



*Dessert à l'assiette*

*Croquant de Gruétine*  
*et son sorbet Maralumi Noir*

# Croquant de gruétine et son sorbet Maralumi Noir

Für ca. 10 Personen

## ■ Maralumi Sorbet

Wasser	250 g
Invertzucker	35 g
Zucker	35 g
Sorbet-Stabilisator	3 g
Maralumi Bitterkuvertüre (Art.-Nr. 20511)	100 g
Maralumi-Kakaopaste (Art.-Nr. 20815)	15 g

**Zubereitung** : Wasser und Invertzucker auf ca. 50°C erhitzen. Mischung aus Zucker und Stabilisator hinzufügen. Zum Kochen bringen. Geschmolzene Mischung aus Kuvertüre und Maralumi-Kakaopaste hinzufügen. Mixen. In einen Pacojet-Behälter gießen, tiefgefrieren, oder bei 5°C während 12 Stunden ruhen lassen. Erneut durchmixen und tiefkühlen.

## ■ Espuma aus Milch-Maralumi

Kristallzucker	40 g
Crème fleurette	200 g
Eigelb	60 g
Maralumi Milchkuvertüre (Art.-Nr. 20520)	30 g
Gelatine	1 g

**Zubereitung** : karamellisierten, mit der lauwarmen Creme abgelöschten Zucker aufkochen. Geschlagenes Eigelb hinzufügen. Bis zum Sieden erhitzen. Warme, geschmolzene Milchkuvertüre Maralumi und Gelatine hinzufügen. Alles durchmixen. In einem Behälter beiseite stellen.

## ■ Kompott aus roten Früchten

Gefrorenes Kompott aus roten Früchten	200 g
Kristallzucker	20 g
Pektin N.H.	1 g

**Zubereitung** : fruchtkompott auf 50°C erhitzen. Mischung aus Zucker und Pektin N.H. hinzufügen. Zum Kochen bringen und bis zum Servieren beiseite stellen.

## ■ Johannisbeer-Sperifikation

Wasser	100 g
Zucker	20 g
Gefrorenes Johannisbeerpüree	200 g
Algin	3 g

**Zubereitung** : Zucker und Algin vermischen. Über das Johannisbeerpüree und das Wasser geben. Zum Kochen bringen. Beiseite stellen. Mit Hilfe eines Löffels Kugeln formen und 2 bis 3 Minuten in einem Calcic-Bad pochieren. Mit klarem Wasser spülen, um salzigen Geschmack zu vermeiden, anschließend in einer Schüssel mit Wasser beiseite stellen.

## ■ Calcic-Bad

Wasser	1000 g
Calcic	10 g

**Zubereitung** : kalt vermischen, bis das Calcic aufgelöst ist.

**Montage** : Gruétine-Röhrchen von 3 cm Durchmesser und 8 cm Höhe formen. Boden mit Kompott aus roten Früchten füllen. Maralumi Weiß-Espuma und eine Goldblattspitze hinzufügen. An der Tellerseite ein Klößchen Maralumi-Schokoladensorbet sowie eine Johannisbeersphäre anrichten.

Gruétine (Q.S.) *Art.-Nr. 21009*



Rezept von Philippe Parc  
 Bester Facharbeiter Frankreichs (Konditor)  
 Weltmeister (Konditor, Schokolatier, Eismacher)