



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

---

**chocolate turkey voll druff**  
**Abinao 85% : Alpaco 66% : Caramelia 36%**  
**Birne : Avocado**

**Brownie:**

(für 1/3 GN Einsatz tief)

4 Vollei

300g brauner Zucker

→aufschlagen

→200g flüssige Butter dazu geben

130g dunkle Schokolade (über 60%) flüssig

50g Mehl

100g Mandelgrieß

20g Kakao

→ mischen und dazugeben

→bei 180°C ca. 20min auf Schliff backen

→wenn gefroren, portionsweise ausstechen und mit Birnengel füllen

**Birnengel:**

350g Birnenmark

100ml Wasser

100g Zucker

1 große Zitrone entsaftet

3,5g Agar Agar

→Geltechnik

**Schokokrokant:**

siehe Rezept #26/36 „Brombeere Loch Ness“

**Schokoladensteine:**

200g geröstete Haselnüsse

60g Zucker

40ml Wasser

→karamellisieren

→zerdrücken

→für 200g Masse ca. 4 EL Caramelia Kuvertüre (Valrhona) zum Überziehen verwenden

→mit Kakao bestäuben

**Orangenschalencreme:**

wie Zitronenschalencreme siehe Rezept #25/36 „Taube vs. Sumo“

**Avocadoeis:**

250g Avocado

90g Zucker

190ml Wasser

25 Glucose

2-3 reife Bananen

Salz

Zucker

Cayenne Pfeffer

→ mixen und in Paco Jet abfüllen, mehrfach pacossieren

**Texturen:**

- frische Orangensegmente

- Atsinakresse