



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

LIEBESKUGELN FALCO loves you...
Honig : Sanddorn : Hefe

Sanddornkugel:

Sanddornmark, Met, Orangensaft frisch, Läuterzucker

→ alle Zutaten nach Geschmack verrühren, aufkochen

→ in Vollkugelmatte füllen, frosten & mit weißer Schokolade überziehen (1:1 Schokolade Kakaobutter)

Joghurtschaum:

70g Zucker

30ml Limettensaft

30ml Wasser

250g Joghurt 3,5%

1,5 Blatt Gelatine

150ml Sahne

alle Komponenten auf 70°C erwärmen, eingeweichte Gelatine einarbeiten, abfüllen

→ kleine ISI Siphon Flasche, 1 Kapseln

Honigwein Eis:

6 Volleier

375ml Honigwein

120g Zucker

→ Heiß/Kalt aufschlagen

1 Zitronensaft

2 Blatt Gelatine

→ einarbeiten

125ml Honigwein

250g geschlagene Sahne

→ unterheben

3-4 EL Honig

Salz

3g Pectagel Rosé

→ abschmecken und binden

Honigkuchen:

150g Mandelgrieß

125g Kartoffelmehl

200ml Honig flüssig

1 Vanilleschote

1 Msp Zimt

4 Eier

150ml Met

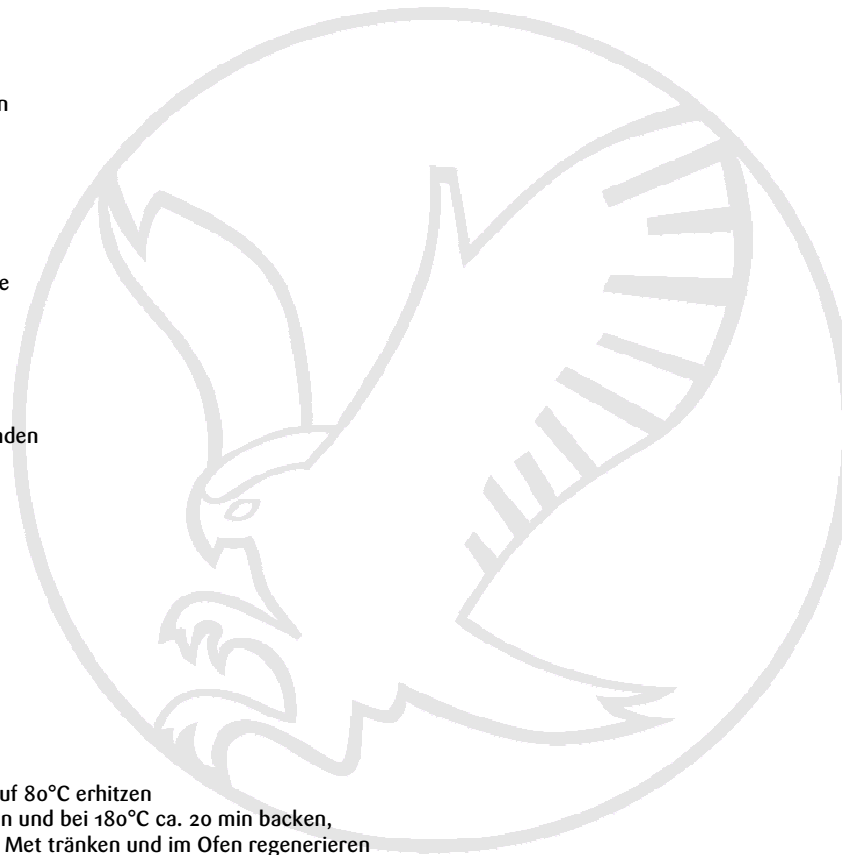
3g Iota

10g Backpulver

→ alles im Thermomix auf 80°C erhitzen

→ in Silikonform abfüllen und bei 180°C ca. 20 min backen,

→ zur Fertigstellung mit Met tränken und im Ofen regenerieren





FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

LIEBESKUGELN FALCO loves you...
Honig : Sanddorn : Hefe

Hefecrème:

60g brauner Zucker

50ml Whisky

250ml Milch

250ml Sahne

¾ bis 1 Hefewürfel

Salz

→ mit braunem Zucker einen Karamell herstellen, mit Whisky ablöschen, Milch und Sahne aufgießen und den Zucker vollständig lösen

→ mit 1,5g Agar Agar und Xanthan binden

→ mit Hefe und Salz abschmecken

→ in Vollkugelmatte frostet

→ tauchen mit veg. Gelatinefond (Aprikose, Zitrone)

Aprikosenperlen:

Fond aus Karamell, Weißwein, Aprikosensaft (van Nahmen) und Zitronenmelisse

→ 100ml Fond mit 10g Instant Gelatine warm einrühren und ca. 10 min quellen lassen

→ Öltropftechnik

Chicoree:

Karamell, Weißwein, Orangensaft, Ingwer (frisch & Sushi Ingwer), Piment d'Espelette, Kaffir Limettenblätter

→ mit Limonen-Olivenöl emulgieren

→ sous vide garen bei 85°C ca. 14 min

Texturen:

- Mispel Brunoise

- Limonenkresse

- Trüffel geraspelt

