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*
Kirschauftrag 2. Semester	Mürner	Alain Burkhalter

Gericht *Mets:* Kirschenmousse mit Pistazienbiscuit und Kirschengeleè

Garmethode/n *Méthode-s de cuisson:* -

Vorbereitungszeit *Temps de préparation:* 20

ca. Garzeit *Temps de cuisson approx.:* -

Zutaten für *Ingrédients pour:*

4 Personen *personnes*

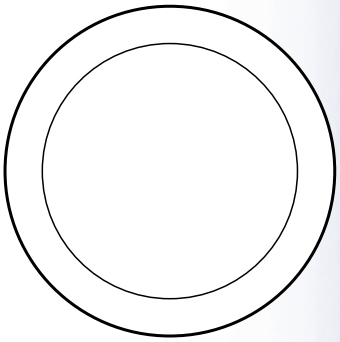
Liter *litres*

Gramm *grammes*

Menge *Quantité*	Zutaten *Ingrédients*	Vorbereitung / Zubereitung *Mise en place / Préparation*
37 g	Zucker	Förmchen mit einer Höhe von 5 cm und einem Durchmesser von 6 cm mit einem Backpapier auslegen. Vollrahm zu 90% steifschlagen. Gelatine in Wasser einweichen. Kirschen entkernen. Voraussetztung zum Rezept: Biscuitboden Zucker, Butter und Vollei unter stetem rühren auf max. 80 Grad erwärmen, bis eine homogene Masse entsteht. Kirschen mit weinig Wasser pürieren, bis keine Stücke mehr übrig sind. Das Püree in die Masse geben, verrühren und auskühlen lassen. Gelatine mit ein wenig Kirsch auflösen. Die Gelatine-Kirsch mischung dann unter die Masse geben und gut verrühren. Den geschlagenen Vollrahm ebenfalls daruntermischen. Evtl. mit etwas Kisch abschmecken. Mit der Form kreise aus dem Biscuitboden ausstechen und das Mousse einfüllen. Für 30 Minuten im Kühlschrank kühlen, bis das Mousse fest ist. Für das Geleè, Kirschensiroup, Puderzucker und etwas Kirsch aufkochen und die eingeweichte Gelatine beigeben. Auskühlen lassen bis es richtig kalt ist, sonst besteht die Gefahr, dass das Mousse sich auflöst. Nochmals in den Kühlschrank bis das Geleè fest wird. Zum Servieren die kalte Form herausnehmen und das gebilde aud Boden, Mousse und Geleè aus der Form lösen.
20 g	Butter	
30 g	Vollei	
200 g	Kirschen, entkernt	
90 g	Halbrahm	
6 g	Gelatine	
200 g	Vollrahm	
	Kirsch, 37.5%	
150 g	Kirschensiroup	
30 g	Puderzucker	
3 g	Gelatine	

Anrichteweise / Tipps *Présentation / Suggestions:*

GHP *BPF:*



pistor