

# Mango Bolivia Schokoladen Dessert

## Tellerdessert



<b>REZEPTMENGE</b>	20	Tellerdesserts	<b>REZEPTNUMMER</b>	DE30105
--------------------	----	----------------	---------------------	---------

### **Biscuit Chocolat, Bolivia 45%, Cacaopulver**

- 200 g Eiweiss, frisch
- 3 g Eiweisspulver
- 2.5 g Salz
- 100 g Zucker
- 165 g Eigelb, frisch
- 90 g Eier frisch
- 40 g Zucker
- 40 g Invertzucker
- 100 g Weissmehl Typ 400
- 25 g Cacao powder 20-22%,  
Cacaopulver
- 40 g Butter
- 50 g Bolivia Lait de terroir 45%-  
60h, Milkschokolade-  
Couverture mit Bergmilch,  
Rondo

Eiweiss, Eiweisspulver, Salz und erste Zuckermenge zu einer Meringue aufschlagen. Die ganzen Eier, Eigelb, zweite Zuckermenge und Invertzucker zu einer Biscuitmasse schlagen. Mehl und Cacaopulver absieben und mit der geschmolzenen Butter und aufgelöster Couverture der Eimasse dazugeben. Die Hälfte der Meringue dazugeben und unterrühren. Die restliche Meringue unter die Masse rühren.

### **Mousse Chocolat, Bolivia 45%**

- 140 g Creme, Creme Anglaise,  
weniger süss
- 185 g Bolivia Lait de terroir 45%-  
60h, Milkschokolade-  
Couverture mit Bergmilch,  
Rondo
- 170 g Rahm 35%
- 8 g Gelatinemasse

Die Couverture auf 40 - 45°C schmelzen. Schlagen Sie den Rahm steif bis sich Spitzen bilden, in den Kühlschrank stellen. Die Gelatine in der warmen Crème Anglaise auflösen, über die geschmolzene Couverture giessen und gut einrühren, bis sie glatt ist. Wenn die Temperatur der Crème Anglaise / Couverture-Mischung auf 35 - 40°C abgekühlt ist, ein Drittel des geschlagenen Rahms hinzufügen und gut vermischen. Den Rest des geschlagenen Rahms sanft unterheben.

### **Creme, Creme Anglaise, weniger süss**

- 125 g Milch 3.5%
- 125 g Rahm 35%
- 50 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 12 g Zucker

Milch und Rahm zum Kochen bringen. Zucker und Eigelb glatt rühren und mit der gekochten Flüssigkeit anrühren. Auf 84°C kochen, mit dem Stabmixer homogenisieren.

### **Gelatinemasse**

- 100 g Gelatinepulver
- 600 g Wasser

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

### **Gelee, Bolivia 45%**

- 75 g Bolivia Lait de terroir 45%-  
60h, Milkschokolade-  
Couverture mit Bergmilch,  
Rondo
- 75 g Wasser
- 1.5 g Gelatinemasse

Wasser zum Kochen bringen und über die Milchcouverture giessen. Mit einem Stabmixer mischen und die Gelatinemasse hinzufügen.

### **Creme Chocolat, Cremeux Bolivia 68%**

- 55 g Bolivia 68%-60h, Dunkle  
Schokolade-Couverture,  
Rondo
- 150 g Creme, Creme Anglaise,  
weniger süss

Die Creme Anglaise kochen und über die Couverture Rondos giessen. Mit einem Stabmixer emulgieren.

# Mango Bolivia Schokoladen Dessert

## Tellerdessert

### Gelee, Mango, Agar Agar

300 g Mangopüree 100%  
30 g Zucker  
3 g Agar Agar

Mangopüree zum Kochen bringen. Zucker mit dem Agar-Agar mischen und zum kochenden Püree geben. Abkühlen lassen und zu einem glatten Gel pürieren.

### Butterstreusel, Mandeln, Rohrohrzucker, Maismehl

55 g Butter  
60 g Roh-Rohrzucker fein  
0.3 g Meersalz  
45 g Weissmehl Typ 400  
20 g Maismehl fein abgeseibt  
10 g Cacao powder 20-22%,  
Cacaopulver fein abgeseibt  
30 g Mandeln weiss, gemahlen

Butter, Roh-Rohrzucker und Salz cremig schlagen. Die übrigen Zutaten mischen und dazugeben. Ganz kurz zu Streusel kneten und backen.

