

Mango Passionsfrucht Milcheli

Unsere Produkte Chef Gourmet : MILCHELI 38% Luzern Milch VILLARS, ref. VI1712 /
Passionsfruchtpüree ADAMANCE, ref. 70102 / Mangopüree ADAMANCE, ref. 70360 / Agaragar SOSA,
ref. SO37872 / Gelespessa SOSA, ref. SO37874 / Bisquitplatte Kakao CHEF GOURMET ref. 81565



Zutaten : Schokoladen Sablé

- 70g Butter
- 43 g Puderzucker
- 24 g Eigelb
- 90 g Mehl
- 10 g Kakaopulver
- 90 g Stärke

Rezept

1. Butter und Puderzucker zu einer cremigen Konsistenz verrühren
2. Das Eigelb hinzufügen
3. Und schließlich das Mehl, das Kakaopulver und die Speisestärke, die vorher gemischt wurden

Zutaten : Aufgeschlagene Ganache

- 125g Rahm
- 12g Glukose "Louis François"
- 12g Invertzucker Louis François
- 225g Milcheli Schokolade
- 160g Rahm

Rezept

1. Die kleine Menge Rahm, Invertzucker und die Glukose erwärmen
2. Die warme Mischung schrittweise auf die teilweise geschmolzene
3. Schokolade geben und dabei darauf achten, die Mischung zu emulgieren
4. Sobald wie möglich mischen, um die Emulsion zu perfektionieren
5. Die zweite Menge kalten Flüssigrahm hinzugeben. Erneut mischen
6. Im Kühlschrank aufbewahren und idealerweise während 12 Stunden kristallisieren lassen
7. Expandieren lassen, um eine ausreichend konsistente Textur zu erreichen
8. Um mit Beutel zu arbeiten

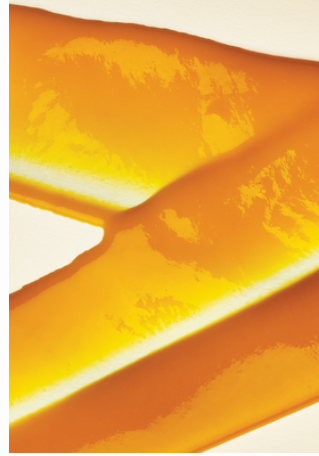
4. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen
5. Ausbreiten und in Kreise einteilen
6. 8 Minuten bei 170 °C im Ofen backen

Rezept : Mango-Passionsfrucht Coulis

1. Früchtepurees erwärmen
2. Agar Agar hinzufügen und zum Kochen bringen
3. Ruhen lassen und bei 50°C mit dem Gelespessa mixen

Zutaten

- 250 g Mangopüree
Adamance
- 250 g Passionsfrucht
Adamance
- 5 g AgarAgar SOSA
- 3 g Gelespessa SOSA



Anrichten des Desserts

*Bisquitplatte Kakao Chef Gourmet, Gewünschte Menge, Frische Mangowürfel,
Schokoladendekorationen Milcheli Villars*

1. Mit dem Ausstecher das Bisquit in Form eines Mondes ausstechen
2. Kugeln aus Ganache dressieren
3. Sablés und Schokoladendekorationen auflegen
4. Coulis und Mangowürfel dressieren

