

# Grand Cru Maracaibo Mousse und Himbeer

im Glas



REZEPTMENGE 25 Gläser

REZEPTNUMMER DE10005

## Mousse Chocolat dunkel Maracaibo mit geschlagenem Rahm

300 g Milch 3.5%  
375 g Maracaibo Mousse,  
Schokoladenmoussepulver  
600 g Rahm 35%

Milch aufkochen und mit dem Schokoladenmoussepulver eine Ganache herstellen. Geschlagenen Rahm direkt unterheben.

## Himbeergelee

345 g Himbeerpüree 100%, Boiron  
140 g Zucker  
23 g Gelatinemasse

Himbeerpüree und Zucker aufkochen, Gelatinemasse einrühren.

## Gelatinemasse

100 g Gelatinepulver (200 Bloom)  
600 g Wasser

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

## Chantilly Edelweiss 36% mit Himbeer

260 g Himbeerpüree 100%, Boiron  
100 g Butter  
140 g Edelweiss 36%, Weisse  
Schokolade-Couverture,  
Rondo  
35 g Gelatinemasse  
465 g Rahm 35%

Himbeerpüree mit Butter aufkochen und mit der Couverture eine Ganache herstellen. Gelatinemasse und flüssigen Rahm einrühren und mit einem Stabmixer homogenisieren. Über Nacht kristallisieren lassen, nach Gebrauch aufschlagen.

## Schneemasse, Meringue Stäbchen rosa

180 g Eiweiss, frisch  
90 g Zucker  
0.4 g Lebensmittelfarbe rot

Eiweiss und Zucker auf dem Wasserbad auf 50°C erwärmen, Farbe begeben und kalt schlagen.

## Grand Cru Maracaibo Mousse und Himbeer

*1275 g Mousse Chocolat dunkel Maracaibo mit geschlagenem Rahm*

*500 g Himbeergelee*

*1000 g Chantilly Edelweiss 36% mit Himbeer*

*250 g Schneemasse, Meringue Stäbchen rosa*

*250 g Himbeeren*

## Meringue Stäbchen rosa

Mit der Lochtülle Stäbchen aufdressieren, backen, trocknen lassen.

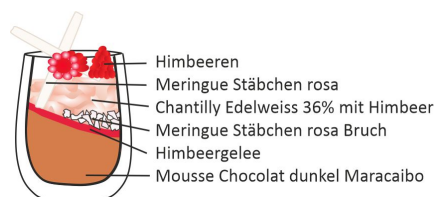
Backtemperatur: 90°C

Backzeiten: 2 - 3 Stunden

## Fertigstellung

Gläser in geeignetem Behälter schräg stellen, mit Mousse füllen, kalt stellen, flüssigen Himbeergelee einfüllen, im Kühlschrank setzen lassen. Meringue Stäbchen Bruch einfüllen und Chantilly mit einer Lochtülle unregelmässig aufdressieren. Mit Meringue Stäbchen und Himbeeren dekorieren.

## Aufbau



## FELCHLIN PRODUKTE

CS84 Edelweiss 36%, Weisse Schokolade  
-Couverture, Rondo

TM77 Maracaibo Mousse,  
Schokoladenmoussepulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

**Felchlin**  
SWITZERLAND

# Grand Cru Maracaibo Mousse und Himbeer

im Glas



**Rezeptnummer :** DE10005

**Beschreibung :** Luftig leichtes Grand Cru Mousse au Chocolat und Himbeerrahm mit Knusper Meringue

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	272
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1138
Verkaufspreis		Fette	20.67 g
Verkaufseinheit	1 Glas	davon gesätt. Fette	12.33 g
		Kohlenhydrate	16.92 g
		davon Zucker	16.42 g
		Eiweiss	3.13 g
		Salz	0.12 g

## **Zusammensetzung :**

**Rahm**, Himbeeren 26%, Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver 11% (Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, Glukosesirup (Mais), Geliermittel (Carrageen), Vanille Madagaskar), **Vollmilch**, Zucker, **Eiweiss**, **Butter**, Cacaobutter, Wasser, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Speisegelatine, Farbstoff (Azorubin), **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanilleextrakt

Stand 06.03.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung