



**JULIANA CLEMENTZ**  
Kategorie Pâtisserie, S. 50

## INDONESISCHE TRADITION ZU BESUCH IN HEIDIS HEIMAT

### DESSERT ANSPRUCHSVOLL

#### SANDDORNORBET

160 g Zucker und  
80 g Wasser zu einem 2:1-Läuterzucker kochen. Anschliessend mit  
300 g Sanddornpüree Boiron und  
180 g Naturjoghurt mischen. Mit einem Refraktometer den Zuckergehalt messen. Dieser sollte bei ca. 28°B liegen.  
Einen Teil der Masse mit  
2,5 g Stab 2000 vermischen und aufkochen. Den Rest kalt dazugeben und mit dem Stabmixer mixen. Im Pacojet-Becher über Nacht gefrieren. Vor Gebrauch pacossieren.

#### HEUESPUMA

350 g Milch und  
150 g Rahm mit einer Hand voll  
Heu aufkochen und 1 Std. abgedeckt ziehen lassen. Durch ein Mikrosieb abseihen und mit  
20 g Zucker und  
¼ Zitronensaft abschmecken. Am Schluss  
50 g Proespuma Cold mit Stabmixer einmischen. In eine Siphonflasche mit 2 Patronen füllen. Gut schütteln und kalt stellen.

#### HASELNUSSFINANCIER

150 g Butter mit  
150 g Zucker schaumig schlagen.  
Nach und nach  
3 Eier einrühren und

200 g Piemonteser  
Haselnüsse, gemahlen unter die Masse heben. Ca. 1,5 cm hoch in ein mit Backpapier ausgekleidetes, halbes GN-Blech streichen und bei 160 Grad während 30 Min. backen. Kalt stellen und noch kalt Ringe mit ca. 3 cm Durchmesser ausstechen.

#### HONIGCHANTILLY

½ Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, danach  
75 g Rahm,  
10 g Trimoline und  
10 g Glukose aufkochen und noch heiss auf  
83 g weisse Couverture giessen. Die Gelatine dazugeben und mit dem Stabmixer durchmischen. Zum Schluss  
150 g kalten Rahm und  
20 g Alpina-Honig einmischen, absieben und 12 Std. abgedeckt kühl stellen. Vor Gebrauch leicht aufschlagen.

#### DINKELGRANULAT (STAUB)

100 g Dinkel, ganz in viel Wasser weich kochen, abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und auf ein Blech ausbreiten. Über Nacht bei 60 Grad trocknen. Die getrockneten Dinkelnkörner bei 230 Grad frittieren, auskühlen lassen und klein hacken.

#### SANDDORNGEL

300 g Sanddornpüree mit  
120 g Mascarpone und  
100 g Zucker mischen und aufkochen.  
2 g Agar-Agar einrühren und 1 Min. kochen lassen.  
5 g Pectine Nappage mit  
20 g Zucker mischen und hinzufügen. Nochmals 1 Min. kochen lassen und über Nacht abkühlen. Die Masse im Thermomix glatt mixen, durch ein feines Sieb streichen und in eine Spritzflasche geben.

#### HONEYCOMB

20 g Alpina-Honig mit  
35 g Glukose und  
100 g Zucker zu einem goldenen Karamell kochen.

5 g Soda langsam einrühren. Achtung, Verbrennungsgefahr: Die Masse schäumt stark auf. Den Karamell auf ein mit einer Silpatmatte ausgelegtes Blech giessen und aushärten lassen. Vor Gebrauch in Stücke brechen.

#### ISOMALTDISK

100 g Isomalt schmelzen, auf eine Silpatmatte giessen und auskühlen lassen. Die kalte Zuckerplatte zu Staub mixen. Vorgefertigte Schablone auf Silpatmatte legen und vorsichtig eine dünne Schicht Isomalt-Staub darauf streuen.

Dinkelgranulat darauf streuen, Schablone entfernen und den Zucker bei 200 Grad abschieben. Sobald er geschmolzen ist, herausnehmen und erkalten lassen. Vorsichtig von der Matte lösen und in einer Box mit Trockenperlen aufbewahren.

#### DINKELTEMPEH

250 g Dinkel in

750 ml Wasser über Nacht einweichen, abseihen und weich kochen. Mit ausreichend Wasser bedecken und die Körner mit den Handballen aneinander reiben, sodass die Hülse sich etwas löst. Aufschwimmende Schalenteile abschöpfen (nicht alle Schalen müssen sich lösen). Den Dinkel nun richtig weich kochen, abseihen, 30 Min. abkühlen, leicht zerdrücken und mit

1,5 EL Apfelessig vermischen.

1 TL Edelschimmel *Rhizopus oligosporus* mit

1 TL Weizenmehl, Typ 1050 mischen und zum Dinkel hinzufügen. Die Mischung in perforierte Vakuumbutel füllen, verschliessen und bei 32 Grad im Holdomaten für 48 Std. fermentieren. In Würfel schneiden und mit

Alpina-Honig karamellisieren.

#### WEITERE ZUTATEN

Dinkelpops

Tagetesblüte