



EDELSCHOKOLADE MIT MARONI UND PREISELBEEREN

QimiQ AVANTAGES



simplement



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE KARDAMON-HANF-STREUSEL

80 g , grillé
110 g Farine à gâteaux
85 g Sucre brun
0.5 g Sel
2 g Cardamome, moulues
70 g
100 g Beurre, mou

FÜR DIE DUNKLE TOINORI SCHOKOLADEMousse

150 g QimiQ Whip
50 Jaune d'œuf pasteurisé
162.5 g
125 g
40 g Sucre
1.5 Feuilles de gélatine

FÜR DIE KASTANIENMOUSSE

100 g QimiQ Whip
15 g Sucre
150 g Kastanienpüree/ Maronipüree
10 ml Rhum
1 g Sucre vanillé

FÜR DAS PREISELBERGEELEE

250 ml
125 g
3.5 g

FÜR DAS PREISELBEERRAGOUT

200 g
40 g , haché
2.5 g Pektin NH
75 ml Vin rouge
1.5 g
30 g Noisette, grillées, gros

FÜR DEN SCHOKOLADEBODEN

150 Jaune(s) d'œuf
275 g , fondu
150 g Beurre, liquide
50 g Farine à gâteaux
150 g Blanc(s) d'œuf
150 g Sucre cristallisé

FÜR DEN VANILLESCHAUM

250 g QimiQ Whip Vanille
200 g QimiQ Sauce Base

100 ml Vollmilch 3,6%

35 g Beurre, liquide

65 g Sucre cristallisé

60 Jaune(s) d'œuf

DEKORIEREN

QimiQ Mirror Glaze

PRÉPARATION

1. Für die Kardamon-Hanf-Streusel

1. Alle Zutaten zu einem Teig kneten und ca. 2 Stunden kühlen.
2. Den Teig mit einem groben Reibeisen auf ein Backpapier ausgelegtes Backblech, reiben und verteilen. Bei 175 °C im Backofen ca. 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen und in kleine Stücke zerbröseln.

2. Für die dunkle Toinori Schokolademousse

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme mit 1/3 vom Kristallzucker klumpenfrei aufschlagen. Das Eigelb zugeben und weiterschlagen.
2. Die geschmolzene Schokolade unter die QimiQ Masse rühren
3. Das Eiweiß mit 2/3 vom Zucker aufschlagen.
4. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine mit 100g von der Schokolademasse im Wasserbad schmelzen und unter die Schokolademasse rühren.
5. Aufgeschlagene Eiweiß-Zuckermischung vorsichtig unterheben. Abfüllen.

3. Für die Kastanienmousse

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme mit dem Zucker klumpenfrei aufschlagen.
2. Die restlichen Zutaten zugeben und eine weitere Minute aufschlagen. Abfüllen.

4. Für das Preiselbeergelee

1. Preiselbeersaft und -marmelade mit einem Stabmixer fein mixen.
2. Agar-Agar mit dem Schneebesen in die Masse einrühren und einmal kurz aufkochen
3. Gut durchkühlen. Sobald es fest geworden ist, mit einem Stabmixer mixen.

5. Für das Preiselbeerragout

1. Die Preiselbeermarmelade, gehackte getrocknete Preiselbeeren und Pektin NH gut vermischen. Kurz aufkochen lassen.
2. Den Rotwein mit Maizena verrühren und zu der Preiselbeermasse geben.
3. Nochmals kurz aufkochen. Zum Schluss die Haselnüsse zugeben und umrühren. Abkühlen lassen.

6. Für den Schokoladeboden

1. Eigelb in die geschmolzene, dunkle Schokolade rühren bis die Masse gut vermischt ist.
2. Flüssige Butter langsam einrühren. Kuchenmehl langsam und locker unterheben.
3. Zum Schluss das Eiweiß mit dem Kristallzucker aufschlagen und unterheben
4. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse ca. 1-1,5 cm hoch aufstreichen. Bei 175 °C ca. 10-12 Minuten backen.
5. Auskühlen lassen und weiterverarbeiten.

7. Für den Vanilleschaum

1. QimiQ Whip Vanille, QimiQ Sahne-Basis, Vollmilch, Butter, Kristallzucker und Eigelb in einen Topf geben und mit einem Stabmixer gut mixen.
2. Die Masse unter ständigem Rühren auf ca. 65 °C erhitzen bis die Masse bindet. Mit einem Stabmixer kurz mixen.
3. Abkühlen. In eine iSi Gourmet Whip Flasche füllen und mit einer Kapsel aufschäumen.

8. Für die Herzen

1. Silikonmatte mit Herzformen, die pro Herz ein Füllvolumen von ca. 90-95 ml haben, verwenden.
2. Herzformen mit Preiselbeerragout, Kastanienmousse und Schokolademousse befüllen und mit einem Schokoladeboden (ca. 5 cm Durchmesser) bedecken. Über Nacht in den Tiefkühler geben.
3. Die Formen stürzen und mit einer fertigen QimiQ Mirror Glaze überziehen.

9. Zum Anrichten

1. Die Herzen mit Streuseln, Preiselbeergelee und Vanilleschaum anrichten und mit Waldklee dekorieren.