EN 1 2 3 PASOS...

Paso 1

Coloque en el plato el **Tarta Rectangular de Mousse de Chocolate** descongelado.

Hierva el puré de fresa con agua y glucosa. Mezcle el azúcar con el espesante de helado e incorpórelo a la masa hirviendo. Agregue el zumo de limón y congele en la máquina de hacer helados. Inyecte el sorbete de fresa listo en el cono de chocolate y avellanas, fíjelo en el plato con chocolate semi-líquido y aplique spray refrigerante.

Paso 2

Para preparar los bombones de whisky: hierva la nata, agregue el chocolate blanco y el chocolate negro, cueza con la mantequilla hasta obtener el ganache y añada al final el whisky. Deje enfriar la masa y viértala después en las esferas huecas de chocolate negro, ciérrelas y báñelas con chocolate.

Paso 3

Haga un puré con las frambuesas, el azúcar y el espesante, y cuele a continuación. Disponga unas gotas grandes de salsa de frambuesa en el plato.

Corte las fresas en cuartos, cubra con chocolate negro líquido y coloque dos mitades en el plato.

Para terminar, decore con una barrita de chocolate, bombones de whisky, berros y arándanos.

erlenbacher®
...so backen Meister!

CORTES DE NATA

CORTES DE NATA

... perfeccionar el deleite **suave** y **cremoso** del mousse

Recomendado por:
Andreas Scholz
Jefe de cocina
Hotel ESPERANTO, Fulda

Consejo...

Ingredientes para 12 porciones

		Cantidad	Ingrediente	Ejemplo de cálculo Precio en €
Paso 1	**erlenbacher backwaren**	12 ud.	Tarta Rectangular de Mousse de Chocolate (nro. de art. 8107351)	9,55*
	Sorbete de fresa	500 ml	puré de fresa	5,25*
		100 ml	agua	
		50 g	glucosa	
		150 g	azúcar	
		2 g	espesante de helados	
		1 ud.	limones (para el zumo)	
	Cono de chocolate y avellanas	12 ud.	conos de chocolate y avellanas	2,97*
Paso 2	**Bombones de whisky**	100 ml	nata	3,85*
		50 g	chocolate blanco	
		60 g	chocolate negro	
		15 g	mantequilla	
		10 ml	whisky	
		12 ud.	esferas huecas de chocolate negro	
		60 g	chocolate negro (para la cubierta)	
Paso 3	**Salsa de frambuesa**	30 ud.	frambuesas	3,20*
		50 g	azúcar	
		10 g	espesante	
	Fresas achocolatadas	3 ud.	fresas	3,45*
		100 g	chocolate negro	
	Decoración	12 ud.	chocolate sticks	2,86*
		12 ud.	blueberries	
		24 h.	berros	
	Suma			**31,13***

Si falta el tiempo, puede emplear por ejemplo:

Fabricante	Nro. del art.	Denom. del art.	Precio en €
erlenbacher backwaren	8107351	Tarta Rectangular de Mousse de Chocolates	9,55*
		Melisa	4,23*
		Fresas	
		Moras	
		Choco-Crossies	
		Salsa de frambuesa	
		Grosellas	
		Uchuvas	
		Cobertura de tartas	
Suma			**13,78***

* Los precios medios pueden diferir de los precios de compra

Más información en:

erlenbacher backwaren gmbh
Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau

Tel: 06152 803-0
Fax: 06152 803-347

www.erlenbacher.de

FSC www.fsc.org MIX Paper from responsible sources FSC® C111898

erlenbacher ...so backen Meister!