



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

GOLD : C A C A O : C A V I A R

Speise der Götter!

**BADOIT Wasser : Kakao : Mais : Vanille : Cayennepfeffer : Salz
Caviar Prunier Héritage**

Vanillepudding:

500ml Milch
50g Mehl
3 Eigelb
4 Bl Gelatine
75ml Vanilleöl
Salz, Zucker

→Milch, Mehl und Eigelb auf 100°C im Thermomix erhitzen.

→Bei konstanter Hitze 3 Min mixen lassen, Hitze wegnehmen und Gelatine und Öl dazu geben.

→Mit Salz und Zucker abschmecken, in Pacojet Becher abfüllen und über Nacht stehen lassen.

Badoit Wasser Gelee:

Badoit Wasser gelieren

100ml = 1 Bl Gelatine

→das gelierte Badoit Wasser mit einer Isi Whip Soda Kapsel begasen

Kakao - Mais - Erde:

→etwas Kakaopulver und Traubenkernöl auf 80°C im Thermomix erhitzen

→pulverisierter, gepoppter Mais, Malto, Salz, Puderzucker und Kakao vermengen und mit Kakaoöl zur erdigen Konsistenz verkneten.

frischer Mais:

→frischer Maiskolben in Salz- Zucker- Wasser kochen, abschrecken und Segmente herausbrechen

Nußbuttermarinade:

→Nussbutter herstellen

→Brühe, Nußbutter, Champagneressig, Salz und Zucker mixen und mit Xanthan leicht binden

Kakao - Mais - Baiser:

→Dosenmais mit Kakao, Cayenne Pfeffer und Salz fein mixen

→auf 200g Masse 3 Eigelb geben und 165g geschlagenes Eiweiß unterheben, dünn aufstreichen und im Excalibur (Dehydrator) trocknen.

Texturen:

- Blattgold & Pulver
- Brotkräcker
- dehydrierter Mais
- Caviar Prunier Héritage