DREIERLEI DESSERT MIT COULIS



Chef: Diego Ponzoni

Menù-Zutaten

120 g Ècremosoalcioccolato (Schokocreme) - L71X
20 g Coulis di fichi (Feigen-Coulis) - D50X
25 g Coulis di fragole (Erdbeer-Coulis) - D90X
30 g Sablage nocciola (Praliniertes Haselnussgranulat) - 7086
40 g Preparato per Croccante (Zubereitung für Krokant) - P50
50 g Base biscotto per cheesecake (Keksboden für Käsekuchen) - L51X
60 g Coulis di mango (Mango-Coulis) - D40X
70 g Preparato in polvere per crema cheesecake (Pulverzubereitung für Käsekuchencreme) - L40X

Zutaten

n.B. Frische Minze
n.B. Puderzucker
70 g Milch
70 g Frische Sahne
31 g Butter
20 g Frische Mangowürfel
60 g Ruhmilch-Ricotta
n.B. Walnüsse
80 g Zarte Feigen
20 g Hinigwaben
n.B. Frische Erdbeeren

Zubereitung

Für 4 Personen

KÄSEKUCHEN MIT MANGO-COULIS UND PRALINIERTEM HASELNUSSGRANULAT

Den Keksboden und die Creme für den Käsekuchen nach den auf den Packungen angegebenen Dosierungen und Verfahren zubereiten. Kleine Käsekuchen in einzelnen, mit Backpapier ausgelegten Reisformern zusammensetzen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Käsekuchen aus den Formen nehmen und mit praliniertem Haselnussgranulat bedecken. Die Mango-Coulis als Spiegel in die Tellermitte geben und einen Käsekuchen daraufsetzen. Zum Schluss mit Mangowürfeln, ein paar Minzblättern und Puderzucker garnieren.

RICOTTA-MOUSSE MIT FEIGEN-COULIS, HONIGWABEN UND WALNÜSSEN

Den Ricotta-Käse etwa 2 Minuten in der Küchenmaschine schaumig schlagen und anschließend in einen Spritzbeutel füllen. Die Feigen vierteln, aber dabei nicht ganz durchschneiden, sondern nur so weit wie möglich öffnen. Die Ricotta-Mousse in die Mitte geben. Mit Feigen-Coulis, einem Stück Honigwabe und den gehackten Walnüssen garnieren.

SCHOKOLADEN-MOUSSE MIT ERDBEER-COULIS UND MANDELKROKANT

Ècremosoalcioccolato gut gekühlt auf höchster Stufe in der Küchenmaschine 3–4 Minuten lang aufschlagen. In einen Spritzbeutel füllen und 5–6 Stunden in den Kühlschrank legen. Die Zubereitung für Krokant auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit Hilfe eines Reisformers kleine Scheiben ausstechen. Bei Umluft und 180–190 °C 3–4 Minuten goldbraun backen. Anschließend in die gewünschte Form bringen und abkühlen lassen. Die fertige Mousse in die Körbchen füllen und mit Erdbeer-Coulis, ein paar Scheiben frischer Erdbeeren und Puderzucker garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)