

## VENEZOLANISCHE KULTURSCHAFFENDE IN DER DIASPORA

### KOCHREZEPTE VON ANDREA DOPICO

<i>Erster Teil</i>	
Titel	Pastinaken-Biskuit
<u>Zutaten:</u>  150 g Zucker 150 g brauner Zucker 192 g Mehl 7.5 g Natron 4.5 g Zimt 3 g Ingwer 4.5 g Muskatblüte 210 g Olivenöl 3 Eier 293 g Pastinake (gerieben)	<u>Zubereitung:</u>  Die Eier mit dem Zucker und dem braunen Zucker zusammenmischen. Das Olivenöl hinzufügen und cremig verrühren. Die geriebene Pastinake dazugeben und diese Masse gut vermischen. In einer getrennten Schüssel, das Mehl, das Natron und die Gewürze vermengen und in die erste Mischung unterheben. Gut vermischen, bis das Mehl nicht mehr sichtbar ist. Bei 170°C ca. 20-30 Minuten backen, bis der Rührkuchen nach einem Stäbchentest trocken erscheint.

<i>Zweiter Teil</i>	
Titel	Yuzu-Limetten-Mousse
<u>Zutaten:</u>  200 g Sahne 150 g Eiweiß 75 g Zucker 25 g Eiweißpulver 2 Limetten 40 g Yuzu 4 Gelatine Blätter	<u>Zubereitung:</u>  Die Gelatine in kaltem Wasser befeuchten. Die Sahne halb-steif schlagen. Das Eiweißpulver mit dem Zucker vermischen, Eiweiß hinzufügen und 5 Minuten einziehen lassen. In einer getrennten Schale den Limettensaft auspressen, den Saft der Yuzu hinzufügen, 40 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen. Das Eiweiß im Wasserbad erwärmen und hier die abgetropften Gelatine Blätter schmelzen. Diese Mischung in der Küchenmaschine verrühren bis sich das Volumen verdreifacht hat und die Temperatur niedriger geworden ist. Den Limetten- und Yuzusaft dazugeben. Zum Schluss alles mit der Sahne vermischen und glatt ziehen. Einfrieren und schneiden, um es danach in die Kakaoglasur zu tunken.

<i>Dritter Teil</i>	
Titel	Kakao Erde (Crumble)
<u>Zutaten:</u>  133 g Kakaopulver (z.B. von Valrhona) 133 g Zucker 133 g gemahlene Mandeln 50 g Butter	<u>Zubereitung:</u>  Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen und die Butter in einem Kochtopf schmelzen. Die flüssige Butter mit den restlichen Zutaten vermischen, vorzugsweise mit Handschuhen, bis diese komplett aufgenommen ist. Den Crumble erstmals einfrieren und hinterher für 7-12 Minuten bei 160°C backen. Nach dem Backen im Kühlschrank aufbewahren.

<i>Vierter Teil</i>	
Titel	Crème-fraiche-Eis
Zutaten:	Zubereitung:
900 g Milch 225 g Zucker 150 g Dextrose Pulver 202 g Eigelb 750 g Crème fraiche 222 Pro-Crema (Stabilisator für Eiscreme)	In einer Schüssel den Zucker, das Dextrose-Pulver und das Eigelb verrühren. Die Milch aufkochen und über diese Eigelb-Zucker-Mischung temperieren. Alles zusammen dann auf 83°C erhitzen. Abkühlen lassen und dann die Crème fraiche und das Pro Crema untermischen. Mit einem Mixer (Typ Turmix) zusammen rühren und die Mischung 12 Stunden stehen lassen, dann in die Eismaschine füllen und rühren lassen.

<i>Fünfter Teil</i>	
Titel	Araku-Gelee (Kaffee-Rum-Likör-Gelee)
Zutaten:	Zubereitung:
80 g Araku (oder Kahlua) 180 g Absolu Cristal Valrhona	Das Absolu Cristal in einem Kochtopf bei mittlerer Hitze schmelzen, das Araku hinzufügen und vermischen, bis eine homogene Textur entsteht. Durch einen Sieb passieren und etwas abkühlen lassen. Mit Hilfe eines Spritzbeutels mit feiner Tülle servieren.

<i>Sechster Teil</i>	
Titel	Kakaoglasur
Zutaten:	Zubereitung:
125 g dunkle Kakao Kuvertüre 63% (Illanka Valrhona) 275 g Kakaobutter (Beurre de Cacao Valrhona) 120 g geröstete Kakao-Nibs (Grue de Cacao Valrhona)  oder  100 g Weiße Schokolade 33% (Opalys Valrhona) 200 g Kakaobutter (Beurre de Cacao Valrhona) 80 g Mandelbruch	Die Kakaobutter zusammen mit der Schokolade bei niedriger Temperatur schmelzen. Die gerösteten Kakao-Nibs (oder den Mandelbruch) dazugeben und vermengen. Bis auf 40-45°C abkühlen lassen. Mit Hilfe eines Ess-Stäbchens oder Zahnstochers, können in dieser Mischung dann die Kugeln Meereswasser-Cremoso (in der dunklen Illanka-Glasur) und die Halbkugeln Limetten-Yuzu-Mousse (in der weißen Opalys-Glasur) getunkt werden.

*Siebter Teil*

<i>Siebter Teil</i>	
Titel	Meereswasser-Cremoso
<u>Zutaten:</u>  115 g dunkle Kakao Kuvertüre 63% (Illanka Valrhona) 25 g Zucker 50 g Eigelb 50 g Milch 125 g Wasser 75 g Meereswasser	<u>Zubereitung:</u>  Die Milch, das Wasser und das Meereswasser zusammen aufkochen. Über das Eigelb und den Zucker temperieren. Wieder auf den Herd stellen und bis 83°C erhitzen. Die Schokolade schmelzen. Die Mischung in drei Schritten hinzufügen, dabei auf einen glänzenden Kern und eine homogene Emulsion achten. Mit einem Turmix-Kuchengerät verrühren. In kleinen Halbkugeln-Formen einfüllen und einfrieren. Auf einer heißen Backplatte können die Hälften leicht geschmolzen werden, um sie wieder zu Kugeln zusammenzufügen. Erneut einfrieren, um hinterher mit der Kakaoglasur zu überziehen.

*Achter Teil*

<i>Achter Teil</i>	
Titel	Illanka-Cremoso
<u>Zutaten:</u>  100 g Sahne 100 g Milch 25 g Eigelb 30 g Zucker 100 g dunkle Kakao Kuvertüre 63% (Illanka Valrhoda)	<u>Zubereitung:</u>  Die Milch und die Sahne zusammen aufkochen. Über das Eigelb und den Zucker temperieren. Wieder auf den Herd stellen und bis 83°C erhitzen. Die Schokolade schmelzen. Die Mischung in drei Schritten hinzufügen, dabei auf einen glänzenden Kern und eine homogene Emulsion achten. Mit einem Turmix-Kuchengerät verrühren. Mit einem Spritzbeutel mit Saint-Honoré-Tülle servieren.