

# Mousse au Chocolat mit Orangenfüllung

Dessert



Bezeichnung	Menge	ME
<b>End-Position Mousse au Chocolat mit Orangenfüllung</b>		
Rezeptausbeute	10 Gläser à 150 ml	
<b>Orangenfüllung</b>		
Orangenpüree	0,200	KG
Orangensaft	0,330	KG
Zucker	0,050	KG
Weizenpuder	0,025	KG
Gelatine, eingeweicht	0,004	KG
Herstellung	Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die restlichen Zutaten zu einer Creme kochen. Die Creme abkühlen lassen und bei ca. 80°C die Gelatine unterrühren.	
<b>Zwischensumme Orangenfüllung:</b>		<b>0,609 KG</b>
<b>End-Position Mousse au Chocolat mit Orangenfüllung</b>		
Gelatine Blatt	0,004	KG
Vollei	0,070	KG
Eigelb	0,020	KG
Zucker	0,020	KG
Kuvertüre dunkel, flüssig	0,200	KG
Grand Marnier	0,025	KG
Sahne, cremig	0,350	KG
Herstellung	Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und auflösen. Vollei mit Eigelb und Zucker warm/kalt schlagen, flüssige Kuvertüre und Likör langsam unterheben. Aufgelöste Gelatine dazugeben und die cremig geschlagene Sahne unterheben.	
Aufbau	Abwechselnd 30 g Mousse und 30 g Orangenfüllung schichten.	
Dekor	Mit Crispperlen oder Mandelsplittern ausgarnieren. Löffelbiskuits harmonieren auch sehr gut mit der Füllung.	
<b>Gesamtteiggewicht:</b>		<b>1,298 KG</b>