

## **SWISS SVG-Trophy 2021 Rezeptdossier**



### **Team Insel Gruppe Bern**

Olivier Hofer

Gabriela Müller

Isabel Schlapbach

## Inhalt

1. Menübeschrieb .....	3
2. Menükalkulation .....	4
3. Rezepte .....	5
3.1 Vorspeise .....	5
3.2 Hauptgang .....	9
3.3 Süßspeise .....	16

## 1. Menübescrieb

### Lunch-Krimi: «Die Akte **SVG**»

#### **S**trafbefehl der Bohne

---

Schwarzaugen- und Azukibohnen mit eingelegtem Blumenkohl auf Mbongo-Flan  
aufgegossen mit einer weissen Bohnensuppe  
garniert mit einem Käse-Chip und Sauerampfersprossen



#### **V**erhaftung dreierlei Ribelmalspoularde

---

Brust mit Ribelmalsstreusel und getrockneten Alpenblüten  
Praline mit konfierter Cherrytomate auf Ribelmalsrondell  
Ragout sous-vide gegart im Zucchetti-Ring mit Ribelmalschaum  
Sommerliches Ratatouille  
Basilikumpesto und Poularden-Jus



#### **G**eständnis von Frucht und Beere

---

Schwarzes Holunderbeerenmousse mit Rosmarin parfümiertem Fruchtgelée  
begleitet von einem Quittensorbet mit Gletscherwasser-Gin  
verfeinert mit einem Sauerrahm-Quark-Espuma und Honigwabe



## 2. Menükalkulation

Für die Kalkulation werden die im System (SAP) des Lebensmitteleinkaufs der Insel Gruppe hinterlegten Einkaufspreise verwendet.

Um die Speisen degustieren und unvorhergesehene Garverluste aufgefangen zu können, werden die Rezepte mit einem Aufschlag von 10% zubereitet.

Übrig gebliebene Speisen werden am Folgetag auf dem Salat-/Gourmetbuffet in unserem Restaurant «Sole» angeboten.

Vorspeise	1.18	CHF / Portion
Hauptgang	5.88	CHF / Portion
Süssspeise	0.92	CHF / Portion
<b>Warenkosten Total</b>	<b>7.97</b>	<b>CHF / Portion</b>
<b>Essbarer Anteil</b>	<b>480</b>	<b>Gramm / Portion</b>

### 3. Rezepte

#### 3.1 Vorspeise

<b>Weisse Bohnensuppe</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Zwiebeln, geschält	0,200	kg
Knoblauch, geschält	0,050	kg
Austernseitlinge	0,050	kg
Soissonbohnen, Dose	1,500	kg
Kochbutter	0,150	kg
Kochwein weiss	0,300	kg
Heller Geflügelfond	4,000	kg
Vollmilch UHT	2,000	kg
Lorbeerblätter ganz	0,001	kg
Thymian frisch	0,010	kg
Zitronen	0,080	kg
Vollrahm UHT	0,250	kg
Speisesalz mit Jod	0,050	kg
Feinkristallzucker	0,030	kg

#### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen
- Zwiebeln, Knoblauch und Pilze fein schneiden
- Dose mit weissen Bohnen öffnen und Bohnen gut auswaschen
- Rahm aufschlagen und kühl stellen
- Aus 150g Butter Nussbutter herstellen, passieren und bereitstellen

#### Zubereitung

- Zwiebeln, Knoblauch und Austernseitlinge anbraten und würzen
- Mit Weisswein ablöschen, eine Prise Zucker begeben und einreduzieren lassen
- Bohnen dazu geben und gut umrühren, Geflügelfond hinzufügen und pürieren
- Lorbeer, Thymian begeben und 30 Minuten köcheln lassen
- Lorbeer, Thymian herausnehmen und passieren
- Die passierte Bohnenpaste für den Flan beiseitestellen
- Milch begeben
- Die Suppe bei kleiner Hitze auf dem Herd ziehen lassen, gegen Ende die Nussbutter begeben
- Vor dem Servieren Zitronensaft begeben, nochmals abschmecken und mit dem Rahm aufschäumen

