

POMME D'OR

ZARTES POMME D'OR HALBGEFRORENES



Zutaten für 6 Personen:

- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 60g Zucker
- 30g Walcher Pomme d'Or
- 1 Blatt Gelatine
- 250ml Schlagsahne
- 2 Stück Äpfel
- 20ml Walcher Pomme d'Or

Garnitur

- 20g süße Popcorn
- Apfel und Orangen Mark
- Dinkel

Zubereitung:

Eigelbe, Ei und Zucker unter leichtem Rühren auf einem Wasserbad warm schlagen. Anschließend mit einem Handgerät so lange schlagen, bis die Masse kalt ist und gut das doppelte Volumen erreicht hat. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, mit einem EL Pomme d'Or an der Wärme auflösen und im flüssigen Zustand unter schnellem Rühren der obigen Masse begeben. Den restlichen Pomme d'Or ebenso einheben. Die Schlagsahne vorsichtig unter die Masse ziehen. In passende Formen abfüllen und tiefkühlen. Aus dem Golden Delicious Perlen ausstechen und diese unter Beigabe von Walcher Pomme d'Or im Sous Vide garen.

Anrichtetipp:

Das Parfait attraktiv modern mit den weiteren Zutaten anrichten und servieren.

POMME D'OR

SEMIFREDDO AL POMME D'OR



Ingredienti per 6 persone:

- 2 tuorli d'uovo
- 1 uovo
- 60g zucchero
- 30g Walcher Pomme d'Or
- 1 foglia di gelatina
- 250ml di panna montata
- 2 pezzi di mela
- 20ml Walcher Pomme d'Or

Decorazione:

- 20g popcorn dolci
- Polpa di mela e arancia
- Farro

Zubereitung:

Mescolare delicatamente i tuorli, l'uovo e lo zucchero a bagnomaria fino a quando sono caldi. Infine montare con un mixer a mano fino a quando il composto si è raffreddato ed ha raddoppiato il suo volume. Strizzare bene la gelatina ammollata e scioglierla con un cucchiaino di Pomme d'Or sul fuoco. Aggiungerla al composto allo stato liquido, mescolando rapidamente. Aggiungere il Pomme d'Or rimanente nello stesso modo. Aggiungere con cura al composto anche la panna montata. Riempire in stampi adatti e congelarli. Ritagliare delle perle dalle Golden Delicious e cuocerle in sous vide con Walcher Pomme d'Or.

Anrichtetipp:

Disporre il parfait in modo attraente con gli altri ingredienti e servirlo.