

Rezept kalkuliert für: 20.0 Stück

Erdbeer Kalamansitörtchen

777.8 g	Mandelmasse Gasser
444.4 g	Kalamansiganache
1488.9 g	Erdbeermousse
222.2 g	Erdbeergelee Agar Agar

777.8 g Mandelmasse

193.5 g	Mandeln weiß gerieben
122.4 g	Puderzucker
15.7 g	Weizenstärke
11.8 g	Kakao 20-22%
236.9 g	Eiweiß(e) (Liter)
31.6 g	Trimolin
78.9 g	Butter
86.9 g	Tunkmasse

Mandeln, Puderzucker, Stärke und Kakaopulver trocken vermengen. Eiweiß und Trimolin vermengen und glattrühren (ohne die Masse aufzuschlagen). Butter erhitzen und leicht bräunen lassen und die geschmolzenen Schokolade beimengen-durchrühren. Alle Zutaten vermengen und je nach Produkt aufstreichen und backen. 180° C

444.4 g Kalamansiganache

73.2 g	Englische Creme - Grundrezept
146.3 g	Kalamansimark Boiron
180.8 g	Tunkmasse
44.2 g	Obers 32%

Englischcreme abziehen. Kalamansimark dazugeben und über die Schokolade leeren. Eine glatte Emulsion herstellen. Die Ganache auf den Boden leeren und Kühl stellen.

73.2 g Englische Creme

28.1 g	Sahne mit 35% Fettgehalt
28.1 g	Milch
11.3 g	Dotter
5.6 g	Feinkristallzucker

Die Milch und die Sahne zum Kochen bringen und auf das Eigelb gießen, dass vorher mit dem Zucker vermischt wurde (ohne Weißverfärbung). Alles zur Rose bei 82/84°C abziehen, durch ein feines Passiersieb gießen und sofort verwenden oder rasch abkühlen und kaltstellen.

1488.9 g Erdbeermousse

446.3 g	Erdbeermark Boiron
6.7 g	Zitronensaft
133.8 g	Puderzucker
26.8 g	Joghurt
22.3 g	Vanillezucker
836.6 g	Obers 32%
16.4 g	Blattgelatine

Erdbeermark, Zitronensaft, Joghurt, Vanillezucker glattrühren. Die Gelatine mit etwas Mark erwärmen und unterrühren. Geschlagenes Obers vorsichtig unterrühren.

222.2 g Erdbeergelee Agar Agar

176.7 g	Erdbeermark Boiron
1.9 g	Agar-Agar
31.6 g	Puderzucker
9.4 g	Zitronensaft
2.7 g	Blattgelatine

Zucker und Agar Agar trocken vermengen und danach mit 1/2 Erdbeermark aufkochen. Gelatine darin auflösen und restlichen Mark und Zitronensaft dazugeben.