<b>Bohneneinlage</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Azukibohnen, getrocknet	0,200	kg
Schwarzaugenbohnen, getrocknet	0,200	kg
Wasser	0,300	kg

#### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen
- Bohnen (vor allem Azukibohnen) mindestens 24 Stunden in kaltem Wasser einlegen

#### Zubereitung

- Bohnen dämpfen bis sie gar sind

<b>MBongo Flan</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Passiertes Bohnenpüree aus der Weissenbohnenuppe	0,360	kg
Vollrahm UHT	0,310	kg
MBongo	0,010	kg
Vollei pasteurisiert	0,310	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen

### Zubereitung

- MBongo kurz in wenig geschmacksneutralem Öl anziehen. Anschliessend das Bohnenpüree dazugeben und gut vermengen
- Restliche Zutaten begeben und nochmals gut vermengen und in Silikonformen abfüllen
- Bei 96°C 20 Minuten dämpfen
- Schockfrostern und anschliessend aus der Silikonform drücken
- Kühl stellen

<b>Eingelegter Blumenkohl</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Blumenkohl	0,700	kg
Süssmost	1,000	kg
Feinkristallzucker	0,300	kg
Balsamico weiss	0,250	kg
Ingwer	0,050	kg
Senfkörner	0,040	kg
Kurkuma, gemahlen	0,030	kg
Zitronengras frisch	0,015	kg
Wacholderbeeren ganz	0,001	kg
Zimt ganz	0,010	kg
Sternanis ganz	0,001	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen
- Blumenkohl rüsten, in Stücke brechen und in einen kochfesten Sous-vide-Beutel abfüllen. Rüstabfälle in den Sud geben

### Zubereitung

- Restliche Zutaten in einer Pfanne aufkochen
- Heisser Sud zum Blumenkohl geben
- Auf der Stufe 4 vakuumieren
- 5- 10 Minuten im Kombiteamer dämpfen
- Schockkühlen
- Kalter Blumenkohl aus Beutel nehmen und kühl stellen

<b>Käsechip hell</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Reibkäse fein	0,180	kg
Weissmehl	0,150	kg
Speisesalz mit Jod	0,001	kg
Wasser	0,090	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen

### Zubereitung

- Käse, Mehl und eine Prise Salz vermischen. Wasser begeben bis ein elastischer Teig entsteht
- Ofen/Kombisteamer auf 200°C vorheizen
- Masse auf Silikonmatte ausstreichen
- 5 Minuten, bei 200°C vorbacken
- Masse aus der Matte auslösen und schneiden
- 1 Minute, bei 200°C fertigbacken

<b>Käsechip dunkel</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Reibkäse fein	0,144	kg
Weissmehl	0,110	kg
MBongo	0,010	kg
Rapsöl	0,020	kg
Speisesalz mit Jod	0,001	kg
Wasser	0,090	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen
- Pfanne mit Öl erhitzen, MBongopulver begeben und 5 Minuten ziehen lassen

### Zubereitung

- Käse, Mehl, MBongoöl und eine Prise Salz vermischen. Wasser begeben bis ein elastischer Teig entsteht
- Ofen/Kombisteamer auf 200°C vorheizen
- Masse auf Silikonmatte ausstreichen
- Bei 200°C 5 Minuten vorbacken
- Masse aus der Matte auslösen und schneiden
- 1 Minute bei 200°C fertigbacken

<b>Grünes Öl</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Petersilie frisch	0,050	kg
Sauerampfer frisch	0,050	kg
Gurken Längsschnitt, Dose	0,020	kg
Kapern, Glas	0,020	kg
Rapsöl	0,150	kg
Zwiebeln, geschält	0,010	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen
- Wenn nötig die Kräuter waschen und zupfen
- Alle Zutaten kurz hacken

