

HUG Dessert Tartelette „Choco“ mit Melonen-Orangen- Olivenöleis



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- HUG Dessert-Tartelette „Choco“ (Art. 35003)
- 1 vollreife Galia Melone
- 0,5 l Orangensaft
- 0,5 l Leuterzucker
- 200 ml Olivenöl
- 100 g frische Himbeeren
- 100 g Orangenfilets
- 2-3 l Stickstoff flüssig
- 1 Minzweig mit 10 Blättern
- 100ml Zartbitterkuvertüre

ergibt 4-8 Portionen

Zubereitung:

Melone entkernen (halbieren und mit einem Esslöffel die Kerne entfernen). Schale entfernen. Mit dem Zauberstab pürieren und durchsieben.

Leuterzucker- 0,5kg Zucker und 0,5l Wasser sirupartig einkochen lassen. Melonenpüree mit 0,5l Orangensaft, Olivenöl in einem Schneekessel oder Topf vermengen. Mit dem Schneebesen in flüssigen Stickstoff (bitte Vorsicht! Biochemiker tragen Schutzbrille und Handschuhe -196 °C) langsam in die Orangensaftmasse rühren bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Frische Himbeeren und Orangenfilets in flüssigen Stickstoff gefrieren mit kleinem Arbeitsbrett flach drücken, es entstehen kleine Filet-Elemente. Die kleinen Filets als Einlage ins Eis geben und unterrühren. Minzweige in den flüssigen Stickstoff halten, gefrieren und gleich in die flüssige Kuvertüre tauchen, trocknen lassen.

Choco Tartelettes mit flüssiger Kuvertüre ausstreichen, kurz trocknen lassen. Melonen-Orangeneis ins Tartelette portionieren mit Minzblättchen (After Eight) garnieren. Evtl. mit kleinen Himbeer-Orangenfiletelementen bestreuen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH