



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



REZEPT KOKOS-ANANAS-WOLKE



- Zutaten
- Zubereitung



MÜRBETEIG

ZUTATEN

20	Gramm	Butter
10	Gramm	Puderzucker
10	Gramm	Mandelgrieß
20	Gramm	Vollei
30	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz

ZUBEREITUNG

Butter, Puderzucker, Salz und Vanille zu einem Teig verkneten.

Mehl und Eier hinzufügen und weiterkneten, bis ein homogener Teig entsteht.

Den Teig kühlen lassen.

Anschließend auf 3 mm Dicke ausrollen, einstechen und bei 180°C für ca. 10 Minuten backen.



KOKOS DACQUIOSE

ZUTATEN

20	Gramm	Kokosflocken
30	Gramm	Puderzucker
40	Gramm	Eiweiß
10	Gramm	Zucker
10	Gramm	Kokosflocken
1	Prise	Salz
20	Gramm	Aprikosenkonfitüre

ZUBEREITUNG

Das Eiweiß mit dem Puderzucker und dem Salz zu einem steifen Schnee schlagen.
Die 20 g Kokosflocken unter den Eischnee heben und etwa 0,5 cm hoch aufstreichen.
Den Zucker und die 10 g Kokosflocken darüberstreuen und 15-20 Minuten bei 190°C backen.
Anschließend mit etwas Aprikosenkonfitüre auf den Mürbeteig kleben.



ANANASKERN

ZUTATEN

270	Gramm	gewürfelte Ananas
80	Gramm	Zucker
30	Mililiter	Weißwein
15	Gramm	Limettensaft
5	Gramm	Pektin NH
1/4	Stück	Vanilleschote
1	Prise	Salz

ZUBEREITUNG

Weißwein, Limettensaft, Ananaswürfel und die Vanilleschote in einen Topf geben und erhitzen. Zucker und Pektin NH trocken verrühren.

Wenn die Zutaten im Topf zu kochen beginnen, die Zucker-Pektin-Mischung unter Rühren einrühren und weiterkochen, bis es bindet.

Anschließend den Ananaskern auf den Dacquoise verstreichen und kalt stellen.



KOKOSCREME-FÜLLUNG

ZUTATEN

150	Gramm	Kokosmilch
40	Gramm	Eigelb
60	Gramm	Zucker
80	Gramm	Kokospüree
50	Gramm	Batida de Coco
200	Gramm	geschlagene Sahne
7	Blätter	Gelatine
1/4	Stück	Vanilleschote

ZUBEREITUNG

Gelatineblätter in Eiswasser einweichen.

Eigelb mit dem Zucker verrühren.

Kokosmilch mit der Vanilleschote aufkochen und mit dem Eigelb-Zucker-Gemisch zur Creme rühren.

Die eingeweichte Gelatine und den Batida de Coco in die Creme einrühren.

Wenn die Masse abgekühlt ist, die geschlagene Sahne unterheben.

Die Kokoscreme-Füllung in Wolkenformen (oder andere Silikonformen abfüllen), den Kern einsetzen und einfrieren.



KAKAOBUTTER

ZUTATEN

200	Gramm	Opalys Valrhona
100	Gramm	Kakaobutter
1	Stück	Kakaobutter Farbe Gelb

ZUBEREITUNG

Kakaobutter und Opalys auf 37° erhitzen und verrühren.
Farbe hinzufügen.

Anschließend mit einer Airbrushpistole die gefrorenen Törtchen besprühen.
Für alle, die nicht über eine Airbrushpistole verfügen haben wir hier 2 Alternativen,
die mindestens genauso gut funktionieren:

- Befüllen Sie eine leere Sprühflasche
(Vorsicht, die Schokoladenmischung ist heiß)
- Tunken Sie einen sauberen Schwamm in die Kakaobutter und tupfen Sie
die Wölcken vorsichtig ein.

VIEL FREUDE BEIM ZUBEREITEN!



Chef Pâtissier Hauptküche - Nils Fertl