



GUAVEN-ROTE JOHANNISBEER-SCHOKOLADESCHNITTE



QimiQ AVANTAGES

- Les glaçages ne se cassent pas en les coupant
- Stable à la congélation
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Consistance moelleuse



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DEN SCHOKOLADEBISKUIT

80 g QimiQ Sauce Base

360 g Jaune(s) d'œuf

190 g Sucre

280 g , fondu

450 g Blanc(s) d'œuf

190 g Sucre

FÜR DAS SCHOKOLADEMousse

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

90 g Sucre

100 g Œuf complet pasteurisé

120 g Jaune d'œuf pasteurisé

250 ml Crème entière

300 g Couverture de chocolat noir

3 feuilles

[gelatine] Feuille(s) de gélatine à 3 g

60 ml Eau

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

160 g QimiQ Base crème

300 ml Lait

60 ml Eau

50 g Sucre

50 g Poudre de cacao

80 ml Sirop de glucose

360 g

4 feuilles

[gelatine] Feuille(s) de gélatine à 3 g, trempés

FÜR DAS GUAVEN-JOHANNISBEER-GELEE

700 g Fruchtpüree Guave

200 g

60 g Sucre

Jus d'un citron

8 feuilles

[gelatine] Feuille(s) de gélatine à 3 g, trempés

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Schokoladebiskuit: Eidotter mit 190 g Zucker aufschlagen. Geschmolzene Schokolade und QimiQ Saucen-Basis begeben und mischen.
3. Eiklar mit Zucker steif schlagen und unter die Masse heben.

4. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ca. 2 cm dick verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen und tiefkühlen.
5. Für das Schokolademousse: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme mit dem Zucker in der Rührmaschine glatt rühren.
6. Vollei und Eidotter dazugeben und weiter schlagen bis eine cremige Masse entsteht.
7. Schokolade schmelzen und unter die Masse mischen.
8. Gelatine im kalten Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Wasser auf ca. 60° C erwärmen. Unter Rühren der Masse zugeben.
9. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic, Milch, Wasser, Zucker, Kakaopulver und Glucosesirup aufkochen und durch ein feines Sieb passieren.
10. Kuvertüre beigegeben, auflösen und mischen. Eingeweichte und aufgelöste Gelatine dazugeben und verrühren. Auskühlen lassen und vor dem Gebrauch aufmixen.
11. Für das Guaven-Johannisbeer-Gelee: Guavenpüree, Johannisbeerpüree und Zucker aufkochen. Eingeweichte Gelatine beigegeben, auflösen und gut vermischen. Auskühlen lassen.
12. Fertigstellung: Schnittenrahmen mit Backpapier auslegen und mit Schokoladenbiskuit auslegen. Ca. 1/2 cm Schokolademousse einfüllen und kurz anfrieren.
13. Gelee ca. 5 mm hoch auf dem Schokolademousse verteilen und erneut abstocken lassen.
14. Alle Schritte wiederholen und mit einer zusätzlichen Schokolademousse-Schicht abschließen. Tiefkühlen.
15. Die Oberfläche mit 28°C warmer Schokoladeglasur glasieren.