



# CHAI-FÄCHER

## #KREATIVCHALLENGE

### DAS GEWINNERREZEPT

#### Orangen & Ingwer Cremeux

Alles bis und mit dem Ingwer in einer Pfanne auf 82°C erhitzen. Über die Butter giessen und pürieren. Zwei länglich geschnittene Biskuits mittig in einen Ring legen. Die beiden Biskuits sollten die Höhe des Ringes haben. Die Orangen-Ingwer-Creme links und rechts des Biskuits auffüllen. Anschliessend gefrieren.

- 80g Zucker
- 80g Vollei
- 40g Eigelb
- 65g Orangensaft
- 10g Orangenschale
- 15g geriebener Ingwer
- 220g Butter

#### Burnt Lemon Gel

Zitronen in etwa 8 Stücke schneiden und im Backofen backen, bis diese leicht schwarz sind. Alle restlichen Zutaten bis und mit dem Wasser für ca. 1 Stunde köcheln lassen, nach Bedarf immer wieder Wasser begeben. Durch ein Sieb absieben und die Stärke mit ein wenig kaltem Wasser anrühren. Die abgesiebte Masse aufkochen und mit der Stärke anrühren, bis diese bindet. Abdecken und kühlstellen. Vor dem Gebrauch aufrühren.

- 5 Zitronen
- 10g Glukose
- 100g Zucker
- Wasser
- 20g Stärke

#### Chai-Ganache

Rahm mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen und den Chai-Tee begeben, ca. 4 Minuten ziehen lassen. Den Rahm absieben und zu den restlichen Zutaten begeben und mixen. Abdecken und kühlstellen. Vor dem Gebrauch aufrühren.

- 380g Rahm
- 1 Vanilleschote
- 8g Chai-Tee
- 16g Gelatine
- 130g weisse Couverture
- 100g Mascarpone



### Zuckerteig

Alles bis und mit dem Salz gut mischen und das Vollei sowie Mehl begeben. Gut mischen und kühlstellen. Den Teig auf 1.5 Millimeter ausrollen und kühlstellen. Das Rill-Muster einrollen und rund ausstecken. Die Kreise halbieren und zwischen zwei Silikonmatten bei 170°C für ca. 10 Minuten backen.

- 120g Butter
- 40g Staubzucker
- 2g Vanillezucker
- 1g Salz
- 10g Vollei
- 160g Mehl

### Florentiner

Alle Zutaten bis auf die Mandeln auf 114°C erhitzen. Mandeln begeben und mischen. Die Masse auf ein Silikonpapier geben und in eine rechteckige Form bringen. Den Florentiner auf 5 Millimeter ausrollen und rund ausstechen. In zwei Etappen bei 190°C für ca. 16 Minuten backen und den Florentiner anschliessend halbieren.

- 200g Zucker
- 65g Honig
- 80g Rahm
- 100g Butter
- 300g Einstreumandeln

### Zusammensetzung

- Aus den Ringen mit der gefrorenen Orangen-Ingwer-Creme Halbkreise ausformen, damit diese ein wenig auftauen können.
- Den Florentiner mit Couverture auf den Zuckerteig-Halbkreis kleben.
- Auf jeder Seite ein Florentiner-Zuckerteig-Dekor andrücken.
- Das Burnt Lemon Gel in einen Dressiersack geben und flach über die Orangen-Ingwer-Creme dressieren.
- Die aufgeschlagene Chai-Ganache mit einer Spezialtülle wellenförmig über das Burnt Lemon Gel dressieren.
- Mit einem Siegel ausgarnieren.

Wir wünschen exquisiten Genuss.