



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

GUNS N' ROSES

Whiskey : Muscovado : Zitronatzitrone Buddha's Hand

Pistole:

200g Eier
75g Zucker
→im Thermomix bei 80°C mixen

140ml Zitronensaft
20ml Passionsfruchtsaft
75g Zucker
→aufkochen, in die Eiermasse geben, Temperatur ausstellen und weiter mixen

3 Blatt Gelatine →in der Masse auflösen
250g Butter
→montieren

Holzcrème:

250g Quark
250ml Holzmilch(mit Jack Daniel Woodsmoke Chips aromatisiert)
ca. 50ml Whisky
5 Bl. Gelatine
→Quark und Holzmilch verrühren, Gelatine im Whisky auflösen und zur Quarkmasse geben

100g Eiweiß
100g Zucker
30g Glucose
→italienische Meringue herstellen

100ml Sahne (halbfest)
→unterheben
→beide Massen vorsichtig zu einer Masse vermengen

Malz / Essig Erde:

30ml Melfor Essig (Zimtgeschmack)
10ml Liquid Smoke
100g Butter
50g Schokolade
→alles zusammen auflösen

30g Kakao
10g Malz
70g brauner Zucker
100g Muscovado Zucker
40g Mandelgrieß
270g Mehl
→alle Trockenzutaten mischen
→flüssige Masse einlaufen lassen und zu einer streuseligen Konsistenz verkneten
→im Ofen bei 200°C ca 7min backen, durchmengen und nochmals ca. 5min backen

HimbeerCoulis:

Himbeermark
Havanna Rum
Zucker, Limettensaft
Xanthan

→alle Zutaten vermengen und mit Xanthan bis zur gewünschten Konsistenz binden



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

GUNS N' ROSES

Whiskey : Muscovado : Zitronatzitrone Buddha's Hand

Buddhas Hand:

Zitrone dünn schneiden in:

2 Teile Zucker

1 Teil Zitronensaft

1 Teil Wasser

vakuumieren und Sous vide garen bei 68°C

Rosenblüten:

in Läuterzucker (2:1) vakuumieren, mit Eiweiß und Zucker bestreichen, trocknen

Whisky Macarons:

38ml Whisky bzw. Fruchtmark

20ml Wasser

18g Zucker

56g Eiweiß

4g Albumin

0,5g Xanthan

→Zutaten mischen und auf 37°C erwärmen

→2 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen

→2 Min. ruhen lassen

→2-3 Min. bei höherer Geschwindigkeit schlagen (Stufe 6-7)

→4h bei 70°C auf Silikonmatten im Ofen trocknen

Muscovado Biskuit:

3 Eier → im Schlagkessel aufschlagen

400g Muscovado (Zucker in der Milch vollständig lösen)

250ml Milch

120ml braune Butter

140g Pralineè noisette (Valrhona)

230g Mehl

11g Backpulver

5g Salz

→trocken mischen

→nach und nach alle Zutaten zugeben bis Masse emulgiert

→1h bei 150°C backen

→mit Whisky tränken

Texturen:

- Apple Blossoms

