

Certified



Corporation

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	¼
Salz	QS
Sorbet Zucker.....	QS

Alles zusammengeben 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 Kokosnusspüree 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

Weißer Schokolade	QS
-------------------------	----

Zwei ¾ Ringe: Weiße Schokolade temperieren und zwischen zwei Folien ausstreichen. Mit einem 5,5 cm (Innen) und einem 7cm (Außen) Ringausstecher ausstechen.

Kleiner 3/4 Ring: Weiße temperierte Schokolade zwischen zwei Folien geben und ausstreichen. In 2cm Breite und 13cm Länge Bahnen schneiden und um ein 5,5 cm dickes Rohr legen.

SPRÜH-SCHOKOLADE – FÜR DIE RINGE

Weißer Schokolade.....	150 g
Kakaobutter.....	150 g

Zusammen auflösen und mit einer Sprühpistole die gefrorenen Törtchen absprühen.

WEISSE SCHNEEFLOCKEN

Weißer 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 ¾ 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 Kumquatgel 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 ¾ Ring steht, bündig ist, ggf. begradigen.

Zum Schluss den letzten äußeren Schokoladen Ring anbringen. Den fertigen ¾ 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



@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