

Klassische Kokosnuss-Mousse

Beschreibung

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

Vorgeschlagene Verwendungen


- Tellerdesserts
- Süßspeisen, Tartes und Petits Fours
- Gläser

Gesamtzusammensetzung


FRUCHTPÜREE	59.9%
SCHLAGSAHNE	19.5%
KLASSISCHES ITALIENISCHES BAISER	19.5%
GELATINEPULVER 220 B	1.1%

GESAMTZUSAMMENSETZUNG	100%
 KOKOSCREME FLÜSSIGE SAHNE 35 % FETT ZUCKER EIWEISS GELATINEPULVER 220 B	

Klassische Kokosnuss-Mousse




59.9%
FRUCHTPÜREE




12.1%
ZUCKER
HINZUGEFÜGT

Zutaten

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



EINFRIERBAR



180%
AUFSCHÄUMUNGS
GRAD

Schritt 1

Schlagsahne

Zusammensetzung	195 g	100%
Flüssige Sahne 35 % Fett	195 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	234 g	100%
Zucker	125 g	53.5%
Eau	33 g	14%
Eiweiß	76 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	11 g	1.1%
Kokoscreme	199 g	19.9%
Kokoscreme	400 g	40%
Klassisches Italienisches Baiser	195 g	19.5%
Schlagsahne	195 g	19.5%

Aufschäumungs grad 180%

Zubereitung

Die Gelatine auf die kleine Menge Kokoscreme 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 bei 4 °C auf die zweite Menge Püree gießen und vermischen, um eine glatte Textur zu erhalten.

Etwa ein Drittel des Fruchtpürees in die italienische Baisermasse geben und gut mit dem Schneebesen verrühren, um die Texturen zu verfeinern.

Das restliche Fruchtpüree hinzufügen, dann mit dem Teigschaber vermischen und zum Schluss die Schlagsahne vorsichtig unterheben, um diese so gut es geht zu verfestigen.

Sofort verwenden.



VERWENDETES FRUCHTPÜREE

Kokosnuss

VERZEHRTemperatur

Frisch

ART DES VERZEHR

Vor Ort ,

Zum Mitnehmen

STÄRKEN

Übliche Zubereitung und Rezept