



GASTRO



Alaska-express Kirsch

NEU!

- *Fruchtige Kirsch-Desserts von klassisch bis extravagant*
- *Immer ein Genuss*

Kirsch-Banane Profiterole Dessert

25 Weckgläser, 160 ml; Gesamtstückzahl: 25

_____ 300 g	<u>Profiteroles</u> Profiteroles, 50 Stück (s. Grundrezept)
_____ 40 g	<u>Bananen-Sahne</u> Alaska-express Banane
_____ 50 g	Wasser, ca.25°C
_____ 200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
_____ 160 g	<u>Kirsch-Sahne</u> Alaska-express Kirsch
_____ 200 g	Wasser, ca.25°C
_____ 800 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
_____ 250 g	<u>Dekor</u> Topping Amarena
_____ 75 g	Mohrenglanz Zartbitter Chips
_____ 60 g	Blütenraspeln weiß

▶ Tupfen von ca. 6 g aufdressieren und abbacken.

▶ **Alaska-express Banane** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

▶ **Alaska-express Kirsch** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Herstellung

- Die Bananen-Sahne in die Profiteroles (25 Stück) füllen.
- 2/3 der Kirsch-Sahne in die Becher füllen und je 1 gefüllten Profiterole eindrücken.
- Die restliche Sahne einfüllen.
- Kühl stellen.
- Die restlichen Profiteroles mit **Mohrenglanz Zartbitter** überziehen und mit **Blütenraspeln weiß** dekorieren.
- Dessert wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept: Profiteroles

_____ 200 g	Brandmassen-Mix	▶ Brandmassen-Mix mit dem Wasser im langsamen Maschinengang 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen)
_____ 300 g	Wasser	

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- Backen: ohne Schwaden
- Backzeit: ca. 25 Minuten





Kirsch-Zabaione-Dessert

25 Dessertringe; Gesamtstückzahl: 25

_____ 200 g Biskuitroulade, hell
mit **Bisquit 100 PLUS**,
25 Stück, 6 cm Ø

Kirsch-Sahne

_____ 120 g **Alaska-express
Kirsch**
_____ 150 g Wasser, ca. 25°C
_____ 600 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

▶ **Alaska-express
Kirsch** im Wasser
auflösen und die
Sahne unterheben.

Zabaione-Sahne

_____ 80 g **Alaska-express
Neutral**
_____ 100 g Wasser
_____ 50 g **EP Zabaione**
_____ 400 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

▶ **Alaska-express-
neutral** im Wasser
auflösen, mit der
EP Zabaione
verrühren und die
Sahne unterheben.

Dekor

_____ 125 g **Cristaline Gelb**
_____ 125 g **Cristaline Rot**
_____ 60 g Baiserstückchen
_____ 25 g Kakaopulver

Herstellung

- Ein Blech mit Backpapier auslegen und die geölten und mit Staubzucker besiebtten Formen aufsetzen.
- Die Kirsch-Sahne einfüllen und darauf die Zabaione-Sahne eindressieren und glattstreichen.
- Je eine Biskuitroulade einlegen.
- Leicht andrücken.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Kirschmousse

30 Weckgläser, 160 ml; Gesamtstückzahl: 30

Kirsch-Sahne

_____ 200 g **Alaska-express
Kirsch**
_____ 250 g Wasser, ca. 25°C
_____ 1000 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

▶ **Alaska-express Kirsch**
im Wasser auflösen und
die Sahne unterheben.

_____ 600 g **Variegò Amarena**

Dekor

_____ 300 g **Topping Amarena**
_____ 150 g Garniersahne
(s. Grundrezept)
_____ 30 Stk **Schoko-Dekor Kirsch**

Herstellung

- Einen Teil der Sahne in die Gläser dressieren.
- Das **Variegò Amarena** einfüllen und die restliche Kirsch-Sahne eindressieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept: Garniersahne

_____ 50 g **Alaska-Express
Neutral**
_____ 50 g Wasser, ca. 25 °C
_____ 500 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

▶ **Alaska-Express Neutral**
im Wasser auflösen und
die Sahne unterheben.