



#2

Back to Basics



ERFAHRE MEHR ÜBER
THE FUTURE OF FOOD SERVICE



CHOCOLATE ACADEMY

Schokoladen- mousse Duett

Chocolate Academy™
- United Kingdom



SCHWIERIGKEIT



KOMPONENTEN



ARBEITSZEIT



GESAMTZEIT

Top food trend

#11

Beeren



MoNA
LISA



ERFAHRE MEHR ÜBER
DIE FOOD TRENDS



Himbeergelee

Zutaten:

400 g	Himbeerpüree
100 g	Zucker
100 ml	Wasser
3 Blätter	Gelatine

Zubereitung:

- Aus Wasser und Zucker einen Sirup herstellen.
- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und zum heißen Sirup hinzufügen.
- Das Püree aufwärmen und die beiden Flüssigkeiten vermischen.
- Abkühlen lassen.
- Die Dessertgläser leicht gekippt in einen Eierkarton stellen.
- Jeweils 30 g des Gelees in die Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen.

Ruby Schokoladenmousse

Zutaten:

160 g	Sahne
40 g	Glukose
8 g	Zitronensaft
200 g	Callebaut® Feinste Belgische Ruby Schokolade – Rezept Nr. RB1
220 g	Geschlagene Sahne

Zubereitung:

- Sahne und Glukose zusammen aufkochen.
- Über die Schokolade gießen und emulgieren.
- Den Zitronensaft hinzufügen.
- Die Ganache auf 40 – 45°C abkühlen lassen.
- Unter die leicht geschlagene Sahne heben.

“**Beide Mousses mit einem Spritzbeutel zu dressieren erzeugt eine schöne farbige Spirale und eine köstliche Geschmackskombination.**”

Weißer Schokoladenmousse

160 g	Sahne
40 g	Glukose
250 g	Callebaut® Feinste Belgische Weiße Schokolade – Rezept Nr. W2
220 g	Geschlagene Sahne

- Sahne und Glukose zusammen aufkochen.
- Über die Schokolade gießen und emulgieren.
- Die Ganache auf 40 – 45°C abkühlen lassen.
- Unter die leicht geschlagene Sahne heben.

Dekoration:

2 Teile	Mona Lisa® Crispearls™ Ruby Chocolate
1 Teil	Mona Lisa® Blossoms Ruby Chocolate
Einige	Mona Lisa® Marbled X-Large Pencils



**MEHR ÜBER DAS
PRODUKT ERFAHREN**
Crispearls™ Ruby
Chocolate

Abschluss:

Beide Mousses jeweils in einen Spritzbeutel füllen und die Spitze abschneiden.

Beide Spritzbeutel zusammen in einen weiteren Spritzbeutel mit einer Tülle von 1 cm Durchmesser legen, so dass beide Mousses zusammen in einem Spritzbeutel sind.

Die Mousses spiralförmig in die Dessertgläser dressieren. Mit **Mona Lisa® Crispearls™, Blossoms und Marbled Pencils** dekorieren.



ERFAHRE MEHR ÜBER DAS PRODUKT

**Callebaut® Feinste
Belgische Ruby Schokolade
– Rezept Nr. RB1**

