

# Klassische Bergamotte-Mousse

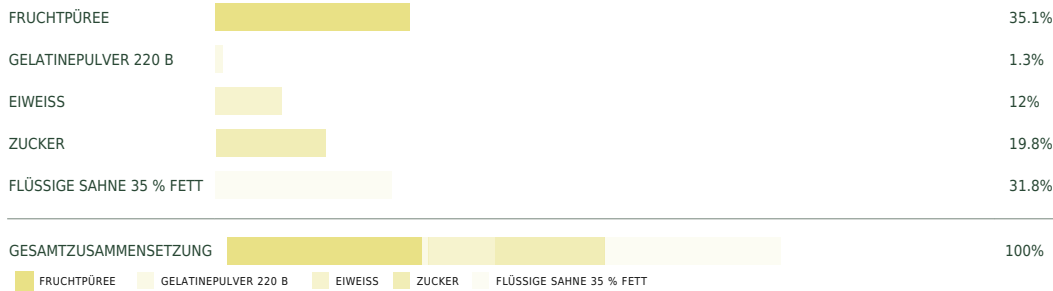
## Beschreibung

Dieses Rezept greift traditionelle Methoden auf, um eine Fruchtmosse zu erhalten. Es werden eine Basis aus Fruchtpüree sowie zwei Massen verwendet: geschlagene Sahne und das mit Gelatine gelierte italienische Baiser.

## Vorgeschlagene Verwendungen

- Tellerdesserts
- Süßspeisen, Tartes und Petits Fours
- Gläser

## Gesamtzusammensetzung



**Klassische Bergamotte-Mousse**

35.1%  
FRUCHTPÜREE

19.8%  
ZUCKER  
HINZUGEFÜGT

**Zutaten**

Bergamottenpüree,  
Flüssige Sahne 35 %  
Fett, Zucker, Eiweiß,  
Gelatinepulver 220 B

EINFRIERBAR

210%  
AUFSCHÄUMUNGS  
GRAD

## Schritt 1

### Schlagsahne

Zusammensetzung	318 g	100%
Flüssige Sahne 35 % Fett	318 g	100%

Aufschäumungs grad 250%

#### Zubereitung

Die Sahne bei 4 °C auf mittlerer Stufe aufschlagen, bis eine luftige Textur entsteht.

## Schritt 2

### Klassisches Italienisches Baiser

Zusammensetzung	318 g	100%
Zucker	170.13 g	53.5%
Wasser	44.52 g	14%
Eiweiß	103.35 g	32.5%

Aufschäumungs grad 380%

#### Zubereitung

Wasser und Zucker in einem Topf mischen, bei 118 °C kochen und anschließend auf den Eisschnee gießen. Mit einem Rührgerät bei mittlerer Stufe aufschlagen, bis die Mischung abgekühlt ist (etwa 30 °C).

## Schritt 3

### Klassische Mousse

Zusammensetzung	1000 g	100%
Gelatinepulver 220 B	13 g	1.3%
Bergamottenpüree	101 g	10.1%
Bergamottenpüree	250 g	25%
Klassisches Italienisches Baiser	318 g	31.8%
Schlagsahne	318 g	31.8%

Aufschäumungs grad 210%

## Zubereitung

Die Gelatine auf die kleine Menge Bergamottenpüree bei 4 °C einrieseln lassen, dann 15–20 Minuten warten, bis die Gelatine hydratisiert. Diese Mischung auf 50–60 °C erhitzen, um die Gelatine gut aufzulösen. Den Zucker hinzufügen, dann auf die zweite Menge Püree gießen und bei 4 °C mixen, um eine glatte Textur zu erhalten. Etwa ein Drittel des Frucht-pürees in die italienische Baisermasse geben und mit dem Schneebesen verrühren, um die Texturen gut zu vereinen. Das restliche Frucht-püree hinzufügen, dann mit dem Teigschaber vermischen und zum Schluss die Schlagsahne vorsichtig unterheben, um diese so gut wie möglich zu verfestigen. Sofort verwenden.

## VERWENDETES FRUCHTPÜREE

Bergamotte Fantastico & Femminello

## VERZEHRSTEMPERATUR

Frisch

## ART DES VERZEHR

Vor Ort ,  
Zum Mitnehmen

## STÄRKEN

Übliche Zubereitung und Rezept