



**DAMIÁN
CARINI**

Damián Carini ist ein Virtuose der Pâtisserie und das aus Leidenschaft. Er verantwortet Executive Pastry Chef die gesamte Pâtisserie des Bürgenstock Resort Lake Lucerne. Seine Kreationen sind unvergleichlich, sie sehen nicht nur wunderbar aus, jede Komponente kommt zur Geltung und das Spiel mit den Konsistenzen gelingt ihm virtuos. Seine Ausbildung hat der 38-Jährige in Argentinien, seiner Heimat, absolviert. Im Anschluss hat er in den Sterneküchen dieser Welt gearbeitet – Gstaad, Monton in Frankreich, St. Moritz, Spanien, Uruguay, Buenos Aires, Verbier, Vevey, London, Marseille, Mexico. Er hat bei Ferran Adrià gearbeitet und setzt nun seinen riesigen Erfahrungsschatz für die Gäste des Resorts in Haute Pâtisserie um.

APRIKOSE | SCHOKO-CRUMBLE TONKA-EIS

APRIKOSENKERN 35 g Zucker
4 BL Gelatine | 210 g Aprikosenpüree
18 g Wasser | 100 g Aprikosen

Aprikosenpüree, Wasser und Zucker erwärmen und zuvor eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Aprikosen waschen, trocknen und in kleine Würfelchen schneiden. In die Masse geben und verrühren. In eine halbrunde Form füllen und einfrieren.

SCHOKOLADEN-MOUSSE 125 g Milch
150 g Schokolade mit 70% Kakaanteil | 2,5 BL Gelatine
225 g Doppelrahm (Crème double)

Die Milch aufkochen und die Schokolade darin auflösen. Die Masse etwas abkühlen lassen. Die Gelatine einweichen und ausdrücken. In der Schokoladenmasse auflösen. Den Doppelrahm leicht schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Die Mousse in runde Silikonformen (größer als jene des Aprikosenkerns) füllen, je einen gefrorenen Aprikosenkern hineindrücken und nochmal Schokoladenmousse darauf geben. Die Formen während etwa sieben Stunden frieren. Ausformen.

WEISSE GLASUR 31 g Wasser | 56 g Zucker | 56 g Glukose | 7 g Gelatine
40 g Kondensmilch | 56 g weiße Kuvertüre | 23 g Absolu Cristal (Valrhona) | 3 g gelbe Lebensmittelfarbe | 1 g rote Lebensmittelfarbe

Wasser, Zucker und Glukose auf 103 Grad aufkochen. Die Masse kurz abkühlen lassen. Die Gelatine einweichen und ausdrücken. In die Wasser-Zucker-Masse einrühren. Kondensmilch, Kuvertüre und das Absolu Cristal unterrühren und die Masse mixen. Die Farben unterrühren. Die Glasur über die ausgeformten Schokoladenmousse-Kugeln fließen lassen.

APRIKOSENGEL 100 g Aprikosenpüree
0,9 g Agar Agar

Aprikosenpüree und Agar Agar aufkochen. Auf ein Blech gießen und auskühlen lassen. Im Mixer gut mixen. In eine Spritzflasche füllen.

SCHOKOLADEN-CRUMBLE 30 g Zucker
32 g brauner Zucker | 125 g Mehl
25 g Kakaopulver | 60 g Butter

Zucker, braunen Zucker, Mehl, Kakaopulver und Butter vermengen und durch Kneten zu Streuseln formen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen.

TONKA-EIS 550 g Milch | 100 g Sahne
80 g Glukose | 30 g Zucker
2 Tonkabohnen
3 g Stab 2000 (Stabilisator)

Milch, Sahne, Glukose und Zucker aufkochen. Die Tonkabohnen hineinreiben. Den Stabilisator dazugeben und nochmals aufkochen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Die kalte Masse durch ein feines Sieb streichen und die Masse frieren.

FERTIGSTELLEN essbare Blüten
Fruchtsiel aus etwas Kuvertüre

Den Schokoladen-Crumble auf die Teller verteilen, je eine Aprikose draufsetzen und einen Fruchtsiel draufsetzen. Je eine Nocke Eis auf den Crumble legen und mit essbaren Blüten garnieren. Tupfen von Aprikosengel auf dem Schokoladen-Crumble verteilen.



**APRIKOSE | SCHOKO-CRUMBLE
TONKA-EIS**