



Cremeuse Praline

Rezept von Joachim Habiger, Süss Deko Fellbach
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

Zutaten:

Praline fruite

- 40 g Praline
- 25 g Geschlagene Sahne
- 0,5 g Gelatine

Zubereitung:

Gelatine einweichen und auflösen und unter die geschlagene Sahne rühren. Danach beides unter die Praline heben und in die Choco-Tartelettes füllen.

Karamalisierte Walnüsse

- 60 g Gehackte Walnüsse
- 25 g Läuterzucker

Zubereitung:

Unter ständigem rühren die Walnüsse abrösten und danach auf Tortenplatte auskühlen lassen.

Vollmilch Mousse

- 30 g Eigelb
- 30 g Zucker
- 120 g Vollmilch Kuvertüre
- 200 g Sahne

Zubereitung:

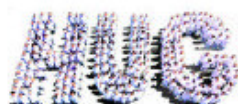
Eigelb und Zucker warm und kalt schlagen. Kuvertüre auflösen und unter die Eigelbmasse heben. Bei 40 °C aufgeschlagene Sahne unterheben und in Silikonmatten eindressieren und sofort frosten.

VM Glasage

- 90 g Sahne
- 240 g klarer Überguss
- 140 g Vollmilch Kuvertüre

Zubereitung:

Sahne erhitzen und auf die gehackte Kuvertüre geben und eine Emulsion herstellen. Danach den klaren Überguss dazu geben und die gefrostete VM Mousse überziehen.





Klarer Überguss

200 g Zucker
100 g Glukose
2 g Zitronensäure
200 g Wasser
5 g Pektine

Zubereitung:

Pektine mit etwas Zucker vermischen und mit den restlichen Zutaten aufkochen und ca. 2 Minuten kochen lassen.

Aufbau:

Praline in Tartelette einfüllen, Walnusskrokant aufstreuen und überzogene VM Mousse darauf setzen mit Schokoladenwippe und karamelisierter Walnuss und etwas Blattgold fertig stellen.