### Zubereitung

- Im Thermomix gut mixen und passieren

<b>Garnitur</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Schnittlauch frisch	0,020	kg
Sauerampfersprossen	0,017	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen
- Schnittlauch schräg schneiden
- Sprossen mit der Schere vorsichtig schneiden und auf ein Blech mit befeuchtetem Papier legen und kühl aufbewahren



### 3.2 Hauptgang

<b>Ribelmaispoularde</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Ribelmaispoulardenbrust	4,160	kg
Wasser	2,000	kg
Speisesalz mit Jod	0,080	kg
Mais geröstet, gesalzen	0,192	kg
Alpenblüten	0,004	kg
Poulardenhaut, geröstet	0,230	kg

#### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen
- Die Poulardenbrust trocken tupfen
- Poulardenhaut von der Brust ablösen und für die Panade zur Seite stellen
- Die Poulardenbrust portionieren 120g und in Salzlake (Wasser und Salz vermengen) 50 Minuten einlegen

#### Zubereitung

- Die Poulardenbrust aus der Salzlake nehmen und abtrocknen
- Stramm in Klarsichtfolie einrollen und im Kombisteamer bei 65°C auf 60°C Kerntemperatur garen
- Die Poulardenhaut in einer Bratpfanne im eigenen Fett langsam goldbraun rösten
- Mit geröstetem Mais und Poulardenhaut eine Panade herstellen
- Poulardenbrustrollen mit einreduziertem Geflügeljus bestreichen, halbieren und in der Mais- und Poulardenhautpanade wenden
- Zuletzt mit Alpenblüten bestreuen und anrichten
- Kontrollpunkte und Tipps: Fleisch 60g und 3,5cm breit geschnitten

<b>Ribelmais-Rondelle</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Vollmilch UHT	3,900	kg
Kochbutter	0,065	kg
Ribelmais Bramata AOP	0,780	kg
Ribelmais original fein AOC	0,195	kg
Reibkäse fein	0,400	kg
Vollei pasteurisiert	0,300	kg
Pfeffer schwarz, gemahlen	0,007	kg
Speisesalz mit Jod	0,040	kg
Muskatnuss, gemahlen	0,006	kg
Lorbeerblätter ganz	0,001	kg
Nelken ganz	0,001	kg
Zwiebeln, geschält	0,090	kg
Kochbutter	0,150	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen

### Zubereitung

- Milch, Butter, Salz, Pfeffer, Muskat und gespickte Gewürz Zwiebel aufkochen
- Ribelmais unter ständigem Rühren einrieseln lassen
- Bei schwacher Hitze ziehen lassen
- Gewürz Zwiebel entfernen, Reibkäse und Vollei unter die warme Masse mischen
- Masse in Formen ausstreichen und auskühlen lassen
- Rondellen ausformen und in Butter goldig braten

<b>Ribelmaispoulardenpraline</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Ribelmaispoulardenschenkel- und Brustabschnitte	0,560	kg
Paniermehl	0,030	kg
Schalotten, geschält	0,047	kg
Knoblauch, geschält	0,022	kg
Gewürzsalz	0,008	kg
Minze	0,001	kg
Petersilie	0,012	kg
Kreuzkümmel, gemahlen	0,003	kg
Koriander, gemahlen	0,002	kg
Oregano, getrocknet	0,001	kg
Paprika	0,002	kg
Sambal Oelek	0,002	kg
Pfeffer schwarz, gemahlen	0,001	kg
Pinienkerne	0,025	kg
<b>Zum Panieren</b>		
Paniermehl	0,300	kg
Weissmehl	0,080	kg
Crêpes-Masse	0,100	kg
Wasser	0,120	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen

### Zubereitung

- Poulardenschenkel- und Brustabschnitte mit Schalotten, Knoblauch, Kräuter und Pinienkerne durch den Fleischwolf lassen
- Masse mit den restlichen Gewürzen und Paniermehl mischen
- Poulardenmasse in 15g schwere Kugeln formen, mit Mehl stäuben durch die Masse ziehen und panieren
- In der Fritteuse bei 170°C 2 1/2 Minuten goldbraun frittieren

