

Apfel- Calvados Sorbet mit Milchschaum, Vanille und Haselnüssen

Apfel Calvados Sorbet

250g Boskop geschält, entkernt -> in Vitamin C Wasser legen!
30g Zitronensaft
15g Calvados
200g Läuterzucker
im Thermomix homogenisieren und frieren

Vanille Milch Espuma

200g Zucker
700g Milch
2St Vanille
aufkochen,
5,5Blatt Gelatine
beigeben und ziehen lassen,
300g Sahne
beigeben und passieren.

Apfelragout

25g Zucker zu Karamell verarbeiten
100g Boskop
15g Calvados
20g Portwein Weiß
sowie Nelke, Zimt, Sternanis und Vanille,
5 Minuten köcheln lassen, nach dem Pochieren den Sud mit Xanthazon abbinden.

Info: XANTHATAZON

Verdickungsmittel und Stabilisator

Xanthazon besteht aus Xanthan (E415) und bietet gute Verdickungs- und Stabilisierungseigenschaften in Dressings und Soßen, Getränken, Milchprodukten, Fruchtzubereitungen und Eiscremen. Xanthazon ist sowohl in kalten als auch heißen Flüssigkeiten löslich und erhält die Viskosität der Produkte über einen weiten Temperaturbereich.

Creme Patisserie

500g Milch
500g Obers
250g Zucker
80g Cremepulver
aufkochen und mit
50g Dotter zur Rose abziehen, bei ca. 45°C
200g Butter emulgieren

Info: „Zur Rose abziehen“ bedeutet, dass eine Creme oder eine Soße mit Hilfe von Eigelb gebunden, also eingedickt wird.

Gebrannte Haselnüsse

200g Haselnüsse (ohne Schale gut geröstet)

70g Zucker

Wasser

->gemeinsam karamellisieren, nach und nach weitere

100g Zucker zugeben, sowie

5g Butter und

eine Prise Salz.