

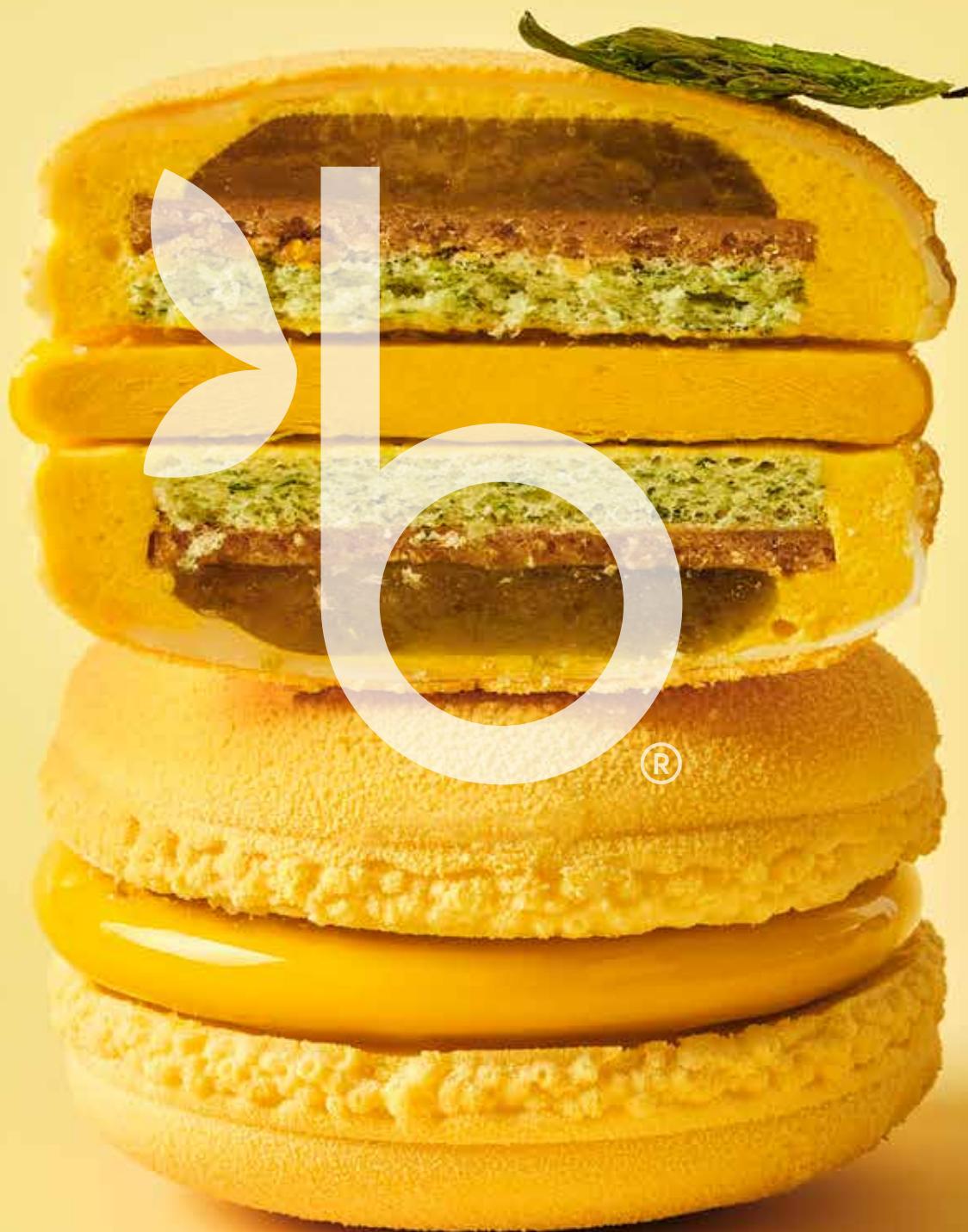
# Rezept

## Macaron Cake mit Mango, Bergamotte und Basilikum

Miquel GUARRO

*B fruit collective Chef Ambassador*

Fruit  
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

Weiße Schokolade .....	375 g	Schokolade und Kakaobutter schmelzen.
Kakaobutter .....	30 g	Mit dem Öl vermischen.
Traubenkernöl .....	180 g	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	Eigelb, Zucker und Basilikumöl aufschlagen.
Kristallzucker .....	25 g	Gleichzeitig dazu das Eiweiß mit den Zuckern steif schlagen.
Eiweiß .....	140 g	In einer Küchenmaschine, Mehl, gemahlene Mandeln und Basilikum zu einem gleichmäßigen grünen Pulver mixen. Sieben.
Kristallzucker .....	60 g	¾ des aufgeschlagenen Eiweißes mit den Eigelben verrühren, die Mehlmischung vorsichtig dazugeben und zum Schluss das restliche Eiweiß.
Invertzucker .....	15 g	Auf einem Backblech mit Silpat und einem 1,5 cm hohen Rahmen backen.
Mehl Type 450 .....	85 g	Konvektomat, 185 °C, 10-12 min, geschlossener Abzug.
Gemahlene Mandeln .....	20 g	Auf Raumtemperatur abkühlen.
Frische Basilikumblätter .....	25	Einfrieren.

### MANDELPRALINÉ

Mandelpraliné .....	300 g	Kakaobutter schmelzen und mit dem Praliné mischen.
Kakaobutter .....	30 g	0,3 cm dick auf den Biskuit streichen und einfrieren. Scheiben mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Gefroren aufbewahren.

### MANGO-BERGAMOTTE-CREME

Zucker .....	15 g	Zucker, Pektin und Johannisbrotkernmehl trocken vermischen.
Pektin NH .....	6,5 g	Unter kräftigem Schlagen mit dem Schneebesen in das Mangopüree einrieseln lassen.
Johannisbrotkernmehl .....	1,2 g	Auf unter 80 °C abkühlen, Milchprotein hinzufügen.
<b>Mangopüree .....</b>	<b>130 g</b>	Kokosöl langsam hinzufügen, mixen.
Milchprotein .....	2,5 g	Die Mango/Bergamotte-Mischung langsam hinzufügen, mixen.
Desodoriertes Kokosnussöl .....	35 g	Zu einer gleichmäßigen Masse mixen.
