

ДЕСЕРТИ ТЕНДЕНЦІЇ





Вишуканий шоколадний мусс

- 1000 г Мусс Шоколад
- 1250 г Молоко, холодне

Технологія приготування

- Всі інгредієнти з'єднати та збивати на швидких обертах протягом 5 хвилин.
- Відсадити у форми та залишають для стабілізації не менш як на 3 години.
- ПОРАДА:** Для морозості йког о мусса можна комбі нувати 625 г холодних вершків та 625 г молока.



Десерт Крем-брюле

- 500 г Вершки, рідкі
- 500 г Молока
- 200 г Крем-брюле

Технологія приготування

- З'єднати вершки та молоко та довести до кипіння.
- Додати **Крем-брюле** та довести до кипіння ще раз.
- Відсадити у форми та залишають для стабілізації не менш як на 3 години.
- Посипати коричневим цукром та фламбувати.

MOUSSE DESSERT „SCHWARZWALD“

Gesamtstückzahl: 24 (ca. 7 x 7 cm)

_____ 900 g Tarte au Chocolat-Boden
[siehe Grundrezept]

_____ 150 g Kirschwasser-Tränke
[siehe Grundrezept]

Mousse au Chocolat

_____ 400 g **Mousse au chocolat exquisit**

_____ 250 g Sahne, flüssig

_____ 250 g Vollmilch

Mousse Kirsch

_____ 350 g **Mousse au Chocolat weiß**

_____ 200 g **Fruchtpüree Sauerkirsche**

_____ 200 g Sahne, flüssig

Dekor

_____ 500 g Sauerkirschen,
gut abgelaufen

_____ 350 g Fruchtpüree Sauerkirsche

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- Den Tarte au Chocolat-Boden mit der Kirschwassertränke tränken.
- Mousse au Chocolat gleichmäßig darauf verteilen und kalt stellen.
- In Quadrate schneiden.
- Von der Mousse Kirsch Nocken abstechen.
- Zusammen mit dem Fruchtpüree und den Sauerkirschen auf einem Teller anrichten.
- Mit Blüten und Kuvertüre-Spänen ausgarnieren.



KIRSCH-CHILI-MOUSSE

20 Becher, gefrostet, 150 ml

_____	500 g	Mousse au chocolat exquisit
_____	325 g	Sahne, flüssig
_____	300 g	Vollmilch
_____	10 g	Jalapeño-Paste, mild

Kirsch-Dessertsoße

_____	700 g	Fruchtpüree Sauerkirsche
_____	300 g	Cristaline Neutral

Dekor

_____	60 g	Chilischoten, klein, frisch
_____	80 g	Mandeln, gehackt, geröstet

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- Mousse und Kirsch-Dessertsoße abwechselnd in die Gläser schichten.
- Vor dem Servieren gut durchkühlen lassen.
- Mit den Chilischoten und den gehackten Mandeln ausgarnieren.