Sweet Jalapeno

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gelbes thailändisches Curry 450 g

Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Bresc 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

Gla?age 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-Crémeux:
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

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

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-Crémeux:
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.