Chiboust-Creme herstellen.

Sobald die Konditorcreme gar ist, Gelatine und Obst-Kuvertüre hinzufügen und mit dem Mixer glattrühren.

Sobald das Baiser fest ist, einen Teil davon unter die Konditorcreme heben und mit dem Schneebesen mischen, so erhält die Creme eine luftigere Konsistenz

Dann den Rest dazugeben und vorsichtig mit dem Teigschaber vermischen.

In eine Form geben und einfrieren.

Mit Streuzucker bestreuen und mit einem Küchenbrenner oder einem Karamellisierereisen karamellisieren.

Fruchtiges Baiser für Chiboust-Creme*

- 255 g** Passionsfruchtmark
- 25 g** SOSA Albuwhip
- 65 g** SOSA-Glukosepulver DE33
- 155 g** Streuzucker

SOSA Albuwhip und Glukosepulver wiegen und mischen.

Diese Mischung mit dem Schneebesen unter das Fruchtmark heben.

Das Ganze schaumig aufschlagen.

Zuletzt nach und nach den Streuzucker hinzufügen.