

RAHMGLACELISTE MIT PACOJET

FRUTINHA Fruchtmark	Fruchtmark in g	Rahm in g	Milch in g	Vanille-Stängel Stk.	Couverture in g	Eigelb in g	Zucker in g	Limettensaft in g
Guave	250	250	150	-	-	75	60	30
Mandarine	250	250	150	-	-	75	60	-
Tamarinde	180	250	150	-	-	75	60	-
Açai-Guarana	200	250	150	-	-	75	50	30
Traube	250	250	150	-	-	75	50	30
Mango	250	250	150	1	-	75	40	20
Passionsfrucht	200	250	150	-	-	75	60	-
Himbeere / Guave	200 / 100	250	150	-	-	75	50	30
Vanille	-	250	150	2	-	75	50	-
Schokolade Madagaskar 64%	-	250	150	-	100	75	30	-

ZUBEREITUNG

- Rahm und Milch aufkochen
- Zucker und Eigelb mischen, der Rahm-Milch begeben und zur Rose abkochen, ca. 80°C
- Fruchtピューre, Limettensaft oder Schokolade begeben, rühren bis sich alles aufgelöst hat
- Wenn Vanillestängel begegeben, diesen herausnehmen
- Masse kurz aufmixen
- In Pacojetkübel abfüllen, 2/3 voll und gefrieren
- Vor Gebrauch aufmixen mit dem Pacojet

TIPP

- Die Rezepte können auch in der Glacemaschine oder (molekular) mit Stickstoff hergestellt werden. Beim Einsatz von Stickstoff bitte die nötigen Vorsichtsmassnahmen treffen!

REZEPTE VON ROLF MÜRNER,
PÂTISSIER-WELTMEISTER

