

Bienenwachs Glace

Menge	Zutaten	%
	Basis Glace	
250 g	Milch, Emmi	35.7%
250 g	Vollrahm, Emmi	35.7%
80 g	Eigelb	11.4%
60 g	Zucker	8.6%
60 g	Dextrose	8.6%
700 g	Total	100%

Variante 1

50 g Bienenwachs, SOSA für die Infusion

Variante 2

75 g Bienenwachs, SOSA für die Infusion

Variante 3

50 g Bienenwachs, SOSA für die Infusion

7 g Bienenwachs, SOSA (1%) Wird am Schluss zum Glace gegeben

Variante 4

50 g Bienenwachs (aus der Apotheke) für die Infusion

Variante 1, 2 und 4

Zur Herstellung der Infusion, Milch und Rahm zusammen mit dem Bienenwachs für 48 Std. vakuumieren und kalt ziehen lassen. Abpassieren.

Die Infusion (Milch und Rahm) mit Eigelb und Zuckerarten zu einer Crème Anglaise auf 85° C kochen. Mixen.

Abgedeck über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Erneut mixen und in Paco Jet Becher abfüllen. Einfrieren. Pacossieren.

Variante 3

Infusion wie oben herstellen. Die 7 g Bienenwachs in die warme Crème Anglaise (85°C) geben und mixen.

Abgedeck über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Erneut mixen und in Paco Jet Becher abfüllen. Einfrieren. Pacossieren.

Der Bienenwachs aus der Apotheke hat einen rauchigen und intensiven Geschmack. Der Bienenwachs von SOSA hat einen aromatischen und weniger bitteren Geschmack.

Tipp: Serviert man das Bienenwachs Glace mit einer rauchigen Schokolade, zum Beispiel der neuen Dark Lesuk 65% von CARMA® sowie eingelegten Tannenspitzen ergibt sich eine sehr schöne Kombination und feines Food Pairing.