

Schokolademousse

Die Zutaten



Schokoladen:

Kochschokolade, Vollmilchschokolade, Kuvertüren aber auch Nougat

Blattgelatine

Kristallzucker

Eier

Schlagobers

Eventuell **Aroma- und Geschmackszutaten** wie: Rum, Grand Marnier

Weißes Schokolademousse kann erweitert werden mit Zimt (Zimtmousse), Kaffee (Moccamousse), gerösteten Nüssen oder Mandeln usw.

Die Vorbereitung



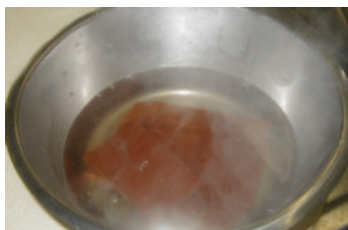
Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen.



Schokolade oder Kuvertüre schmelzen.

Kuvertüre oder Glasurmasse schmilzt durch ihren hohen Anteil an Kakaobutter sehr leicht im Wasserbad, oder auf Nummer sicher, im Rohr bei 45°C.

Kochschokolade verhält sich aufgrund des hohen Anteils an festen Kakaobestandteilen nicht so schmelzfreundlich. Daher greifen viele Köche zu folgendem Trick:



Die Schokoladetafel wird unzerbrochen in eine Schüssel gelegt und mit heißem Wasser übergossen. Nach etwa fünf Minuten ist die Schokolade geschmolzen und das Wasser kann abgegossen werden, während die Schokolade gleichzeitig mit einer Teigspachtel zurückgehalten wird.



Die Zubereitung:

Gutes Schokolademousse zuzubereiten ist ein Spiel mit der jeweils richtigen Temperatur.



Eier und Zucker werden über Dunst schaumig geschlagen; die Ei-Masse sollte eine Temperatur von etwa 60°C erreichen. Dann wird die Ei-Masse gut kalt geschlagen.



Die geschmolzene Schokolade wird in die Ei-Masse eingerührt.



Das Schlagobers muss fest geschlagen sein. Kaltes Schlagobers, das aus dem Kühlschrank kommt und in einem kalten Geschirr aufgeschlagen wird, lässt sich leichter aufschlagen als temperiertes Obers.



Die Schokolade-Ei-Masse wird in die Schüssel mit dem kalten Schlagobers gerührt. Die Schokomasse muss gut abgekühlt sein, da sonst das Obers zerrinnt.

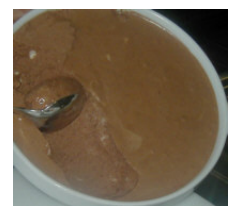
Prinzipiell wird bei Schokomousse immer in das kalte Geschirr gearbeitet. Bei dieser Gelegenheit: Metallgeschirr leitet die Kälte besser als Plastik, daher das Schlagobers immer in einem Metall (Nirosta) Geschirr aufschlagen. Die Gelatine muss nun gut ausgedrückt werden.



Die nächste Temperaturfalle:
Gelatine im Wasserbad nur solange erwärmen bis sie gerade schmilzt. Zu heiße Gelatine macht Geleefäden im Mousse und bindet nicht richtig.
Alkoholika wie Rum oder Grand Marnier können der schmelzenden Gelatine beigefügt werden.
Die Gelatine wird flott in das Mousse eingerührt.



Das Mousse wird mit Frischhaltefolie abgedeckt und soll etwa 8 Stunden im Kühlschrank fest werden. Oft werden Nockerln aus dem Mousse gestochen. Zu diesem Zweck muss der Löffel in kochendes Wasser getaucht werden.



Allerdings gibt es noch viele andere Möglichkeiten unser Schokomousse anzurichten.



Schokolade Ornamente



Mise en Place:

- Aufgelöste Kuvertüre oder Tinkmasse – Kochschokolade eignet sich nicht.
- einige Tropfen Rum
- Bouillontasse
- Suppenlöffel
- Backtrennpapier für das Papierstanitzel und die Unterlage



Aus einem dreieckigen Stück Backtrennpapier wird ein Stanitzel geformt. Die Spitze des Stanitzels soll geschlossen sein. Dies erfordert einige Übung. Ein rechteckiges Stück Backtrennpapier wird als Unterlage für die Schokoladeornamente verwendet.

Man gibt etwa zwei Esslöffel der erwärmten Kuvertüre in eine Suppentasse und rührt mit dem Löffel einige Tropfen Rum oder kaltes Wasser unter die Kuvertüre. Mit diesem Trick wird die Schokolade etwas kompakter und man verhindert das Auseinanderlaufen der Schokolade nach dem Aufspritzen.



