

# Lakritze-LIMETTEN- MARSHMALLOW

*lime and licorice marshmallow*



## FERTIGSTELLUNG *MONTAGE*

Quadratische Formen mit 35 mm Seitenlänge einfetten, mit Dextrose bestäuben und auf einem ebenfalls mit Dextrose bestäubten Blech vorbereiten. Zur Hälfte mit Marshmallowmasse füllen und die gefrorenen Trüffel einlegen. Mit der restlichen Marshmallowmasse füllen und mit Dextrose bestäuben. Sechs Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen und dann in Dextrose wenden.

Die Marshmallows gut zugedeckt bei Raumtemperatur aufbewahren, wenn sie nicht sofort verzehrt werden.

*Arrange 35-mm-wide square molds, greased and dusted with dextrose, on an oven-tray also dusted with dextrose. Pipe the marshmallow paste into the molds and insert the frozen truffle. Finish by covering with the rest of the marshmallow paste and sprinkle with dextrose.*

*Leave at room temperature for approximately 6 hours and serve well coated with dextrose. Store well covered at room temperature if not served after its preparation.*

## Limetten- Marshmallow

*lime marshmallow*

### Zutaten

|     |   |                        |
|-----|---|------------------------|
| 50  | g | Wasser                 |
| 150 | g | Zucker                 |
| 50  | g | Invertzucker           |
| 100 | g | Glucosesirup DE 44     |
| 12  | g | Blattgelatine          |
| 100 | g | pasteurisiertes Eiweiß |
| 6   | g | pasteurisiertes Eiweiß |

### Zubereitung

Wasser und Zucker bei geringer Hitze erhitzen. Sobald die Mischung kocht, Glucosesirup und Invertzucker hinzufügen und bei starker Hitze kochen.

Den Kochvorgang bei 140 °C stoppen und die eingeweichten Gelatineblätter hinzufügen.

Über den Eischnee gießen und ungefähr 10 Minuten rühren.

Zuletzt die Limettenschale hinzufügen.

### ingredients

|     |   |                        |
|-----|---|------------------------|
| 50  | g | water                  |
| 150 | g | sugar                  |
| 50  | g | invert sugar           |
| 100 | g | glucose syrup DE 44    |
| 12  | g | gelatin sheets         |
| 100 | g | pasteurized egg whites |
| 6   | g | grated lime peel       |

### preparation

Heat the water and the sugar over a low heat. When it comes to a boil, add in the glucose syrup and the invert sugar and increase the heat.

Remove from heat when it reaches a temperature of 140°C and add in the gelatin sheets, previously hydrated.

Pour over the beaten egg whites and whisk for approximately 10 minutes.

Finally add the lime peel.

## Lakritze-Trüffel

*licorice truffle*

### Zutaten

|     |   |  |
|-----|---|--|
| 250 | g | Sahne mit 35 % Fettgehalt                    |
| 222 | g | dunkle Guyave-Kuvertüre mit 71 % Kakaoanteil |
| 24  | g | Invertzucker                                 |
| 50  | g | Butter                                       |
| 16  | g | Lakritzpaste                                 |

### Zubereitung

Die Trüffelmasse nach dem Grundrezept zubereiten, die Lakritzpaste in der Sahne auflösen. Die Trüffelmasse in 30 x 30 mm große Formen gießen.

### ingredients

|     |   |   |
|-----|---|---|
| 250 | g | cream with a fat content of 35%             |
| 222 | g | Guyave dark chocolate couverture, 71% cocoa |
| 24  | g | invert sugar                                |
| 50  | g | fresh butter                                |
| 16  | g | licorice paste                              |

### preparation

Proceed as when preparing a basic truffle, dissolving the licorice paste in the cream.

Pour the truffle into 30-mm-wide molds.

MARSHMALLOWMASSE UNBEDINGT MIT EINER TEMPERATUR VON 35 BIS 40 °C EINFÜLLEN. BEI EINER NIEDRIGEREN TEMPERATUR BEGINNT DIE GELATINE ZU GELIEREN UND DIE MASSE RECHT DICK ZU WERDEN.

DIESES PRODUKT IST FÜR EIN RESTAURANT KONZIPIERT. DA ES TRÜFFELMASSE ENTHÄLT, IST ES NICHT LÄNGER ALS 2 ODER 3 TAGE HALTBAR.

IT IS ESSENTIAL TO PIPE THE MARSHMALLOW PASTE AT A TEMPERATURE OF APPROXIMATELY 35/40°C, AS THE GELATIN WOULD START TO GEL BELOW THAT TEMPERATURE AND THE PASTE WOULD THICKEN EXCESSIVELY.

THIS PRODUCT IS MEANT TO BE CONSUMED AT A RESTAURANT, AS IT CANNOT BE PRESERVED LONGER THAN TWO OR THREE DAYS DUE TO ITS DARK TRUFFLE CONTENT.

