

# Rezept

## Baiser-Torte Roter Rhabarber & Pistazie

Thibault Marchand  
*Corporate Chef Les vergers Boiron*

Entreprise



Certifiée





# Rezept Baiser-Torte Roter Rhabarber & Pistazie

Von Thibault Marchand

Für 10 Stück

Form Tarte Ring Round ø80 h 20 mm von Silikomart

Roter Rhabarber-Püree  
ohne Zuckerzusatz Les  
vergers Boiron



Himbeerpüree ohne  
Zuckerzusatz Les  
vergers Boiron



Zitronenpüree ohne  
Zuckerzusatz Les  
vergers Boiron



## ROTER RHABARBER & HIMBEER-CREME

Roter Rhabarber-Püree .....	200 g
Himbeerpüree .....	100 g
Zitronenpüree .....	7,5 g
Wasser .....	75 g
Rohrzucker .....	80 g
Pektin NH .....	6 g
Maisstärke .....	15 g
Ungesalzene Butter AOP .....	45 g

Die Fruchtpürees mit Wasser erhitzen.  
Zucker, Pektin und Maisstärke vermischen  
und in die heiße Flüssigkeit einrieseln lassen.  
Zwei Minuten lang kochen.  
Vom Herd nehmen, auf 50 °C abkühlen und die Butter hinzufügen.  
Mit einem Stabmixer mixen.  
24 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

## SÜSSER MÜRBETEIG

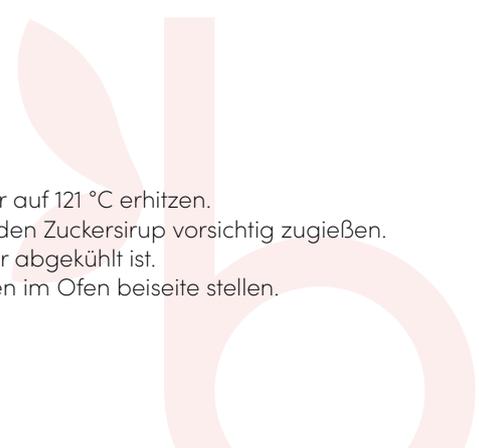
Ungesalzene Butter AOP .....	150 g
Puderzucker .....	120 g
Ganze Eier .....	60 g
Mehl Type 450 .....	300 g
Feines Salz .....	2.5 g

Butter in der Rührschüssel mit dem Flachrührer mit Puderzucker und Salz  
verrühren.  
Nach und nach die Eier hinzufügen. Dann das gesiebte Mehl.  
20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.  
Den Teig 2,5 mm dick ausrollen. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.  
Die Ringe damit auslegen und 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.  
Bei 175 °C backen, bis der Teig leicht bräunt.  
Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen die Böden mit einem Pinsel  
mit einer Mischung aus Sahne und Eigelb bestreichen und wieder in den  
Ofen stellen, damit diese Mischung trocknet und die Böden undurchlässig  
werden.  
Bis zur Montage aufbewahren.

## SOUFFLIERTES ITALIENISCHES BAISER

Rohrzucker .....	220 g
Wasser .....	75 g
Eiweiß .....	140 g

In einem Topf Zucker und Wasser auf 121 °C erhitzen.  
Eiweiß schaumig schlagen und den Zuckersirup vorsichtig zugießen.  
Solange schlagen, bis das Baiser abgekühlt ist.  
Bis zur Montage und zum Backen im Ofen beiseite stellen.





# Wir pflegen fruchtige Exzellenz



[www.les-vergers-boiron.com](http://www.les-vergers-boiron.com)



@les\_vergers\_boiron



Les vergers Boiron

#### LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin  
26300 Châteauneuf-sur-Isère  
Frankreich

#### LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.  
28-07 Jackson Avenue  
5th Floor, Long Island City  
NY 11101

#### LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,  
Becket House,  
1 Lambeth Palace Road,  
London, SE1 7EU  
England

#### LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,  
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong  
Hong-Kong