

Rezepte mit GELATINE

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Leichte Mousse mit Macaé 62 %

- 250 g Ultrahocherhitzte Vollmilch**
- 500 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %**
- 340 g KUVERTÜRE MACAE 62 %**
- 5 g SOSA-Gelatinepulver 220 Bloom**

Die Milch zum Kochen bringen und die Gelatine hinzugeben. Etwa 1/3 der heißen Flüssigkeit über die zuvor geschmolzene Kuvertüre geben. Mit einem Schneebesen mischen, um eine glatte, elastische und glänzende Textur zu erhalten, die das Anzeichen für eine beginnende Emulsion ist. Den Rest der Milch hinzugeben; dabei diese Textur aufrechterhalten. Wenn sich die Mischung auf 35–40 °C erwärmt hat, die gut gekühlte, schaumig aufgeschlagene Sahne unterheben. Sofort gießen. Einfrieren.

Tipp: Dies ist die einzige Mousse mit dunkler Schokolade, die für einen optimalen Halt Gelatine benötigt (aufgrund des Verhältnisses von Schokolade, Sahne und Milch).