Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union GastroSuisse hotelleriesuisse

Rezeptblatt / Fiche de recette

Arbeitsvorbereitung (AVOR) / Planification

(Rezeptblatt vor der Bearbeitung auf PC speichern / Avant le traitement, sauvegarder la fiche de recette sur le PC)

Thema *Thème*	Quelle *Source*	Name *Nom*
Baselbeiter Genusswoche	Eigenkreation	Simeo Wagner

Gericht *Mets:* Kirschen-Biskuit mit gesalzener Karamell Füllung

Zutaten für *Ingrédients pour:*

Garmethode/n *Méthode-s de cuisson:* Backen, Sieden

4 Personen *personnes*

Vorbereitungszeit *Temps de préparation:* 30 Minuten

Liter *litres*

ca. Garzeit *Temps de cuisson approx.:* 20 MInuten

Gramm *grammes*

Menge *Quantité*	Zutaten *Ingrédients*
225 g	flüssiger Honig
125 g	Zucker
15 g	ZImtpulver
2 g	Muskatpulver
1 g	Nelkenpulver
100 g	Mandeln
60 g	Orangeat
60 g	Zitronat
5 g	Zitronenraps
50 ml	Kirsch
30 g	getrocknete Kirschen
300 g	Mehl
5 g	Backpulver
75 g	Puderzucker
15 g	Kirsch
100 ml	Kirschensaft

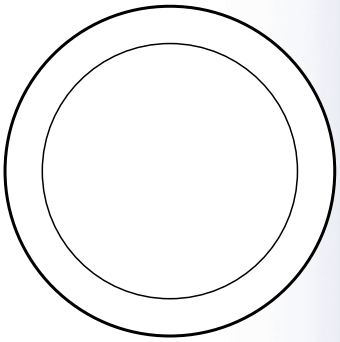
Vorbereitung / Zubereitung *Mise en place / Préparation*

Vorbereitung:
-Mandeln und getrocknete Kirschen grob hacken.
-Mehl und Backpulver mischen.
-Backblech mit zwei backpapieren bereitstellen.
-Ofen auf 180°C vorheizen.
Zubereitung:
Honig, Zucker, Zimt, Muskat und Nelkenpulver bei mittlerer Hitze zum Siedepunkt bringen und sofort von der Hitze entfernen.
-Mandeln, Orangeat, Zitronat, Zitronenraps und Kirsch beigeben und darunter mischen.
-Mehl/Backpulver Mischung beigeben und zu einem Teig kneten.
-Teig mit Mehl bestäuben und zwischen den zwei Backpapieren zu einer dicke von 0.5cm auswallen (möglichst symmetrisch auswallen damit es ein Viereck gibt und wenn nötig mit einem Messer nachformen).
-Den Teig in zwei Vierecke halbieren, das einte sollte etwa 0.5cm grösser sein als das andere.
-Den 0.5cm breiten Rand vom grösseren Viereck abschneiden und damit eine Barriere um eines der Vierecke bilden (damit das Karamell nicht ausläuft).
-Das Viereck, mit dem Rand, mit den getrockneten Kirschen bestreuen.
-Das Viereck mit dem Karamell begiessen so das es nicht über den Rand läuft (Das Rezept für das Karamell ist auf dem 2. AVOR Blatt).
-Das zweite Viereck auf das erste legen, so das die Kirschen und das Karamell vom Teig bedeckt sind.
-Den Teig im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.
Während dem Backen die Glasur machen:
-Fruchtsaft zum Siedepunkt bringen und leicht einkochen lassen.
-Puderzucker und Kirsch beigeben.
-Einkochen bis es eine sirupartige Konsistenz hat.

-Biskuits aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Glasur übergiessen.
-Die Biskuits abkühlen lassen und in die gewünschte Form schneiden.

Anrichteweise / Tipps *Présentation / Suggestions:*

Bei Biskuits ist ein simple Anrichteweise ideal.
Wenn die Biskuits nach ein paar Tagen hart sind kann man sie in den Ofen tun mit dem Regenerierklima für etwa 5 Minuten und dann sind sie wieder gut.



GHP *BPF:*

Sämtliche Pfannen kann man wieder verwenden.

pistor