



BIRNENMOUSSE MIT FLÜSSIGEM JOHANNISBEERKERN IN SCHOKOTARTELETTES



QimiQ AVANTAGES

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



35



difficile

INGRÉDIENTS POUR 40 PIÈCES

FÜR DAS BIRNENGELÉE

180 g Birnenpüree
20 ml Jus d'un citron
30 g Sucre
4 g

FÜR DIE SCHOKOLADENMASSE

110 g Beurre
110 g Carma Kuvertüre Venezuela, 70%
180 g Œuf(s)
150 g Sucre glace
60 g Farine
40 g HUG Choko-Tartelettes Royal 5 cm [Stück à 9,3 g]
10 g Kakaonibs, karamellisiert, pour la décoration

FÜR DEN JOHANNISBEERKERN

200 g Johannisbeerpüree
80 g Sucre glace

FÜR DAS BIRNENMOUSSE

400 g , réfrigéré
200 g Birnenpüree
50 ml Jus d'un citron
80 g Sucre glace
150 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

PRÉPARATION

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: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme 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 Schlagobers unterheben und in eine Silikon-Halbkugel-Form einfüllen.
5. Den gefrorenen Johannisbeerkern in das Birnenmousse legen und gefrieren. Birnenmousse mit roter Kakaobutter airbrushen.