<b>Konfierte Cherrytomaten</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Rote Cherrytomaten an Rispe	0,660	kg
Olivenöl extra vergine	0,450	kg
Knoblauch geschält	0,020	kg
Speisesalz mit Jod	0,002	kg
Pfeffer schwarz, gemahlen	0,001	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen

### Zubereitung

- Cherry Tomaten waschen, trocknen
- Cherry Tomaten mit Rispe schneiden
- Cherry Tomaten mit Öl, Knoblauch, Salz, und Pfeffer würzen
- Im Hold-o-Mat bei 75°C konfieren
- Herausnehmen und auf Ribelmais-Rondellen setzen

<b>Ribelmais-Schenkelragout</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Ribelmais-Pouletschenkel-Steak	2,970	kg
Gewürzsalz	0,050	kg
Kokosfett	0,040	kg
Geflügeljus	0,200	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen

### Zubereitung

- Ausgelöstes Pouletschenkelfleisch in kleine Würfel schneiden
- Fleisch kurz in Kokosfett anbraten
- In Sous-Vide Beutel abfüllen und 60 Minuten im Wasserbad bei 72°C garen
- Mit wenig Jus mischen

<b>Zucchetti-Rolle</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Zucchetti	1,848	kg
Olivenöl extra vergine	0,160	kg
Knoblauch, geschält	0,010	kg
Speisesalz mit Jod	0,015	kg
Pfeffer schwarz, gemahlen	0,002	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen
- Zucchetti waschen

### Zubereitung

- Zucchetti mit der Aufschnittmaschine 2.8mm dicke längs aufschneiden und salzen
- Anschliessend marinieren und ziehen lassen
- Metallringe mit Zucchetti auslegen
- Ribelmals-Schenkelragout in die mit Zucchetti ausgelegten Metallringe verteilen
- Durch das Regenerieren auf die Servicezeit werden die Zucchetti gar

<b>Ribelmais-Schaum</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Vollmilch UHT	0,300	kg
Vollrahm UHT	0,190	kg
Heller Geflügelfond	0,250	kg
Ribelmais original fein AOC	0,030	kg
Basic Texturgeber, Zitronenfaser	0,100	kg
Muskatnuss, gemahlen	0,001	kg
Pfeffer schwarz, gemahlen	0,001	kg
Petersilienkresse	0,007	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen

### Zubereitung

- Milch, Rahm, Geflügelfond mit Muskat und Pfeffer aufkochen
- Mais einrieseln lassen
- Aufkochen und 40 Minuten ziehen lassen
- Im Thermomix mit Basic Textur aufmixen
- Passieren und in Thermobläser abfüllen
- Im Wasserbad bei 50°C warmstellen

<b>Tomatencoulis</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Olivenöl extra vergine	0,030	kg
Zwiebeln, geschält	0,200	kg
Knoblauch, geschält	0,024	kg
Tomaten, getrocknet	0,050	kg
Tomatenpüree	0,200	kg
Tomaten	0,375	kg
Speisesalz mit Jod	0,015	kg
Limettenblätter	0,001	kg
Limettensaft	0,045	kg
Limettenzeste	0,001	kg
Pfeffer schwarz, gemahlen	0,001	kg
Kochbutter	0,120	kg
Rohrzucker	0,045	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken
- Tomaten schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden
- Eingelegte Trockentomaten fein schneiden
- Limetten waschen, Zeste abreiben und Saft auspressen
- Butter und Rohrzucker schmelzen

### Zubereitung

- Zwiebeln in Olivenöl andünsten
- Knoblauch und getrocknete Tomaten begeben und mitdünsten mit Tomatenpüree tomatieren
- Die frischen Tomatenwürfel dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Zeste würzen und köcheln lassen
- Am Schluss Butter mit Rohrzucker unterziehen

