



BIRNENMOUSSE MIT FLÜSSIGEM JOHANNISBEERKERN IN SCHOKOTARTELETTES



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Ungekühlt lagerbar
- Tiefkühlstabil
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



35



schwer

ZUTATEN FÜR 40 STÜCK

FÜR DAS BIRNENGELÉE

- 180 g Birnenpulpe
- 20 ml Zitronensaft
- 30 g Zucker
- 4 g Blatt Gelatine à 3 g

FÜR DIE SCHOKOLADENMASSE

- 110 g Butter
- 110 g Carma Kuvertüre Venezuela, 70%
- 180 g Ei(er)
- 150 g Puderzucker
- 60 g Weismehl
- 40 g HUG Choko-Tartelettes Royal 5 cm [Stück à 9,3 g]
- 10 g Kakaonibs, karamellisiert, zum Dekorieren

FÜR DEN JOHANNISBEERKERN

- 200 g Johannisbeerpulpe
- 80 g Puderzucker

FÜR DAS BIRNENMOUSSE

- 400 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
- 200 g Birnenpulpe
- 50 ml Zitronensaft
- 80 g Puderzucker
- 150 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Für das Birnengelee: Birnenpüree, Zitronensaft und Zucker aufkochen. Eingeweichte Gelatine in der warmen Flüssigkeit auflösen und auskühlen lassen.
2. Für die Schokoladenmasse: Butter schmelzen. Couverture-Drops begeben und schmelzen. Eier und Staubzucker schaumig schlagen. Butter-Couverture-Gemisch auf 28 °C erwärmen und das Mehl unterheben. Masse in HUG Choco-Tartelettes Royal 5 cm einfüllen und bei 160 °C 4 Minuten backen. Auskühlen lassen. Birnengelée darübergiessen und kühl stellen.
3. Für den Johannisbeerkern: Johannisbeerpüree und Staubzucker mixen, in kleine Form füllen und tiefkühlen.
4. Für das Birnenmousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Birnenpüree, Zitronensaft und Staubzucker begeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschlagenen Rahm unterheben und in eine Silikon-Halbkugel-Form einfüllen.
5. Den gefrorenen Johannisbeerkern in das Birnenmousse legen und gefrieren. Birnenmousse mit roter Kakaobutter airbrushen.