

Certified



Rezept

## Kumquat Kokos Ringe

Sebastian Kraus

*B fruit collective Chef Ambassador*



LES VERGERS  
**boiron**



## Rezept Kumquat Kokos Ringe

Von Sebastian Kraus



Kumquat-Püree  
Les vergers Boiron  
ohne Zuckerzusatz



Orangen-Püree  
Les vergers Boiron  
ohne Zuckerzusatz



Kokosnuss-Püree  
Les vergers Boiron  
ohne Zuckerzusatz

### SORBET ZUCKER

Zucker .....	100 g
Glucose .....	80 g
Wasser.....	120 g
Super Neutrose.....	1,2 g

Super Neutrose mit dem Zucker vermischen.  
Wasser in einen Topf geben und zusammen mit der Glucose erwärmen.  
Den Zucker mit der Super Neutrose dazu geben und aufkochen.  
Auskühlen lassen.

### KUMQUAT-SORBET

Kumquat-Püree.....	200 g
Orangen-Püree.....	200 g
Zimt .....	QS
Vanilleschote .....	1/4
Salz .....	QS
Sorbet Zucker.....	QS

Alles zusammengegeben und mit einem Refraktometer auf 25-26 Brix bringen.  
Mit Zimt, Vanille und Salz abschmecken.  
In einen Pacojet-Becher füllen und in den Froster stellen.

### KUMQUAT-GEL

Kumquat-Püree.....	100 g
Orangensaft .....	50 g
Zucker.....	30 g
Agar.....	2 g

Alles zusammen aufkochen, auskühlen lassen und dann mixen.  
Mithilfe eines Vakuumiergeräts die entstandenen Luftblasen entziehen.

### BISKUIT

Mandelgrieß.....	95 g
Puderzucker.....	95 g
Vollei .....	125 g
Mehl Type 405.....	25 g
Butter .....	22 g
Eiklar .....	85 g
Zucker.....	10 g

Mandelgrieß mit Vollei und dem Puderzucker vermischen.  
Mit Mehl und flüssiger Butter vermengen.  
Eiklar mit dem Zucker steif schlagen und in zwei Schritten unterheben.  
Die Masse auf ein Blech mit Backpapier geben und glatt verstreichen.  
Bei 180° C goldbraun backen (ca.12 Minuten).  
Auf 0,5cm Dicke, 13cm Länge und 2cm Breite schneiden.

### KOKONUSS-MOUSSE

Kokosnuss-Püree.....	200g
Eiklar.....	50 g
Zucker.....	30 g
Salz.....	1 g
Blatt Gelatine 200 Bloom .....	3,5 g
Sahne.....	100 g

Die eingeweichte Gelatine mit etwas Kokonusspüree erwärmen  
Das Eiklar mit etwas Zucker und dem Salz aufschlagen und nach und nach  
den restlichen Zucker dazu geben.  
Das aufgeschlagene Eiklar in zwei Schritten mit der aufgeschlagenen  
Sahne vermischen.  
Dann in zwei Schritten unter das Püree heben.  
In eine 2cm hohe Form geben. In den Froster stellen.  
Mit 6cm Ausstechring (Innen) und einem 7cm Ausstechring (Außen)  
ausstechen.

## EINGELEGTE KUMQUAT

Frische Kumquat .....	200 g
Zucker.....	100 g
Orangensaft.....	100 g
Weißer Balsamico Essig .....	100 g
Zimtstange.....	1
Vanilleschote.....	½

Die Kumquat in dünne Scheiben schneiden und in ein Einmachglas geben.  
Die restlichen Zutaten in einen Topf geben und aufkochen.  
Den heißen Sud über die Kumquat geben.  
4 Tage stehen lassen.

## KOKONUSS-MERINGUE

Eiklar .....	20 g
Zucker.....	20 g
Salz .....	1 g
Puderzucker.....	20 g
Feine Kokosflocken.....	18 g

Das Eiklar mit dem Zucker und Salz aufschlagen.  
Den Puderzucker über das aufgeschlagene Eiklar geben und unterheben.  
Die Meringue auf eine Schablone streichen und mit den Kokosflocken bestreuen  
Schablone: 4cm Durchmesser Ring

## KOKONUSS-SPÄNE

Kokonuss.....	1
---------------	---

Die Kokosnuss von der Schale befreien und dünn hobeln.  
Im Ofen trocken lassen, bis sie knusprig sind.

## WEISSE SCHOKOLADEN RINGE

Weiße Schokolade .....	QS
------------------------	----

**Zwei  $\frac{3}{4}$  Ringe:** Weiße Schokolade temperieren und zwischen zwei Folien ausstreichen. Mit einem 5,5 cm (Innen) und einem 7cm (Außen) Ringausstecher ausschneien.

**Kleiner  $\frac{3}{4}$  Ring:** Weiße temperierte Schokolade zwischen zwei Folien geben und ausstreichen. In 2cm Breite und 13cm Lange Bahnen schneiden und um ein 5,5 cm dickes Rohr legen.

## SPRÜH-SCHOKOLADE – FÜR DIE RINGE

Weiße Schokolade.....	150 g
Kakaobutter.....	150 g

Zusammen auflösen und mit einer Sprühpistole die gefrorenen Törtchen absprühen.

## WEISSE SCHNEEFLOCKEN

Weiße Schokolade.....	QS
Feine Kokosflocken.....	20 g

Weiße Schokolade temperieren und in Schneeflocken formen geben.  
Die Hälfte mit Kokosflocken bestreuen.  
Am nächsten Tag aus der Form lösen.



## Montage

Ein Schokoladen  $\frac{3}{4}$  Kreis auf ein Blech legen und mit etwas Kumquat-Gel dünn bestreichen. Die ausgestochene Kokosmousse drauflegen, sodass die obere Seite bündig ist.

Auf die Innenseite der Mousse etwas Kumquat-Gel auftragen und den Biskuit dran legen. Wieder etwas Kumquat-Gel auftragen und den kleinen Schokoladenring auf der Innenseite anbringen.

Drauf achten, dass die Unterseite, worauf der  $\frac{3}{4}$  Ring steht, bündig ist, ggf. begradigen.

Zum Schluss den letzten äußeren Schokoladen Ring anbringen. Den Fertigen  $\frac{3}{4}$  Ring, mittig auf einen Teller stellen. Mit etwas Kumquat-Gel auf die Schokoladenringe auftragen und die Kokosmeringue auf jeder Seite mittig befestigen.

Auf der Mousse werden Schneeflocken, Kokosnuss-Späne und Kumquatscheiben befestigt.

In die Mitte des Rings eine Nocke Kumquat-Sorbet geben.

# 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