

Tartelettes "Cheesecake & Himbeere"



Richtrezept für 100 Stück zu 80 g

Vorbereiten

Masse "Quark" (mit Eiweiss).....	3400 g
Butter-Tartelettes Rund 7cm.....	100 St

Dekor

Kristallgussgelee "neutral".....	1000 g
Gelee "Himbeer".....	700 g
Minze.....	100 St
Himbeeren, frisch.....	100 St

Masse "Quark" (mit Eiweiss)

Wasser.....	1210 g
Quark-Mix leicht	610 g
Rahmquark.....	1030 g
Schneepulver (Eiweiss)	39 g
Kristallzucker.....	180 g
Wasser (5°C).....	320 g
Total	3389 g

Wasser aufkochen, Backmischung einrühren, Quark zugeben und glattrühren.

Schneepulver und Zucker trocken vermischen und mit dem Wasser cremig aufschlagen und unterziehen.

Gelee "Himbeer"

Fruchtpüree Himbeere	580 g
Nappage-Mischung	120 g
Total	700 g

Zutaten kalt anrühren und bis zum Siedepunkt erhitzen.

Leicht abkühlen lassen und wunschgemäss weiterverarbeiten.

Anwendung:

Sphären, Fruchtspiegel, ...

Kristallgussgelee "neutral"

Kristallgussgelee neutral	670 g
Wasser.....	330 g
Total	1000 g

Gelee mit dem Wasser vermischen und bis zum Siedepunkt erhitzen.



Herstellung

Den Gelee in die gewünschten Silikonformen abfüllen und einfrieren.

Quarkmasse leicht bombiert in die Tartelettes dressieren (ca. 30g) und glattstreichen.

Ca. 30 Minuten im Kühlschrank anziehen lassen.

Bei 180°C 4 Minuten backen und noch warm mit dem Bunsenbrenner etwas Farbe geben.

Gelee gefroren in den Kristallguss tauchen und auf ein Tartelettes setzen.

Mit je einer frischen Himbeere und einer Minze garnieren.

Einkauf bei Agrano

Art. 00944200001.0	Fruchtpüree Himbeere, 1 kg
Art. 11500100013.0	Kristallgussgelee neutral, 13 kg
Art. 11500100005.0	Kristallgussgelee neutral, 5 kg
Art. 00890740000.8	Nappage-Mischung, 0.8 kg
Art. 86532220010.0	Quark-Mix leicht, 10 kg
Art. 01531200002.0	Quark-Mix leicht, 2 kg
Art. 84300200000.5	Schneepulver (Eiweiss), 0.5 kg