<b>Ratatouille</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Peperoni rot	0,380	kg
Peperoni gelb	0,380	kg
Auberginen	0,600	kg
Zucchini	0,600	kg
Speisesalz mit Jod	0,015	kg
Pfeffer schwarz, gemahlen	0,002	kg
Thymian frisch	0,002	kg
Majoran frisch	0,001	kg
Basilikum frisch	0,010	kg
Olivenöl extra vergine	0,050	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken
- Kräuter fein hacken

### Zubereitung

- Peperoni waschen und in kleine Würfel schneiden
- Aubergine und Zucchini schälen und in Würfel schneiden
- Alle Gemüse einzeln kurz in Olivenöl sautieren und mit Thymian, Majoran und Basilikum würzen
- Alle Gemüse mit Tomatencoulis mischen und warmstellen

<b>Geflügeljus</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Heller Geflügelfond	1,350	kg
Portwein rot	1,125	kg
Brauner Kalbsfond	0,900	kg
Sojasauce salzig	0,030	kg
Balsamico rot	0,030	kg
Rohrzucker	0,020	kg
Demi Glace Pulver	0,050	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen

### Zubereitung

- Portwein aufkochen, Sojasauce und Balsamico begeben und zu einem Sirup einkochen
- Mit Geflügelfond und Kalbsfond aufgiessen und zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Mit Demi Glace abbinden.

<b>Basilikumpesto</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Basilikum frisch	0,100	kg
Limettensaft frisch	0,020	kg
Limettenzeste	0,003	kg
Pinienkerne	0,016	kg
Olivenöl extra vergine	0,170	kg
Knoblauch, geschält	0,010	kg
Pfeffer schwarz, gemahlen	0,001	kg
Basic Texturgeber, Zitronenfaser	0,010	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen

### Zubereitung

- Im Thermomix aufmixen
- In Spritzflaschen abfüllen

### 3.3 Süßspeise

<b>Rouladenbiskuit mit Baumüssen</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Vollei pasteurisiert	0,210	kg
Feinkristallzucker	0,167	kg
Weissmehl	0,125	kg
Baumnusskerne	0,020	kg

#### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen
- Baumüsse fein hacken

#### Zubereitung

- Vollei mit dem Zucker schaumig rühren
- Mehl darunterziehen und gut verrühren
- Biskuitmasse auf ein mit Silikonmatte ausgelegtem Blech gleichmässig verteilen (26x46cm)
- Gehackte Baumüsse darüber streuen
- Bei 180°C im Ofen/Kombiteamer 5-10 Minuten backen
- Nach dem auskühlen mit einem runden Ausstecher 4cm Durchmesser Biskuitbödeli ausstechen

<b>Fruchtgelée mit Rosmarin parfümiert</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Bio Holunderbeerensaft, Glas	0,230	kg
Feinkristallzucker	0,030	kg
Rosmarin, gemahlen	0,004	kg
Gelatine Blatt	0,006	kg

#### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen
- Gelatine in Wasser einweichen

#### Zubereitung

- Holunderbeerensaft mit Zucker und Rosmarin aufkochen
- Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, dazugeben und rühren
- Fertige Masse in Silikonform (Halbkugeln) abfüllen und im Schockkühler anziehen und fest werden lassen
- Wenn die Halbkugeln gefroren sind, aus der Silikonform lösen



<b>Schwarzes Holunderbeerenmousse</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Bio Holunderbeerenensaft, Glas	0,980	kg
Feinkristallzucker	0,246	kg
Gelatine Blatt	0,023	kg
Vollrahm UHT	0,701	kg
Couverturestreusel weiss	0,090	kg
Dekorblumen frisch	66	Stück

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen
- Gelatine in Wasser einweichen
- Rahm fest schlagen

### Zubereitung

- 1/3 des Holunderbeerenstoffes mit dem Zucker aufkochen
- Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, dazugeben und rühren
- 2/3 des Holunderbeerenstoffes begeben
- Sobald die Masse anzieht, den Rahm unterziehen
- Mousse, Fruchtgelée und Rouladenbiskuit in die Silikonform einsetzen
- Im Schockkühler anziehen und fest werden lassen, anschliessend ausformen
- Auf Gitter absetzen und mit der Spiegelglasur glasieren
- In Couverturestreusel tunken und Dekorblume aufsetzen

