



Marroni-Muffin mit weisser Schoggilava und Honigeis an Orangen-Minzenpesto

Professionelles Schockfrostern

Marroni-Muffin – ergibt 10 à la carte Muffins

140 g Kochbutter
100 g Marronipüree
125 g Kristallzucker
125 g Voll-Ei
50 g Weissmehl
50 g Kastanienmehl
50 g Mandelgriess
5 g Backpulver

- Kastanienmehl und Weissmehl sieben
- Kochbutter, Marronipüree und Kristallzucker aufschlagen
- Voll-Ei beigeben, restliche Zutaten beimengen
- In die Formen mittels Glaceportionierer abfüllen, bei 160 °C/15–18 Minuten backen

Tipp: professionell schockfrostern für Mise en place (MEP).

Honigeis – ergibt ca. 1 Liter

300 g Vollrahm
300 g Vollmilch
250 g Honig
1 TL Salz
120 g Eigelb
4 TL Maizena

- Eigelb und Maizena mischen
- Milch, Rahm, Salz und Honig aufkochen, Flüssigkeit zur Eimischung geben und zur Rose kochen, passieren

- «Freezen»

Tipp: Schockfrostern für MEP, gestochene Eiskugeln fürs Bankett.

Minzenpesto

50 g weisse Couverture
50 g Minze
50 g Sonnenblumenöl
25 ml Läuterzucker (1:1)
25 ml Zitronensaft
1 Prise Ascorbin

- Alle Zutaten im Rotor mixen, bis eine Bindung entsteht und die Masse sich sattgrün färbt

Tipp: Schockfrostern für MEP

Weisse Schoggilava

- Weisse Schokolade im Bain-Marie-Bad schmelzen, in den vorgewärmten KISAG-Bläser abfüllen, mit zwei Patronen Druck machen, kurz warten und schütteln
- In vorbereitete Greenvac-Schale mit Backpapier ausdrücken, mit Greenvac-Deckel verschliessen, Luft mittels Pumpe absaugen, bis die Schokolade Blasen bildet
- Im Frigojet bei -40 °C [professionell schockfrostern](#), danach in Stücke brechen und als Garnitur verwenden