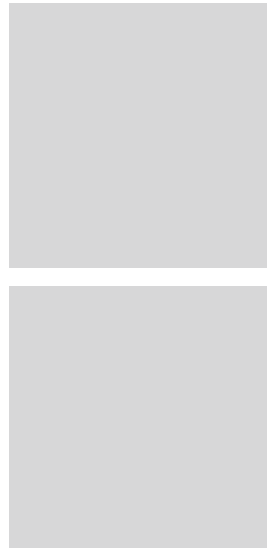
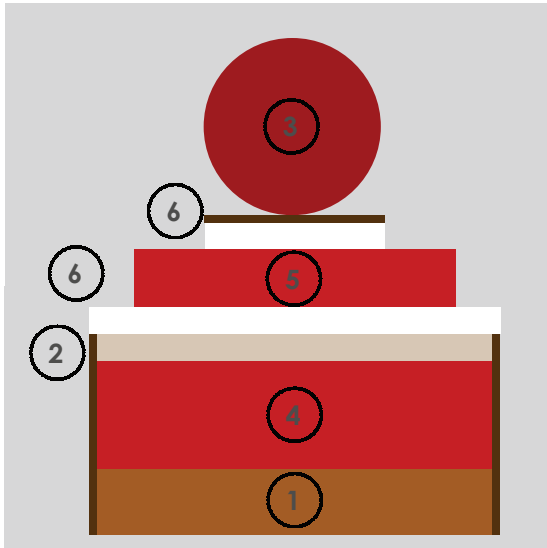




Kirsch-Mandel-Kardamon-Cupcakes

Rezept für 9

Der
Küchenchef
Baptiste Brichon



1- Teig

Marzipan 50 %	300 g	Marzipan in der Mikrowelle erhitzen. Mischen Sie die Eier und das Marzipan im Mixer zu einer geschmeidigen Masse. Zu 1/5 mit kalter Butter vermengen. Vermengen Sie vorsichtig die beiden Mischungen mit dem gesiebten Pulver. In eine Backform (18 cm x 18 cm) gießen. Mit Kirschen bestreuen. 15 Minuten bei 180°C backen. Decken Sie das Blech anschließend mit Klarsichtfolie ab.
Vollei	300 g	
Butter	90 g	
Mehl Typ 450	50 g	
Backpulver	4 g	
Fruit'IQF Sauerkirschen Capfruit	180 g	

2- Mandelcreme

Fruit'Elite Rohes Mandelpüree Capfruit	50 g	Bringen Sie Sahne und Zucker zum Kochen. Emulgieren mit Mandeln. In eine Kuppelform mit 3 cm Durchmesser gießen. Tiefkühlen.
flüssige Sahne	70 g	
Streuzyucker	10 g	

3- Macaron

gemahlene Mandeln	300 g	Gemahlene Mandeln, Puderzucker und 110 g Eiklar mit dem Mixer mischen. Den Streuzucker und das Wasser bei 118 °C kochen und dann auf das leicht geschlagene Eiklar mit dem Farbstoff gießen. Alles aufschlagen, bis die Mischung fast vollständig abgekühlt ist. Fügen Sie die Baisermasse der ersten Mischung hinzu. Makronen formen. Minimakronen auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Backen: 10 Minuten bei 160°C.
Puderzucker	300 g	
Eiklar	110 g	
Streuzyucker	300 g	
Wasser	100 g	
Eiklar	110 g	
Himbeerroter Farbstoff	QS	

4- Kardamon-Sauerkirsch-Creme

Fruit'Elite Püree «Geschmack der Jahreszeiten»		Bringen Sie das Püree und die hydratisierte Gelatine zum Kochen. Eigelb und Maisstärke vermischen. Zusammen zum Kochen bringen. Bei 40°C die Butter hinzugeben, dann mit dem Mixer mischen.
Cherrymome Capfruit	200 g	
Gelatine	1 g	
Eigelb	30 g	
Speisestärke	16 g	
Butter	80 g	

5- Kardamon-Sauerkirschgelee

Fruit'Elite Püree «Geschmack der Jahreszeiten»		Die trockenen Zutaten mit Milch und Püree vermischen. Zum Kochen bringen. Fein auf Silpat-Blech gießen
Cherrymome Capfruit	100 g	
Vollmilch	100 g	
Pektin X 58	2 g	
Agar	1,5 g	
Streuzyucker	20 g	
Himbeerroter Farbstoff	QS	

6- Chantilly-Vanille

Sahne	130 g	130 g Sahne, abgekratzte Vanille, hydratisierte Gelatine und Zucker zum Kochen bringen. 10 Minuten ziehen lassen. Fügen Sie die Mascarpone und die restliche Sahne hinzu. Mit dem Mixer mischen. Vor dem Genuß 12 Stunden bei 4°C kühlen.
Vanilleschote	1/2	
Gelatine	1 g	
Zucker	60 g	
Mascarpone	100 g	
Sahne	206 g	

Zubereitung

Schneiden Sie den Keks mit einer 5 cm großen Ausstechform aus. Legen Sie das lila Schokoladenband auf. Setzen Sie eine Kugel Kirschcreme auf die Spitze. Legen Sie den Mandeleinsatz auf diese Kugel. Setzen Sie die Chantilly-Kirsche auf den Einsatz. Tragen Sie das Gelee in Blütenform auf. Fügen Sie eine Schokoladenblume und eine mit Kirschcreme gefüllte Makrone hinzu.