<b>Spiegelglasur</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Vollmilch UHT	0,250	kg
Glukosesirup	0,070	kg
Wasser	0,050	kg
Gelatine Blatt	0,009	kg
Couverture weiss	0,450	kg
Kokosfett	0,150	kg
Lebensmittelfarbe blau	0,006	kg
Lebensmittelfarbe rot	0,006	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen
- Gelatine in Wasser einweichen

### Zubereitung

- Milch, Glukosesirup und Wasser aufkochen
- Weisse Couverture und Kokosfett in eine Schüssel geben und schmelzen
- Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, dazugeben und zur Milchmischung rühren
- Sobald die Couverture aufgelöst ist alles mixen
- Mit Lebensmittelfarbe einfärben
- Sobald die Masse eine Temperatur von 30°C erreicht hat, mit dem Glasieren beginnen

<b>Quittensorbet mit Gletscherwasser-Gin</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Fruchtbeilage Quitte	1,052	kg
Staubzucker	0,110	kg
Joghurt Nature	0,265	kg
Zitronensaft	0,010	kg
The Alpinist Premium Dry Gin	0,140	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen

### Zubereitung

- Alle Zutaten mischen, in Pacojet-Becher abfüllen und gefrieren lassen
- Mit dem Pacojet pacossieren
- In Quenelles-Formen geben und gefrieren lassen

<b>Sauerrahm-Quark-Vanille-Espuma</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Vollrahm UHT	0,076	kg
Vanillestengel	0,004	kg
Vanillinzucker	0,030	kg
Gelatine Blatt	0,002	kg
Saurer Halbrahm	0,420	kg
Magerquark	0,420	kg
Zitronensaft	0,050	kg
Zitronenzeste	0,001	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen
- Gelatine in Wasser einweichen

### Zubereitung

- Rahm, Vanillestengel aufkochen und passieren
- Die im Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und dazugeben
- Restliche Zutaten beigen und vermischen, in einen Rahmbläser abfüllen und mit 2 KISAG-Kapseln befüllen

<b>Honigwaben</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Feinkristallzucker	0,100	kg
Blütenhonig flüssig	0,050	kg
Kochbutter	0,060	kg
Weissmehl	0,060	kg
Speisesalz mit Jod	0,002	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen

### Zubereitung

- Alle Zutaten gut vermengen
- Masse kühl stellen, anschliessend ausrollen und in 4g schwere Stücke schneiden
- Masse in den einzelnen Rondellen der Silikonform verteilen
- Bei 170°C im Ofen/Kombiteamer 8 Minuten backen
- Leicht auskühlen lassen und Silikonform entfernen

<b>Heidelbeerpüree</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Heidelbeeren	0,250	kg
Feinkristallzucker	0,015	kg
Wasser	0,040	kg
Agar Agar	0,001	kg
Vollrahm UHT	0,020	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen

### Zubereitung

- Beeren, Zucker, Agar Agar mit wenig Wasser aufkochen
- Pürieren und durch ein Tamis streichen
- Auskühlen lassen und den geschlagenen Rahm darunterziehen
- Püree in Dressiersack abfüllen

<b>Schokoladenerde</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Einheit</b>
Mandeln geschält, gemahlen	0,090	kg
Staubzucker	0,090	kg
Weissmehl	0,050	kg
Kakaopulver wasserlöslich	0,040	kg
Kochbutter	0,050	kg
Speisesalz mit Jod	0,002	kg
Pistazien grün, gemahlen	0,060	kg

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen und bereitstellen

### Zubereitung

- Alle trockenen Zutaten ausser Pistazien mischen
- Mit der Butter vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht
- Bei 150°C im Ofen/Kombisteamer 15 Minuten backen
- Immer wieder auflockern
- Abkühlen lassen und mit den Pistazien mischen