Die so vorbereitete Schokolade wird nun in das Papierstanitzel gefüllt; Achtung!! Nicht mehr als halbvoll anfüllen. Das Stanitzel wird dann auf der Oberseite zusammengefaltet, damit es gut verschlossen ist.

Die Spitze des Stanitzels wird nun abgeschnitten.

Die Schokolade wird auf das Backtrennpapier dressiert, wobei das Stanitzel senkrecht gehalten wird und der Schokoladefaden

nachgezogen wird, also so, dass das Stanitzel das Papier nicht berührt. Die Ornamente nun langsam trocknen lassen und bei Bedarf im letzten Moment mit der Palette vom Papier lösen.



Nougatcharlotte

für 6 Portionen

Biskuit hell

2 Eier
40 g Kristallzucker
70 g glattes Mehl
Zeste von 1 Zitrone
1 Vanilleschote

Biskuit dunkel

2 Eier
40 g Kristallzucker
70 g glattes Mehl
1 Vanilleschote
10 g Kakaopulver

Nougatmousse

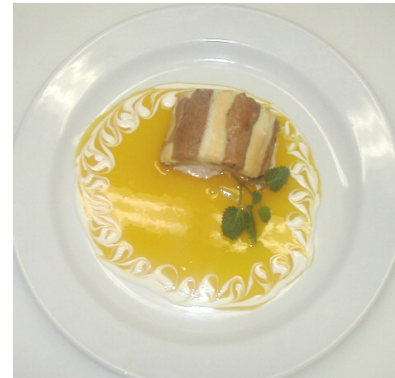
200 g Nougatmasse
2 Eidotter
3 Stück Blattgelatine
Crème de Cacao
¼ l Schlagobers

Sauce

3/16 l Orangensaft
10 g Maizena
Zucker nach Geschmack
6 Passionsfrüchte

Garnitur

2 EL Sauerrahm
Minze



Zubereitung:

Helles und dunkles Biskuit zubereiten (siehe Biskuit), in Dressiersack füllen und abwechselnd aus heller und dunkler Masse Streifen aufs befettete Backpapier dressieren, dann bei 190 °C backen.

Für das Mousse das Nougat im Wasserbad schmelzen,

Dotter, Ei und Zucker über Wasserdampf cremig aufschlagen, gut kalt schlagen, die geschmolzene Nougatmasse dazugeben und glatt rühren .

Die eingeweichte Blattgelatine in der Crème de cacao auflösen und zur Nougat-Eimasse geben.

Die Masse überkühlen lassen und das geschlagene Obers unterheben.

Das Biskuit in Gebäckformen legen, mit Nougatmasse füllen und gut durchkühlen.

Sauce:

Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit Orangensaft und Zucker aufkochen lassen. Durch ein Sieb streichen, eventuell mit Maizena abziehen und auskühlen lassen.

Im erkalteten Zustand glatt rühren.

Halbierte Früchte als Garnitur verwenden.

Schokoladenmoussevariationen auf Fruchtmalerei

für 10 Portionen



Dunkles Schokomousse:

2 Eier
40 g Kristallzucker
200 g Kuvertüre
¼ l Schlagobers
2 Blatt Gelatine

Helles Schokomousse:

2 Eier
40 g Kristallzucker
200 g weiße Kuvertüre
¼ l Schlagobers
2-3 Blatt Gelatine

Garnitur:

200 g Schokolade
20 g Minze

Fruchtmalerei:

260 g Erdbeeren
1 Zitrone
60 g Staubzucker
1/8 l Sauerrahm

Zubereitung:

Eier, Dotter, Zucker warm aufschlagen, kalt rühren, Kuvertüre temperieren (Dampf). Kuvertüre unter Dottermasse heben, geschlagenes Obers begeben; kühl stellen, mit Löffel Nocken ausstechen, anrichten und mit Orangenfilet und Schokoröllchen garnieren. Weitere Anrichtemöglichkeit: Dunkle und helle Nocken ausstechen und auf Fruchtmalerei anrichten. Mit Minzeblätter garnieren.



Am Rande der Lehereinheit:

Fruchtmark passieren:

Richtig: Das Passiersieb steht auf einer festen Unterlage, der niedere Rahmen des Siebes ist auf der oberen Seite. Auf der Unterseite des Siebes ist somit genug Platz für das „Passierte“.



Falsch:

Das Passiersieb steht auf einer wackeligen Schüssel. Der hohe Holzrahmen ist bei der Arbeit störend.