

Eisschaum Inspiration Passionsfrucht



© 2020 Valrhona - Philippe Barret - École Gourmet Valrhona - Nachdruck verboten, alle Rechte vorbehalten. Abbildungen unverbindlich.



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Rezept für
2 Gläser à 500 g

IESSCHAUM INSPIRATION PASSIONSFRUCHT

Ein Original-Rezept der *École Gourmet Valrhona*

IESSCHAUM

90 g Eiweiß
120 g Zucker
30 g Akazienhonig
225 g Passionsfruchtmark
225 g Mangomark
4 g Pulvergelatine
20 g Wasser
200 g **INSPIRATION
PASSIONSFRUCHT**
250 g Flüssige Sahne 35 %

Das Eiweiß mit dem Zucker und dem Akazienhonig auf 55 °C erhitzen, dann mit dem Rührgerät aufschlagen, bis es vollständig abgekühlt ist.

Fruchtmark erwärmen und die eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Nach und nach auf die **INSPIRATION PASSIONSFRUCHT** gießen. Vermischen, um die Emulsion fertigzustellen.

Die flüssige Sahne schaumig schlagen.

Ganache mit dem Schweizer Baiser vermischen, dann die schaumig geschlagene Sahne hinzufügen und vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben.

In einen Topf gießen und in den Gefrierschrank stellen.