<b>Mangopüree .....</b>	<b>160 g</b>	In Formen füllen und einfrieren.
<b>Bergamottenpüree .....</b>	<b>55 g</b>	

## BERGAMOTTE-GEL

Zucker .....	40 g	Zucker und Agar mischen.
Agar-Agar .....	2,8 g	Mit dem Wasser und dem Püree erhitzen, 10 Sek. kochen.
Mineralwasser .....	75 g	Vom Herd nehmen und die Gelatine hinzufügen.
<b>Bergamottenpüree</b> .....	<b>140 g</b>	Die Schale darüber reiben.
Gelatinemasse (1/5) .....	24 g	Zu einem glatten Gel mixen.
Bergamottenabrieb .....	1	In den Spritzbeutel füllen.
		Ca. 8-9 g pro Stück formen.

## MANGO-MOUSSE 50 %

Johannisbrotkernmehl .....	2,8 g	Johannisbrotkernmehl zum Püree geben, mixen.
<b>Mangopüree</b> .....	<b>265 g</b>	Auf 50 °C erhitzen, Gelatine hinzufügen.
Gelatinemasse (1/5) .....	30 g	Das geschmolzene Kokosöl hinzufügen, emulgieren.
Kokosnussöl .....	22,5 g	Auf 35-38 °C abkühlen.
Pasteurisiertes Eiweiß .....	135 g	Eiweiß, Zucker, Trehalose, Albumin, Xanthan auf 60 °C erwärmen
Zucker .....	35 g	und anschließend aufschlagen.
Trehalose .....	35 g	Vorsichtig in die Basis unterheben.
Albumin .....	1,2 g	In den Spritzbeutel füllen.
Xanthangummi .....	0,4 g	

## MANGO-PASSIONSFREUCHT-ÜBERZUG

Zucker .....	100 g	Pektin, Zucker und Dextrose trocken mischen.
Dextrose .....	80 g	Ein das Püree einrieseln lassen, mit dem Schneebesen verrühren.
Pektin NH .....	5,2 g	Glukose, Invertzucker zugeben, aufkochen.
<b>Passionsfruchtpüree</b> .....	<b>225 g</b>	Säure, Farbstoff hinzufügen, vom Herd nehmen.
<b>Mangopüree</b> .....	<b>40 g</b>	Gelatine auflösen.
Glukosesirup DE 44 .....	55 g	Durch ein Spitzsieb passieren, mit Frischhaltefolie luftfrei abdecken,
Invertzucker .....	40 g	abkühlen lassen.
Gelöste Zitronensäure 50 % .....	1,5 g	Bei 40-45 °C verwenden.
Wasserlöslicher gelber Farbstoff .....	so viel wie nötig	
Gelatinemasse (1/5) .....	58 g	



# 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