

Vegane Schokoladenmousse




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Vegane Schokoladenmousse

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *Ecole Gourmet Valrhona*

Rezept für 8 Personen

Am Vortag:

Schokoladenmousse GUANAJA 70 % auf Sojabasis
Schokoladenmousse GUANAJA 70 % auf Mandelbasis

SCHOKOLADENMOUSSE GUANAJA 70 % AUF SOJABASIS

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

300 g Schokolade **GUANAJA 70 %**
65 g Sojadrink (2,2% Fett)
185 g Sojacreme (15,4% Fett)

220 g Aquafaba*
(Kichererbsen-Kochwasser)
50 g Zucker

Die Schokolade **GUANAJA 70 %** schmelzen.

Sojadrink und Sojacreme erhitzen und in drei Teilen auf die geschmolzene Schokolade **GUANAJA 70 %** gießen, dabei ununterbrochen kräftig mit dem Teigschaber rühren.

Das Kichererbsenwasser zu Schnee aufschlagen, dabei nach und nach 50 g Zucker einrieseln lassen.

Sehr vorsichtig unter die vorherige Mischung heben.

Vor der Verwendung eine Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.

*Siehe Ernährungstipp am Ende des Rezepts.

SCHOKOLADENMOUSSE GUANAJA 70 % AUF MANDELBASIS

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

300 g Schokolade **GUANAJA 70 %**
65 g Mandeldrink (1,8% Fett)
25 g Kartoffelstärke

320 g Aquafaba
(Kichererbsen-Kochwasser)
50 g Zucker

Die Schokolade **GUANAJA 70 %** schmelzen.

Mandeldrink und Kartoffelstärke erhitzen, bis sie eindicken, dann in drei Portionen über die geschmolzene Schokolade **GUANAJA 70 %** gießen. Mithilfe eines Teigschabers kräftig mischen.

Das Kichererbsenwasser zu Schnee aufschlagen, dabei nach und nach 50 g Zucker einrieseln lassen.

Sehr vorsichtig unter die vorherige Mischung heben.

Vor der Verwendung eine Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Ernährungstipp

Aquafaba ist ein Kichererbsensaft, der als Alternative zu Eiweiß verwendet wird. Wenn man den Saft mit Zucker aufschlägt, wandelt er sich, wird weiß und verhält sich wie Eischnee. So lassen sich Zubereitungen wie Baisers, Makronen oder Biskuitböden ohne Verwendung von Eiern herstellen. Für 100 % vegane Kreationen.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat“ in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Pâtisserie-Workshops und -Kursen teil.

Besuchen Sie die Website der „Cité du Chocolat Valrhona“: www.citeduchocolat.com / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich     www.valrhona.com