Backtemperatur: 165°C im Etagenofen;  
145°C im Umluftofen  
Backzeit: 15 - 20 Minuten

### Ganache Cru, Bolivia 45%, weniger süss, Formen

80 g Rahm 35%  
5 g Invertzucker  
5 g Butter  
110 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

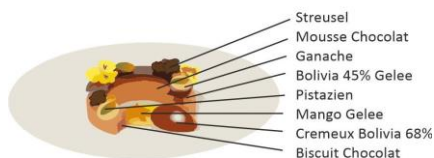
Rahm, Invertzucker und Butter zum Kochen bringen. Nach und nach Portionen zur Couverture hinzufügen. Wenn die Ganache eine Temperatur von 31 - 33°C hat, mit einem Stabmixer emulgieren.

### Caramelisierte Pistazien, Crunchy

35 g Zucker  
30 g Wasser  
35 g Pistazien grün

Zucker und Wasser auf 120°C kochen. Warme Pistazien hinzufügen und kochen, bis sie caramellisiert sind. Auf eine Silpat-Matte streichen und abkühlen lassen.

### Aufbau



### Mango Bolivia Schokoladen Dessert

850 g Biscuit Chocolat, Bolivia 45%, Cacaopulver  
500 g Mousse Chocolat, Bolivia 45%  
150 g Gelee, Bolivia 45%  
200 g Creme Chocolat, Cremeux Bolivia 68%  
300 g Gelee, Mango, Agar Agar  
200 g Butterstreusel, Mandeln, Rohrohrzucker, Maismehl  
200 g Ganache Cru, Bolivia 45%, weniger süss, Formen  
100 g Caramelisierte Pistazien, Crunchy

### Biscuit

Das Biscuit in einer 60 x 40 cm Silikonmatte mit Rand backen.  
Backtemperatur: 190°C  
Backzeit: 15 - 18 Minuten  
Ausstechen mit einem Ring 7 cm Ø aussen und 6 cm Ø innen.

### Mousse

30 g in einen Silikonring von 8 cm Ø dressieren.

### Bolivia 45% Gelee

15 g in einen 7 cm Ø Silikon-Ringform giessen.

### Bolivia 68% Cremeux

9 g des Bolivia Cremeux in die Nocken-Silikonform geben.

### Fertigstellung

Biscuit in Moussering einlegen, einfrieren. Ein Viertel der Mousse ausschneiden und den Rest auf einen Teller geben. Bolivia 45% Gelees darauf geben. Etwas Mango-Gelee in die Mitte des Desserts spritzen. Bolivia 68% Cremeux auf eine Seite der Mousse geben. Einen Ring aus Couverture auf das Bolivia-Gelee geben und mit Streusel, geschlagener Ganache und Pistazien dekorieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CS93	Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Mango Bolivia Schokoladen Dessert

## Tellerdessert



**Rezeptnummer :** DE30105

**Beschreibung :** Bolivia 45% Schokoladenmousse mit einer knusprigen Textur durch Streusel und Nüsse und einem fruchtigen Geschmack durch die Mango

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	323
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1350
Verkaufspreis		Fette	20.55 g
Verkaufseinheit	1 Tellerdessert	davon gesätt. Fette	11.03 g
		Kohlenhydrate	25.75 g
		davon Zucker	21.35 g
		Eiweiss	6.37 g
		Salz	0.22 g

### Zusammensetzung :

**Rahm, Zucker, Mangopüree, Eigelb, Eiweiss, Weizenmehl, Vollmilch, Cacaobutter, Wasser, Cacaokerne, Butter, Eier, Vollmilchpulver, Rohrrohrzucker, Invertzucker, Cacaopulver, Mandeln, Maismehl, Pistazien, Eiweisspulver, Agar-Agar, Speisesalz, Speisegelatine, Meersalz, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille**

Stand 22.09.2022

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung