



#2

Back to Basics



ERFAHRE MEHR ÜBER
THE FUTURE OF FOOD SERVICE



CHOCOLATE ACADEMY

Weißer Schokoladenmousse

Von **Antonia Arera** - **Chocolate Academy™ Köln**



SCHWIERIGKEIT



KOMPONENTEN



MENGE



GESAMTZEIT

Top food trend

#6

Tropische Früchte



ERFAHRE MEHR ÜBER
DIE FOOD TRENDS



Fruchtkompott

Zutaten:

100g	Mangopüree
10g	Passionsfruchtpüree
	Limettenabrieb
1	Mango
1	Baby-Ananas

Zubereitung:

- Die frischen Früchte würfeln und miteinander vermischen.
- Kalt stellen.

Weißer Schokoladenmousse

Zutaten:

400g	Callebaut® Feinste Belgische weiße Schokolade – Rezept Nr. W2
133g	Sahne, heiß
533g	Sahne, kalt

Zubereitung:

- Die Schokolade in der heißen Sahne schmelzen, anschließend die kalte Sahne hinzufügen.
- Mousse zudecken und ruhen lassen. Anschließend aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

“Um eine luftige und genussvolle Schokoladenmousse zu erhalten, sollte die Sahne gleichmäßig und langsam aufgeschlagen werden!”



Crumble

Zutaten:

200g	Butter, in Würfeln
200g	Brauner Zucker
200g	Mandeln, gemahlen
150g	Weizenmehl
30 g	Kakaopulver

Zubereitung:

- Alle Zutaten zu einem krümeligen Teig verrühren.
- Auf ein Silpad legen und für 15 Minuten bei 175°C backen.

Präsentation & Dekoration:

Eine kleine Menge Crumble in ein Dessertglas geben. Etwas Fruchtkompott darauf geben und zum Schluss die weiße Schokoladenmousse bis fast an den Glasrand aufdressieren. Mit etwas Fruchtkompott, Crumble und einem **Mona Lisa® Mini Cake Top Dark Chocolate** oder einer **Dekoration aus dem Mona Lisa® Filigrans-Sortiment** dekorieren.



ERFAHRE MEHR ÜBER DAS PRODUKT

**Callebaut® Feinste
Belgische weiße Schokolade
– Rezept Nr. W2**

