


TOPF SECRET

TOPF SECRET
Grüne Straße 19
D-01067 Dresden
info@topf-secret.de

Bei Fragen einfach
anrufen :
 +49 351 6535 1292

Duett der Schokoladen

mit leichtem Espressoschaum und
knusprigem Mandelkrokant



Rezept für 6 Portionen:

	Maß	Helles Mousse	Dunkles Mousse	Platten	Schaum	Krokant
Eigelb (von Ei Größe M)	Stück	1	1			
Vollei (Größe M)	Stück	1	1			
Weißer Kouglof	g	90		60		
Vollmilchkouglof	g		35			
Zartbitterkouglof	g		90	60		
Schlagsahne (min 30% Fett)	ml	400	400		200	
Gelatine (2g/Blatt)	Blatt	3				
TOPF SECRET für helles Schokoladenmousse	g	30				
TOPF SECRET für dunkles Schokoladenmousse	g		30			
Espressobohnen	g				12	
Rohrzucker	g				15	
Weißwein	ml				20	
Kahlúa	ml				3	
Butter	g					15
Mandeln	g					100
Zucker	g					40

Benötigtes Equipment:



TOPF SECRET

Ihre Mission:

- 1. Vorbereitung:** Den kleinen Behälter Schlagsahne kalt stellen, die Schlagsahne des großen Behälters mit einem Handmixer aufschlagen, gleichermaßen in zwei Schüsseln aufteilen und sofort wieder kühlen.
- 2. Dunkles Mousse:** Zwei Kasserole zur Hälfte mit Wasser füllen und aufkochen. Die Vollmilch- mit der Zartbitterkouvertüre in eine Schüssel geben und über einem Kasserol mit leicht köchelndem Wasser schmelzen. Derweil die Hälfte des Volleis mit der Hälfte des Eigelbs und dem **TOPF SECRET für dunkles Schokoladenmousse** in einem Schlagkessel verrühren, über dem anderen Kasserol mit einem weichen Schneebesen kräftig schaumig aufschlagen, dann vom Kasserol herunternehmen und die aufgelöste Kouvertüre dazugeben. Die Schokoladenmasse bis auf Körpertemperatur rühren und vorsichtig in drei Etappen unter eine Hälfte der geschlagenen Sahne heben. Die Masse in ein geeignetes Gefäß füllen und für mindestens 8 Stunden bei circa 6°C kühlen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen.
- 3. Helles Mousse:** Weiße Kouvertüre in einer Schüssel gleichfalls über dem Wasserbad schmelzen. Derweil ebenso das restliche Vollei mit dem restlichen Eigelb und dem **TOPF SECRET für helles Schokoladenmousse** über dem köchelnden Kasserol schaumig schlagen, Gelatine gut in der Hand ausdrücken und in der Eimasse auflösen, die geschmolzene, weiße Kouvertüre dazugeben und auf Körpertemperatur rühren, vorsichtig in drei Etappen unter die restliche, geschlagene Sahne heben. Die Masse in ein geeignetes Gefäß füllen und mindestens 8 Stunden bei circa 6°C kühlen.
- 4. Krokant:** Pro Portion 5 g Butter mit 10 g Zucker bei leichter Hitze und ständigem Rühren in einer Pfanne zerlassen bis der Zucker leicht anbräunt. Mandeln dazugeben, unter Rühren karamelisieren bis das Krokant die gewünschte Bräune hat, sofort auf einem Backpapier austreichen und erkalten lassen. Sobald das Krokant kalt ist in die gewünschte Größe brechen und beiseite stellen.
- 5. Espressoschaumsoße:** Die Espressobohnen leicht zerstoßen. In einem Kasserol den Rohrzucker mit einem kleinen Schuss Wasser karamelisieren, mit 20 ml Weißwein pro Portion ablöschen, zerstoßene Espressobohnen dazugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Schlagsahne aus dem kleinen Behälter dazugeben, kurz aufkochen, mit dem Stabmixer etwas anmischen, durch ein feines Sieb in ein anderes Kochgeschirr gießen und den Kahlúa dazugeben.
- 6. Fertigstellung:** Die Espressoschaumsoße in einem Kasserol erwärmen, jedoch nicht kochen! Derweil zwei Sterntüllen in je einen Dressierbeutel stecken und jeden Beutel mit einer Sorte Schokoladenmousse füllen.

So können Sie Ihre Mission vollenden:

Eine Hälfte des hellen Mousses pro Portion in die Mitte eines jeden Tellers dressieren, darauf eine helle Schokoladenplatte setzen und leicht andrücken, auf diese Platte eine Hälfte des dunklen Mousses dressieren, eine dunkle Schokoladenplatte drauflegen und leicht andrücken. Den Vorgang mit dem Rest des hellen Mousses, der hellen Schokoladenplatte und dem Rest des dunklen Mousses wiederholen. Mit dem Stabmixer an der Oberfläche der Espressoschaumsoße vorsichtig, in Schüben Luft unter schlagen, den Schaum mit einem Esslöffel abschöpfen und nach Belieben auf dem Teller verteilen, nötigenfalls Schäumvorgang wiederholen. Krokant über alles bröseln und nach Wunsch Rosenblätter anlegen.

ROSENBLÄTTER NICHT MITESSEN!