

Vollmilchschokoladenmousse mit Kokosnuss und Passionsfrucht





VOLLMILCHCHOKOLADENMOUSSE (AUF PFLANZENBASIS)

260 g	VOLLMILCHSCHOKOLADE AMATIKA, GESCHMOLZEN	Die Hafersahne zusammen mit der Vanille erhitzen, dann vom Herd nehmen und mit der geschmolzenen Schokolade emulgieren.
120 g	Hafersahne	Wasser und Kartoffel-Whip mit einem Stabmixer vermischen und die Mischung anschließend in eine
1	Vanilleschote, ausgekratzt	Küchenmaschine mit Schneebesenaufsatz füllen. Zucker und Trehalose vermischen.
120 ml	Wasser	Kartoffel-Whip aufschlagen und Zucker in 3 Durchgängen hinzufügen, bis eine feste Baisermasse entsteht.
15 g	Kartoffel-Whip, Sosa	Sobald die Schokolade 35 Grad.
30 g	Zucker	Celsius erreicht hat, Baisermasse unterheben. Die Masse in die Formen füllen und einfrieren.
30 g	Trehalose	

VOLLMILCHSCHOKOLADEN-GANACHE FLEXI (AUF PFLANZENBASIS)

200 g	VOLLMILCHSCHOKOLADE AMATIKA	Eine Schüssel mit den Maßen 32x18 cm mit Frischhaltefolie auslegen.
125 g	Hafersahne	In einem Topf Hafersahne, Glukose und Wasser aufkochen.
20 g	Glukose	Agar-Agar und Iota hinzufügen.
100 g	Wasser	2 Minuten lang unter Rühren kochen lassen, dann über die Schokolade gießen.
0,75 g	Agar-Agar	Mit einem Stabmixer alles gut vermengen, bis eine einheitliche Masse entstanden ist.
2 g	Iota	Die Masse in die Schüssel füllen und diese in den Kühlschrank stellen.
		Sobald die Ganache fest geworden ist, auf ein Schneidebrett stürzen und in schmale Streifen schneiden.

PASSIONSFRUCHTGELEE

250 g	Passionsfruchtpüree	Alle Zutaten mit einem Stabmixer zu einem glatten Gelee vermischen.
20 g	Gelcrem kalt	10 Minuten quellen lassen, dann wieder mischen.
50 g	Puderzucker	Gemisch bei Bedarf durch ein Spitzsieb passieren.
		In einem Spritzbeutel im Kühlschrank aufbewahren.

AMATIKA-CREME (AUF PFLANZENBASIS)

140 g	VOLLMILCHSCHOKOLADE AMATIKA	Hafermilch, Glukose und Maismehl in einem Topf auf 95° C erhitzen, bis sich eine dickliche Paste bildet.
220 g	Hafermilch	Auf die Schokolade geben und mit einem Stabmixer zu einer glatten Emulsion vermischen. Kühlstellen,
20 g	Glukose	bis die Creme fest wird.
8 g	Maismehl	

AMATIKA-SPRITZMASSE

200 g	VOLLMILCHSCHOKOLADE AMATIKA	Beide Zutaten mischen; bei 40 °C ist die Masse spritzfähig.
200 g	Kakaobutter	

KOKOS-SORBET

180 ml	Wasser	In einem Topf alles zum Kochen bringen.
100 g	Zucker	Die Hitze reduzieren und 30 Minuten zugedeckt stehen lassen, damit sich das Aroma der
20 g	Glukose	Vanilleschote ausbreiten kann.
1	Vanilleschote	Erneut erhitzen und durch ein Spitzsieb abseihen.
368 g	Kokosnusscreme	In einen Pacojet -Becher füllen und für 24 Stunden tiefkühlen oder für 4 Stunden in einem Schockfroster
20 g	Limettensaft	einfrühen.
		Bei Bedarf hierfür den Pacojet nutzen.

FINISHING

Schokoladenmousse nun aus der Form lösen und mit der Amatika-Spritzmasse besprühen, um einen samtigen Effekt zu erhalten. Mousse in der Mitte des Tellers platzieren. Flexi-Ganache um die Form legen. Schokoladen-Creme und Passionsfruchtgelee auf mit einem Spritzbeutel auf dem Teller anrichten. Einige geröstete Kokosraspeln und gewürfelte Mangostückchen hinzufügen. Nun noch die Schokoladendekoration auf dem Teller platzieren und mit Atsina Cress und Sauerklee garnieren. Das Ganze mit Nocken aus Kokosnuss-Sorbet abschließen.

+ das Wort des Chefs +

Wozu inspiriert Sie diese Schokolade?

Sie inspiriert mich tatsächlich, neue Dinge auszuprobieren und neue vegane Desserts zu kreieren, die ich bisher nicht so richtig in Angriff nehmen konnte, weil ich dafür Milchschokolade brauchte.