

## SWEET JALAPENO



### GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gelbes thailändisches Curry 450 g



Rotes Pfefferschotenpüree 450g



Schwarzes Knoblauchpüree 325g

### ZUTATEN

4

#### Mojo verde Parfait:

250 g Schlagsahne  
50 g Eigelb  
35 g Zucker  
10 g Bresc Mojo verde  
1 Vanilleschote

#### Limettenüberzug:

175 g Limettenschokolade  
75 ml Wasser  
150 g Zucker  
100 g Kondensmilch  
10 g Gelatine  
3 Tropfen grüner Farbstoff  
2 Tropfen schwarzer Farbstoff

#### Glasur mit roten Pfefferschoten:

175 g weiße Schokolade  
75 ml Wasser  
150 g Zucker  
100 g Kondensmilch  
10 g Gelatine  
10 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree

#### Mangomousse:

5 dl Mango-Coulis  
10 g Gelatine  
2,5 dl Schlagsahne  
10 g Bresc Gelbes thailändisches Curry

#### Schokoladen-Crèmeux:

60 g Milch  
110 g Sahne  
45 g Eigelb  
35 g Kristallzucker  
10 g Bresc Schwarzes Knoblauchpüree  
100 g Zartbitterschokolade  
12 Gelatineblätter

#### Kokosbiskuit:

50 g Butter  
6 Eier  
190 g Zucker  
190 g Mehl  
100 g Kokosflocken  
2 Tropfen grüner Farbstoff

## ZUBEREITUNG

### **Kokosbiskuit:**

Die Butter schmelzen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Mehl unter die Eimischung heben und dann die Butter und den Farbstoff unterheben. Den Teig gleichmäßig verteilen und mit den Kokosflocken bestreuen und bei 200 °C 8 Minuten backen.

### **Limettenüberzug:**

Wasser, Zucker und Kondensmilch zum Kochen bringen. Die eingeweichte Gelatine und die Schokolade in der warmen Mischung auflösen. Mit der Lebensmittelfarbe einfärben und abkühlen lassen.

### **Glaçage mit roten Pfefferschoten:**

Wasser, Zucker, Pfefferschotenpüree und Kondensmilch zum Kochen bringen. Die eingeweichte Gelatine und die Schokolade in der warmen Mischung auflösen und abkühlen lassen.

### **Mojo verde Parfait:**

Eier, Zucker, Vanille und Mojo Verde im Wasserbad auf 37 °C schaumig schlagen. Anschließend kalt schlagen und mit der Schlagsahne vermischen. Das Parfait in die Form gießen und in den Gefrierschrank stellen.

### **Schokoladen-Crèmeux:**

Das Eigelb mit dem Zucker auf 37 °C schaumig schlagen. Milch und Sahne aufkochen, die Schokolade, den schwarzen Knoblauch und die Gelatine darin auflösen. Mit der Eimasse vermengen, zu Halbkugeln formen und einfrieren.

### **Mangomousse:**

Mango-Coulis und gelbes Curry aufkochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Mischung abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben.

### **Anrichten:**

Die Mangomousse in eine Kugelform von ø 8 cm gießen. In die Mitte des Mousse die gefrorene Schokokugelform mit dem Crèmeux drücken. Den Kokosbiskuit in der Größe der Kugel ausschneiden und das Mousse damit bedecken. In den Gefrierschrank stellen und fest werden lassen. Das Parfait aus der Form nehmen und den flüssigen Limettenüberzug darüber gießen und wieder in den Gefrierschrank stellen. Die Kugeln aus der Form nehmen und mit der Glaçage gelieren. In die Kühlung stellen und langsam auftauen lassen. Das Mango-Törtchen in die Mitte des Tellers setzen und das Parfait vorsichtig darauf legen. Mit Kresse garnieren.