



# PAMPLEMOUSSE FUMÉ

#MOUSSEAUCHOCOLATCHALLENGE

REZEPT



## ZUTATEN

- 130g Sprüngli Grand Cru-Schokolade Beni, Cacao 75%
- 2 Grapefruits
- 2 Tropfen Flüssigrauch
- 10g Zitronensaft
- 300g Zucker
- 200g Grapefruitsaft
- 170g Rahm
- 2 Eier Grösse M
- 50g Zucker
- 20g Wasser
- 1 Prise Salz



Anika Kammermann

## Vorbereitung der kandierten Grapefruit (1 Woche vorher)

1. 2 Grapefruits mit Messer schälen, die weisse Haut entfernen und Filets aus der Frucht schneiden.
2. Grapefruitsaft und 100g Zucker aufkochen, Grapefruitfilets dazugeben und 30 Sekunden köcheln lassen.
3. Über Nacht bei **Raumtemperatur** stehen lassen und am nächsten Tag die Früchte aus dem Sirup entfernen und beiseitestellen.
4. 100g Zucker zum Sirup geben und erneut aufkochen, die Grapefruits wieder begeben und weitere 30 Sekunden köcheln lassen. Wiederum über Nacht stehen lassen.
5. Diesen Prozess noch ein weiteres Mal mit dem letzten Drittel Zucker durchführen.
6. Am 4. Tag trennt man die Grapefruitfilets vom Sirup und lässt sie gut abtropfen.
7. Dann legt man die Filets auf Backpapier aus und lässt sie bei Raumtemperatur 2 – 3 Tage trocknen.
8. Vor der Herstellung der Mousse werden die Filets in kleine Stücke geschnitten.

## Zubereitung der Mousse am Vortag

Die Mousse au Chocolat wird am besten, wenn Sie sie einen Tag vor dem Servieren zubereiten.

9. Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Dabei darf weder Wasserdampf noch Wasser in die Schokolade gelangen.
10. Den Rahm luftig schlagen – er darf nicht zu fest in der Konsistenz sein. In den Kühlschrank stellen.
11. 2 Eigelb mit 10g Zucker in der Rührmaschine schaumig schlagen, bis die Masse schön hell ist. Die feingeschnittenen Grapefruits Filets zum Eigelbschaum geben.
12. 50g Zucker zusammen mit dem Wasser in einer kleinen Pfanne auf 113°C erhitzen. Sobald die Flüssigkeit zu köcheln beginnt, die Innenseite der Pfanne mit einem nassen Pinsel runterwaschen, um Kristallbildung zu vermeiden.
13. Das Eiweiss mit dem Salz und Zitronensaft in der Rührmaschine zu Eischnee schlagen.
14. Sobald der Zuckersirup die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird dieser in einem dünnen Strahl zum Eischnee gegeben. Die Maschine für diesen Vorgang auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe laufen lassen. Wenn der Zuckersirup dem Eischnee hinzugefügt ist, die Maschine noch langsam weiterlaufen lassen, bis der Eischnee eingesetzt wird.
15. Die flüssige, warme Schokolade (ca. 45°C) zur Eigelbmasse geben und mit einem Schwingbesen gut verrühren.
16. Den geschlagenen Rahm in 2 Portionen unter die Masse aus Eigelb und Schokolade rühren.
17. Den Eischnee ebenfalls in 2 Portionen unter die Masse heben, so dass sie schön luftig bleibt.
18. Zum Schluss 2 Tropfen Flüssigrauch begeben und sorgfältig untermischen.
19. Die Mousse in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht reifen lassen.

## Anrichten

20. Zum Servieren wird die Mousse mit einem lauwarmen Esslöffel in Nocken gezogen und auf einem Teller präsentiert.
21. Nach Belieben mit konfierter Grapefruit, Schokoladendekor und Rahm ausgarnieren.

Wir wünschen exquisiten Schokoladengenuss.

*Sprüngli*