

BLUTORANGENBONBONS

Gebäckrezept / von Paul Wagemaker



1. Flüssiges Fruchtgel aus sizilianischer Blutorange

Zutaten

Tiefgekühlte Fruchtpüree
100% : Sizilianische
Blutorange mit g.g.A. -
Siegel - 300g

Zucker - 50g

Agar - Agar - 3g

Das Püree mit dem Zucker und dem Agar Agar aufkochen und einige Minuten köcheln lassen.

Die Masse auf ein Blech gießen und vollständig auskühlen lassen.

In einen Mixbecher umfüllen und zu einem glatten Gel mixen.

Gel in einen Spritzbeutel füllen, damit ist es für die weitere Verarbeitung bereit.

In diesem Schritt



Tiefgekühlte
Fruchtpüree ohne
Zuckerzusatz* :
Sizilianische
Blutorange mit g.g.A. -
Siegel

Tiefgefrorenes
Fruchtpüree

2. Ganache von sizilianischer Blutorange

Zutaten

Tiefgekühlte Fruchtpüree
100% : Sizilianische
Blutorange mit g.g.A. -
Siegel - 100g

Glukose - 20g

weiße Schokolade - 340g

Das Blutorangenpüree zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen.

Die Glukose mit einer Spatel unterrühren, bis sie sich ganz aufgelöst hat.

Nun die weiße Kuvertüre hinzufügen und alles zu einer schönen homogenen Masse rühren.

Unter Rühren auf 25°C herunterkühlen.

Die Ganache in einen Spritzbeutel umfüllen.

In diesem Schritt



Tiefgekühlte
Fruchtpüree ohne
Zuckerzusatz* :
Sizilianische
Blutorange mit g.g.A. -
Siegel

Tiefgefrorenes
Fruchtpüree