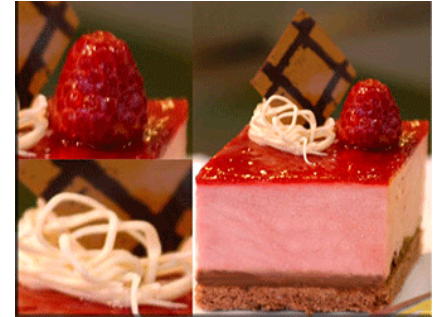


## Raute

Rezept kalkuliert für: 1 RM

### Himbeer Balsamico Raute

313 g	Mandelmasse Gasser
208 g	Balsamico Ganache
553 g	Himbeermousse
125 g	Himbeergelee



### 313 g Mandelmasse Gasser für "Himbeere Balsamico Raute"

77.9 g	Mandeln weiß gerieben
49.3 g	Puderzucker
6.3 g	Weizenstärke
4.8 g	Kakao 20-22%
95.4 g	Eiweiß(e) (Liter)
12.7 g	Trimolin
31.8 g	Butter
35.0 g	Tunkmasse

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

### 208 g Balsamico Ganache

99.2 g	Obers 32%
79.8 g	Tunkmasse
8.6 g	Trimolin
8.6 g	Glukosesirup
6.9 g	Balsamico Essig
5.7 g	Orangensaft Boiron

Obers mit Trimolin erwärmen und auf die zerkleinerte Schokolade gießen. Kurz durchmischen- auf den Boden leeren und kühl stellen

### 553 g Himbeermousse

215.4 g	Himbeermark Boiron
4.9 g	Joghurt
78.3 g	Eiweiß(e) (Liter)
48.9 g	Feinkristallzucker
7.4 g	Blattgelatine
195.9 g	Obers 32%
2.2 g	Zitronensaft

Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen. Joghurt mit Himbeermark und Zitronensaft verrühren. Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine in etwas Himbeermark auflösen und in das restliche Himbeermark geben. Obers steif schlagen. Himbeermarkgemisch und steifen Schnee vermischen und das geschlagene Obers unterheben. In die Kapsel füllen und kühl stellen.

### 125 g Himbeergelee

90.4 g	Himbeermark Boiron
25.1 g	Puderzucker
7.5 g	Zitronensaft
2.1 g	Blattgelatine

Die eingeweichte, gut ausgetrückte Gelatine mit etwas Mark erwärmen und auflösen. In die restlichen Zutaten rühren und verarbeiten.