



Mikado-Dream

Rezept von Corinne Gämperle, Alters- und Pflegeheim Hofwis, Mosnang
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Auszubildende“

Dessertteller Mikado Dream: Verführerisches Goldmelissenmousse auf feinstem Choco-Royal-Tartelette verbunden mit einer pfiffigen Chili-Schoggicrème

Zutaten:

Goldmelissenmousse

- 50g 1 Prise Salz
- 3 Blatt Eiweiss, past.
- Gelatine
- 1,5 dl. Vollrahm
- 1 dl. Goldmelissensirup
- 1 Essl. Balsamicoessig



Goldmelissenmousse (Choco-Tartelettes Royal)

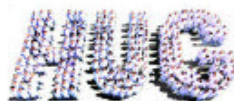
Zubereitung:

Goldmelissensirup einkochen und die eingeweichte Gelatine begeben, abkühlen lassen
und Balsamicoessig begeben
Eiweiss und Salz steif schlagen
Goldmelissensirup zum Eiweiss geben
Rahm steif schlagen, unter das Goldmelissenmousse ziehen
ca. ½ Stunde kühl sehen lassen

Zutaten:

Goldmelissenmousse

- 125g Milch
- 35g Zucker
- 20g Eigelb, past.
- ¼ Chili, frisch
- ½ Essl. lösliches Kaffeepulver
- 3 Blatt Gelatine
- 40g Couverture Alto del Sole (65% Kakaoanteil)
- 175g Vollrahm





Schoggi-Chili Cème (Dessert-Tartelettes Royal)

Zubereitung:

Couverture schmelzen

Milch, Zucker, Eigelb, Chili und Kaffeepulver auf 82 °C zur Rose erhitzen, mixen

Gelatine begeben

Couverture begeben, Masse erkalten lassen

den geschlagenen Rahm darunterziehen

Schoggiröleli:

Mit Alto del Sole Couverture feine Schoggiröleli herstellen. Für die optimale Kristallisation der Couverture, einen Tag zuvor herstellen.

Anrichten Mikado Dream:

Auf dem Teller vor dem Servieren mit dem cornet eine elegante Couverture Dekoration garnieren

Goldmelissenmousse in das Choco-Tartelette dressieren

Das Dessert-Tartelette schräg das Choco-Tartelette anlehnen

Die Schoggi-Chili Crème spiralenförmig dressieren, mit frischen Ananas Brunoise (Würfelechen) füllen

Garnieren mit Ananas und Ananasblättchen, Schoggiröleli und wenn möglich mit frischen Goldmelissenblüten (ansonsten getrocknete).

