



HUG Mini Dessert-Tartelettes Carré 3.8 cm – Tartelette mit Tobleronemousse

Rezept der Chef Pâtissiers, Agrano AG, Allschwil

Rezept für 100 Mini Dessert-Tartelettes Carré 3.8 cm

Zutaten:

Füllung:

Tobleronemousse:

600 g Agrano Mousse mit Toblerone

300 g Milch, kalt

300 g Rahm, kalt

1200 g

Dekor:

100 g Kakaopulver

100 St. Schokoladen-Dekor

DOBLA Elegance



Zubereitung:

Füllung: Für die Tobleronemousse Pulver, Milch und Rahm bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute anrühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen. Einen Teil der Masse in Silikonformen abfüllen und tiefkühlen oder (ohne Silikonform) die ganze Masse zum Dressieren bereitstellen.

Tobleronemousse eindressieren, glatt streichen und die tiefgekühlten Tobleronemousse-Halbklugeln ausformen und auflegen oder Mousse mit der Lochtülle bombiert aufdressieren. Tartelettes zum Absteifen kühl stellen.

Dekor: Mit Kakaopulver besieben und Schokoladendekor DOBLA Elegance auflegen.

