



KATEGORIE

Pâtisserie und Stückli



SAISONDESSERT FRÜHLING: RHABARBER- MANDELN

ÜBERSICHT

Rezept-Nr. 37443

ZUTATEN

Gruppe 1

Zutat

PRONTO Biscuit Rouladen hell (Rezept-Nr. 33412)

KG

0.300

Gesamtgewicht: 0.300

Gruppe 2

Zutat

BAKELS Mandelbackmasse, 15% (Pistor-Nr. 10856)

Milch

AROMATIC Vanille-Aroma (Pistor-Nr. 2181)

Fond Royal (Pistor-Nr. 18280)

Vollrahm 35%

KG

0.525

0.525

0.025

0.460

3.475

Gesamtgewicht: 5.010

Gruppe 3

Zutat

Les Fruits 70% Rhubarb (Pistor-Nr. 18585)

Mandeln, ganz

KG

2.500

-

Gesamtgewicht: 2.500

METHODE

Herstellung:

Vorbereitung:

100 Dessertbecher Tumbler Comptoir PS 15 cl (Pistor-Nr: 13092) bereitstellen.

Rouladen ausstechen: Rund 4,5 cm und in die Becher einlegen.

Mandel-Mousse:

Milch, Mandelmasse und Vanille Aroma auf ca. 60° C erwärmen und mixen. Auf ca.

35° C abkühlen lassen, Fond Royal untermischen und den leicht geschlagenen

Rahm unterziehen. Mousse sofort weiterverarbeiten.

Je Becher ca. 25 g Abfüllen und gefrieren.

Fruchtfüllung:

Auf das angefrorene Mousse je 25 g Fruchtfüllung dressieren, restliches

Mandelmousse aufdressieren und gefrieren.

Fertigstellen:

Schokodekor und Mandel auflegen.

Tipp:

Das Mousse kann für beide Schichten auf einmal hergestellt werden oder

separat. Werden grosse Mengen auf einmal hergestellt, lohnt es sich das

Mousse 2 x herzustellen.

Lagerung:

Dessertbecher können abgedeckt mehrere Wochen im TK gelagert werden.