

# Rezept

## Macaron Cake mit Mango, Bergamotte und Basilikum

Miquel GUARRO

*B fruit collective Chef Ambassador*

Fruit**b**  
Collective



LES VERGERS  
**boiron**



# Rezept Macaron Cake mit Mango, Bergamotte und Basilikum

Von Miquel GUARRO

Für 12 Macarons

Mangopüree  
Les vergers Boiron  
ohne Zuckerzusatz

Bergamottenpüree  
Les vergers Boiron  
ohne Zuckerzusatz

Passionsfruchtpüree  
Les vergers Boiron  
ohne Zuckerzusatz



## WEISSE SCHALE

Weißer Schokolade .....	375 g
Kakaobutter .....	30 g
Traubenkernöl .....	180 g

Schokolade und Kakaobutter schmelzen.  
Mit dem Öl vermischen.  
Auf 40 °C halten.  
Bei 26 °C vorkristallisieren.  
Die Macaron-Formen mit der Masse auskleiden.

## BASILIKUM-BISKUIT (Für ein 60 x 40 cm großes Backblech, 1 cm dick)

Eigelb .....	50 g
Kristallzucker .....	25 g
Eiweiß .....	140 g
Kristallzucker .....	60 g
Invertzucker .....	15 g
Mehl Type 450 .....	85 g
Gemahlene Mandeln .....	20 g
Frische Basilikumblätter .....	25

Eigelb, Zucker und Basilikumöl aufschlagen.  
Gleichzeitig dazu das Eiweiß mit den Zuckern steif schlagen.  
In einer Küchenmaschine, Mehl, gemahlene Mandeln und Basilikum zu einem gleichmäßigen grünen Pulver mixen. Sieben.  
¾ des aufgeschlagenen Eiweißes mit den Eigelben verrühren, die Mehlmischung vorsichtig dazugeben und zum Schluss das restliche Eiweiß.  
Auf einem Backblech mit Silpat und einem 1,5 cm hohen Rahmen backen.  
Konvektomat, 185 °C, 10-12 min, geschlossener Abzug.  
Auf Raumtemperatur abkühlen.  
Einfrieren.

## MANDELPRALINÉ

Mandelpraliné .....	300 g
Kakaobutter .....	30 g

Kakaobutter schmelzen und mit dem Praliné mischen.  
0,3 cm dick auf den Biskuit streichen und einfrieren.  
Scheiben mit 5 cm Durchmesser ausstechen.  
Gefroren aufbewahren.

## MANGO-BERGAMOTTE-CREME

Zucker .....	15 g
Pektin NH .....	6,5 g
Johannisbrotkernmehl .....	1,2 g
Mangopüree .....	130 g
Milchprotein .....	2,5 g
Desodoriertes Kokosnussöl .....	35 g
Mangopüree .....	160 g
Bergamottenpüree .....	55 g

Zucker, Pektin und Johannisbrotkernmehl trocken vermischen.  
Unter kräftigem Schlagen mit dem Schneebesen in das Mangopüree einrieseln lassen.  
Auf unter 80 °C abkühlen, Milchprotein hinzufügen.  
Kokosöl langsam hinzufügen, mixen.  
Die Mango/Bergamotte-Mischung langsam hinzufügen, mixen.  
Zu einer gleichmäßigen Masse mixen.  
In Formen füllen und einfrieren.

## BERGAMOTTE-GEL

Zucker .....	40 g
Agar-Agar .....	2,8 g
Mineralwasser .....	75 g
<b>Bergamottenpüree</b> .....	<b>140 g</b>
Gelatinemasse (1/5) .....	24 g
Bergamottenabrieb .....	1

Zucker und Agar mischen.  
Mit dem Wasser und dem Püree erhitzen, 10 Sek. kochen.  
Vom Herd nehmen und die Gelatine hinzufügen.  
Die Schale darüber reiben.  
Zu einem glatten Gel mixen.  
In den Spritzbeutel füllen.  
Ca. 8-9 g pro Stück formen.

## MANGO-MOUSSE 50 %

Johannisbrotkernmehl .....	2,8 g
<b>Mangopüree</b> .....	<b>265 g</b>
Gelatinemasse (1/5) .....	30 g
Kokosnussöl .....	22,5 g
Pasteurisiertes Eiweiß .....	135 g
Zucker .....	35 g
Trehalose .....	35 g
Albumin .....	1,2 g
Xanthangummi .....	0,4 g

Johannisbrotkernmehl zum Püree geben, mixen.  
Auf 50 °C erhitzen, Gelatine hinzufügen.  
Das geschmolzene Kokosöl hinzufügen, emulgieren.  
Auf 35-38 °C abkühlen.  
Eiweiß, Zucker, Trehalose, Albumin, Xanthan auf 60 °C erwärmen und anschließend aufschlagen.  
Vorsichtig in die Basis unterheben.  
In den Spritzbeutel füllen.

## MANGO-PASSIONSFRUCHT-ÜBERZUG

Zucker .....	100 g
Dextrose .....	80 g
Pektin NH .....	5,2 g
<b>Passionsfruchtpüree</b> .....	<b>225 g</b>
<b>Mangopüree</b> .....	<b>40 g</b>
Glukosesirup DE 44 .....	55 g
Invertzucker .....	40 g
Gelöste Zitronensäure 50 % .....	1,5 g
Wasserlöslicher gelber Farbstoff .....	so viel wie nötig
Gelatinemasse (1/5) .....	58 g

Pektin, Zucker und Dextrose trocken mischen.  
Ein das Püree einrieseln lassen, mit dem Schneebeesen verrühren.  
Glukose, Invertzucker zugeben, aufkochen.  
Säure, Farbstoff hinzufügen, vom Herd nehmen.  
Gelatine auflösen.  
Durch ein Spitzsieb passieren, mit Frischhaltefolie luftfrei abdecken, abkühlen lassen.  
Bei 40-45 °C verwenden.



# Wir pflegen fruchtige Exzellenz



[www.les-vergers-boiron.com](http://www.les-vergers-boiron.com)



@les\_vergers\_boiron



Les vergers Boiron

## LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin  
26300 Châteauneuf-sur-Isère  
France

## LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.  
28-07 Jackson Avenue  
5th Floor, Long Island City  
NY 11101

## LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,  
Becket House,  
1 Lambeth Palace Road,  
London, SE1 7EU  
England

## LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,  
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong  
Hong-Kong