



MARIUS KAMBER
Kategorie Pâtisserie, S. 58

UR-DINKEL, SIG UND SCHWEIZER KIRSCHEN

DESSERT ANSPRUCHSVOLL

SIG

1500 g Süssmolke bei mittlerer Stufe einkochen, bis die Masse karamellisiert und dickflüssig wird. Ergibt ca. 150 g Sig.

FERMENTIERTE KIRSCHEN

10 Kirschen halbieren und entsteinen, mit
2 g Salz und
30 g Molke in einen Vakuumbbeutel geben und gleichmässig verteilen.
Vakuumieren auf 95 % und 8 bis 10 Tage bei Raumtemperatur fermentieren. 1 x täglich öffnen und neu vakuumieren.
8 der Kirschenhälften in 5 mm grosse Würfel schneiden.

GERÖSTETES URDINKEL-EIS

225 g Vollmilch zusammen mit
115 g Vollrahm,
75 g geröstetem, gepufftem
Urdinkel,
10 g Glukosesirup,
5 g Honig,
10 g Milchpulver und
2,5 g Eisstabilisator aufkochen und 15 Min. ziehen lassen. Mixen und passieren.
40 g Eigelb mit
40 g Zucker und
1 Prise Salz schaumig rühren, mit Urdinkel-Masse vermischen und auf 84 Grad abkochen. Im Pacojet-Becher gefrieren.

SIG-CREME

85 g Vollrahm zusammen mit
8 g Glukosesirup und
65 g Sig aufkochen.
1 Blatt Gelatine im kalten Wasser quellen lassen und begeben. Sig-Rahm auf
90 g weisse Couverture 35 % giessen und mixen.
170 g Vollrahm untermixen und für mindestens 6 Std. kühl stellen. In der Rührmaschine aufschlagen.

SIG-SAUCE

40 g Sig mit
80 g Vollrahm aufkochen und bis zum Anrichten warm halten.

DINKELGRAS-MERINGUE

30 g Eiweiss mit
20 g Zucker schaumig schlagen.
1 Prise Salz,
21 g Wasser und
40 g Zucker auf 119 Grad kochen und im Faden dem Eischnee zugeben.
1 g Dinkelgras-Pulver begeben und die Masse handwarm schlagen. Auf ein Blech tropfen, dressieren und im Ofen bei 80 Grad ca. 2 Std. trocknen.
Mit
3 g Dinkelgras-Pulver bestreuen und auskühlen lassen.

KIRSCHENGEL

100 g Kirschenpüree zusammen mit
10 g Zucker und
1 g Agar-Agar aufkochen. Mindestens 4 Std. kühl stellen, fein mixen und durch ein Sieb streichen.

TRÄNKE

25 g Zucker zusammen mit
25 g Wasser aufkochen.
15 g Zitronensaft begeben.

URDINKEL-KÜCHLEIN

50 g Zucker zusammen mit
20 g Urdinkel-Schrot,
20 g Urdinkel-Weissmehl,
0,9 g Backpulver,
1 Prise Salz,
Zeste von ½ Zitrone und
50 g Eiweiss vermischen.
30 g Butter schmelzen und dazugeben, die
Masse über Nacht kühl stellen.
6-cm-Ringe zur Hälfte füllen und
bei 180 Grad 13 Min. backen.
Die Küchlein nach dem Backen
tränken.

URDINKEL-KNUSPERRING

38 g Zucker,
13 g Honig,
2 g Salz und
40 g Vollrahm auf 118 Grad kochen,
25 g Mandelblättchen
18 g Urdinkel-Schrot untermischen und auf Silikon-
matte streichen und sofort bei
180 Grad ca. 11 Min. backen.
Noch warm Rondelle mit 6 cm
Durchmesser und einem 2-cm-
Loch in der Mitte ausstechen.

URDINKEL-CRUMBLE

50 g Butter in der Rührmaschine mit
50 g Rohrzucker,
50 g gemahlene Mandeln,
50 g Dinkelmehl und
2 g Salz mischen, bei 180 Grad ca. 11 Min.
backen, auskühlen lassen und
kurz mixen.

KIRSCHEN-ESPUMA

175 g Kirschenpüree,
50 g Läuterzucker und
2,5 g pro Espuma vermischen,
1 Blatt Gelatine quellen lassen, auflösen und
beigeben. In Isi-Flasche abfüllen
und mit 2 Patronen begasen.