



Isalo





SCHOKOLADEN-MÜRBETEIG

200 g	Butter	Butter in Stücke schneiden und in den Gefrierschrank stellen.
400 g	Mehl T550	Mehl, Kakaopulver und Puderzucker sieben und in die Küchenmaschine geben.
160 g	Puderzucker	Kalte Butterstücke hinzufügen und verkneten.
34 g	Kakaopulver	Ei hinzufügen, weiterkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist, dann für mindestens 2 Stunden in den
64 g	Ei	Kühlschrank stellen.
3.4 g	Salz	Den Teig 2.25–2 mm dick ausrollen und bei 170 °C etwa 15 Minuten backen.

VANILLE-MOUSSE

140 g	Sahne 35 % Fett	Aufkochen.
13 g	Vanilleschote aus Madagaskar	In die Sahne geben und auf 82 °C erhitzen und garen.
42 g	Eigelb	Bei 82 Grad die Gelatinemischung hinzufügen und filtern.
80.5 g	Zucker	Bis auf 40 °C abkühlen lassen.
0.28 g	Salz	Geschlagene Sahne unter die Mischung heben, wenn diese weniger als 40 °C warm ist.
6 g	Pulvergelatine 200 Bloom	Mousse wie beschrieben vermengen.
36 g	Wasser	Mischung in Nocken-Formen geben, 25 g pro Form.
525 g	Schlagsahne 35 % Fett	

MOUSSE MIT MILLOT 74 %

437.36 g	Sahne	Die Sahne steif schlagen und im Kühlschrank aufbewahren. Eigelb und Eiweiß zusammen aufschlagen.
153.01 g	Eigelb	Wasser mit Zucker bei 106 °C kochen. Geben Sie den Zuckersirup zum Ei und schlagen Sie weiter, bis die
32.78 g	Eiweiß	Masse hell ist und etwa 35 °C erreicht hat. MILLOT 74 %-Schokolade bei 50–55 °C schmelzen.
65.56 g	Wasser	Milch mit Salz aufkochen. Gelatine in der heißen Milch schmelzen lassen. Aus Milch und Schokolade eine
98.45 g	Zucker	Emulsion herstellen. Die Schokoladenzubereitung mit der Pâte à bombe vermischen. Anschließend die
355.30 g	MILLOT 74 %	Mischung mit der geschlagenen Sahne vermengen. In kleine, weiße "Eclipse"-Formen geben, Füllung
0.8 g	Salz	hineindrücken und Schoko-Mürbeteig darauflegen. 36 g Mousse pro Form. Mit Schokoladenglasur überzie-
120.23 g	Milch	hen.
21 g	Pulvergelatine	
130 g	Wasser	

KAFFEE-CREME MIT MILLOT MILLOT 74 %

135 g	Sahne	Sahne, Milch und Kaffee aufkochen.
135 g	Milch	Sahne und Eigelb vermischen und dann die heiße Milch-Mischung hinzufügen.
15 g	Kaffee, frisch gemahlen	Bei 82 °C garen und die Gelatine darin auflösen.
67.5 g	Eigelb	Diese Zubereitung passieren, über die Schokolade geben und mit dem Stabmixer mixen.
27 g	Zucker	Creme in kleine "Eclipse"-Formen füllen. 15 g pro Form.
120 g	MILLOT 74 %	
3 g	Pulvergelatine	
18 g	Wasser	

SCHOKOLADENGLASUR MILLOT 74%

134.4 g	Wasser (kalt)	Gelatine in der ersten Menge Wasser einweichen.
22.4 g	Pulvergelatine 200 Bloom	Zweite Menge Wasser mit Zucker und Glukose bei 103 °C kochen.
168 g	Wasser	Die Kondensmilch mit der eingeweichten Gelatine vermischen. Sirup hinzugeben und verrühren.
336 g	Zucker	Die Schokolade schmelzen. Die heiße Zubereitung zur Schokolade geben und gut vermischen.
336 g	Glukose	Mit dem Stabmixer mixen.
224 g	Gesüßte Kondensmilch	Die Glasur vor der Verwendung erhitzen. Gut mit dem Stabmixer mixen.
336 g	MILLOT 74 %	

SCHOKOLADENBISKUIT

200 g	Eigelb	"Biskuit"-Programm am Ofen einstellen.
100 g	Zucker	Biskuit backen (= 200°C/8 min). Ei mit 1 Teil Zucker steif schlagen, nach und nach den steifen Eischnee unter
200 g	Eiweiß	die Mischung aus Eischnee + Mandelpulver, Sahnepulver und Vanillepulver und 1 Teil Zucker geben, bis er
100 g	Zucker	glatt ist. Rasch die Mischung aus Mehl, Salz und Kakaopulver einarbeiten.
1.4 g	Salz	
112 g	Mehl T405	
150 g	Mandelmehl	
48 g	Kakaopulver	
40 g	Sahnepulver	
2 g	Vanillepulver	

APRIKOSENKOPOTT

275.2 g	Aprikosenpüree	Bringen Sie das Aprikosenpüree und die Soft-Aprikosen zum Aufkochen.
166.4 g	Soft-Aprikosen, in kleine Würfel geschnitten	Zucker und Pektin hinzufügen, 3 Minuten köcheln lassen und kontrollieren, ob die Mischung geliert.
48 g	Zucker	Auf die Kaffee-Creme mit Millot geben, 15 g je Stück.
5.6 g	Pektin X58	

ZUBEREITEN UND ANRICHTEN

Die Schokoladenglasur 24 Stunden im Voraus zubereiten und vor der Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Den Biskuitteig zubereiten, in dünne 0.5 cm große Scheiben schneiden und bei 180 Grad backen. Anschließend mit einer runden Ausstechform von 5.5 cm ausschneiden. Den Schokoladen-Mürbeteig herstellen, 2.3 mm dick ausrollen und Kekse von 7.5 cm ausstechen, bei 165 °C backen und mit einer Mischung aus 100 g Millot-Schokolade und 100 g Kakaobutter überziehen. Vanille-Mousse zubereiten, in Pavoni-Form PX073 (Nocken-Form) füllen und einfrieren. Mit einer Mischung aus 100 g weißer Ivoire-Schokolade, 100 g Kakaobutter und 5 g weißem Farbstoff besprühen, anschließend mit dunkler Schokolade bespritzen und erneut in den Gefrierschrank stellen. Kaffee-Creme zubereiten, in die Silikomart-Form SF164 (Globe) füllen, 15 g pro Form, und in den Gefrierschrank stellen. Kompott aufkochen und auf der Kaffee-Creme verteilen, 15 g pro Stück, dann erneut einfrieren. Mousse mit Millot in einen Spritzbeutel geben und in Silikomart-Form SF163 (gewölbte Kreise) füllen, 26 g pro Form, Füllung hineindrücken. Mit der Biskuitscheibe bedecken und einfrieren. Die Glasur auf 35 Grad erhitzen und Luftbläschen mittels Stabmixer entfernen. Törtchen sofort mit der Glasur überziehen und auf den Kek positionieren. Orangefarbenen Schokoladendekor von 5.5 x 5.5 cm zubereiten, um ein 7 cm PVC-Rohr rollen und kristallisieren lassen. Dekor mit etwas Millot-Schokolade auf dem Törtchen befestigen und darauf einen Nocken Vanille-Mousse anrichten.