



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

---

**COCONUT GROVE** Miami Flavours & Sounds by Matthias Tanzmann  
**Tabak : Milkschokolade**  
**Guave : Mango : Passionsfrucht**

**Tabakparfait:**

- 3l Sahne
- 2l Bananensaft
- 1kg frische Bananen reif
- 1,5kg Caramelia (Valrhona) Kuvertüre
- 500g Alpaco (Valrhona) Kuvertüre
- Sahne, Bananensaft im Rotor mixen
- Kuvertüre über dem Wasserbad auflösen, unter ständigen Rühren mit der Sahnemischung emulgieren
- mit Rum, Salz, Zitronensaft abschmecken
- über Nacht reifen lassen
- 300ml Milch mit 25g Vanilletabak erwärmen, passieren / Masse damit impfen
- 800g Gesamtmasse mit 2 Blatt Gelatine versetzen, in eine ISI Flasche füllen
- auf 1 ISI Flasche 1 CO2 & 1 Soda Patrone eindrehen
- 400ml- Weck Glas zu 2/3 befüllen und vakuumieren / frosten

**Schokopulver:**

- 100g Caramelia Kuvertüre
- 50g dunkle Kuvertüre
- 50g Eigelb
- 165g Eiweiß
- 50g Zucker
- Salz
- Mousse herstellen, aufstreichen, bei 57°C über Nacht trocknen lassen (Dehydrator)

**Guaveneis:**

- 600g Guavenmark
- 400ml Sahne
- 160g Eigelb
- 180g Zucker
- Zitronensaft
- Salz

**Tabakcrème:**

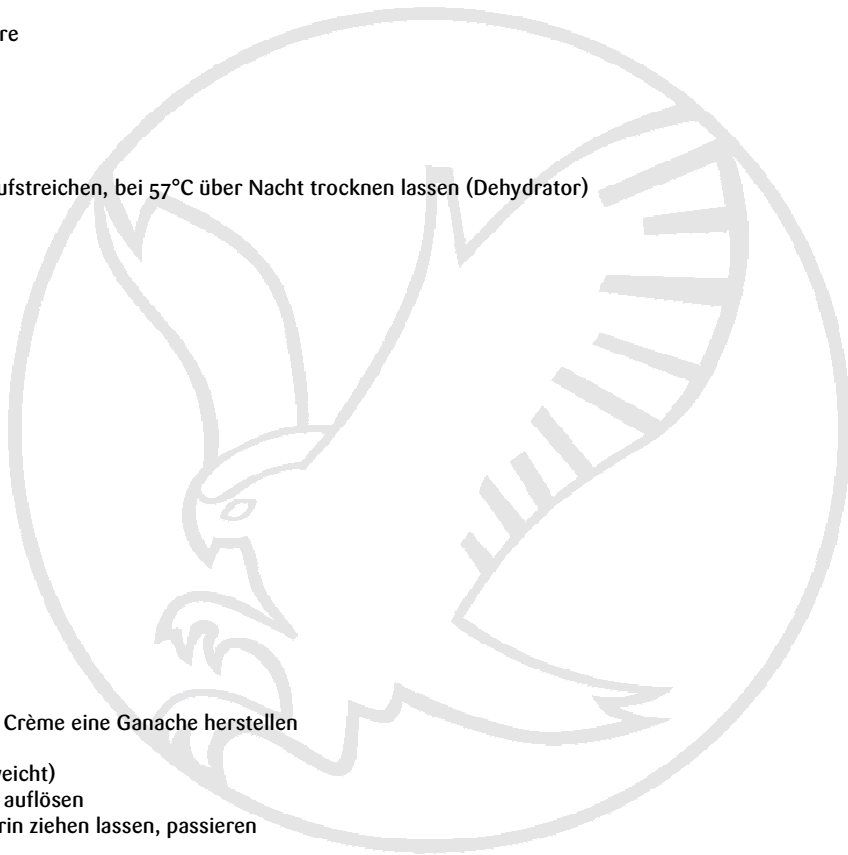
- 250g Sahne
- 250g Milch
- 100g Eigelb
- 60g Zucker
- zur Rose abziehen

- 200g Caramelia
- 70g dunkle Schokolade
- mit der noch warmen Crème eine Ganache herstellen

- 4 Bl. Gelatine (eingeweicht)
- in der warmen Masse auflösen
- Vanilletabak 3min. darin ziehen lassen, passieren

**Mangogeele:**

- 200g Mangomark
- 50g Passionsfruchtmark
- 50g Zucker
- Zitronensaft
- 2,5g Agar Agar
- 1 Blatt Gelatine





FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

---

**COCONUT GROVE** Miami Flavours & Sounds by Matthias Tanzmann  
**Tabak : Milkschokolade**  
**Guave : Mango : Passionsfrucht**

**Exotiksud / Ananaswürfel:**

400g brauner Zucker  
200ml Wasser  
400g Mangomark  
150g Passionsfrucht  
150ml Kokosmilch (Savoy)  
100ml Limettensaft  
2 Vanillemark

**Exotikchips:**

200g Exotiksud mit 1 ½g Agar Agar nach Geltechnik verarbeiten  
100g Gel mit 2 Eiweiß vermengen  
→ bei 120°C (dünn auf Silpatmatte aufgestrichen) ca. 30-40min backen, Chip lösen und wenden  
→ bei 60°C trocknen

**Kokos Marshmallow:**

200g Zucker  
50g Glucose  
etwas Wasser  
→ auf 121°C kochen

130g Eiweiß  
15g Zucker  
Salz  
→ in Kitchen Aid anschlagen, heiße Zuckermasse einlaufen lassen und auf höchster Stufe weiterschlagen

5 ½ Bl. Gelatine (eingeweicht)  
50ml weißer Rum  
Limettensaft, Salz  
→ Gelatine in Rum auflösen, Salz und Limettensaft zugeben, zu der warmen Eiweißmasse geben, weiter auf höchster Stufe schlagen  
→ fertig aufgeschlagene Masse in geeignete Form aufstreichen und auskühlen lassen

5EL Kokospulver  
→ geschnittene Marshmallow in Kokospulver wenden

**Kokosflips:**

80g Kokosraspel  
40g Mandelgrieß

→ fein mixen

90g Stärke  
10g Backpulver  
→ verrühren und mit Kokos-Mandelgrieß vermengen

130ml kaltes Wasser  
→ mit den Trockenzutaten verrühren

60g Eiweiß  
15g Zucker  
→ Baiser schlagen und unterheben

→ Masse in heißem Fett bei 210°C ausbacken (Pralinentrichter)  
→ mit Kokospulver, Vitamin C Pulver und Puderzucker bestäuben



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

---

**COCONUT GROVE** Miami Flavours & Sounds by Matthias Tanzmann  
**Tabak : Milkschokolade**  
**Guave : Mango : Passionsfrucht**

**Texturen:**

- Ananaswürfel
- Mangogele
- Limonenkresse
- gefrorener Mangoschnee
- rote Orangenesten (3x blanchiert & mit Grenadine verkocht)

