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*
Semesterauftrag Kirschen	Mibelle Ag	Alain Burkhalter

Gericht *Mets*: Pistazienbisciuit

Garmethode/n *Méthode-s de cuisson*: backen im Ofen

Vorbereitungszeit *Temps de préparation*: 20 minuten

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

Zutaten für *Ingrédients pour*:

4 Personen *personnes*

..... Liter *litres*

..... Gramm *grammes*

Menge *Quantité*	Zutaten *Ingrédients*	Vorbereitung / Zubereitung *Mise en place / Préparation*
230 g	Vollei/œuf	-Weissmehl und Maisstärke sieben. -Butter schmelzen und beiseite stellen. -Backblech mit Backpapier abdecken. -Eine Form mit einem Durchmesser von 22 cm mit Butter ausstreichen.
0,50 g	Salz/sel	
135 g	Zucker/sucre	
1 g	Zitronenraps/zeste d`citron	- Vollei, Salz und Zucker im Wasserbad erwärmen bis max. 50 Grad. -In einer Schüssel aufschlagen, bis die Masse deuttlich an Volumen zugenommen hat. -Weissmehl und die Maisstärke vorsichtig unter die Masse mehliehren. -Die Pistazien under die Masse mischen. -Die flüssige Butter unter die Masse ziehen und in die vorbereitete Form füllen. -Im Ofen bei 170 Grad, 20 Muînuten backen.(Stichprobe) -Das gebackene Biscuit stürzen, damit es eine glatte Oberfläche erhält. -Auskühlen lassen.
90 g	Weissmehl/farine blanche	
45 g	Maisstärke/amidon de mais	
45 g	Butter/beurre	
50 g	Pistazien/pistaches	

Anrichteweise / Tipps *Présentation / Suggestions*:

GHP *BPF*:

pistor