

# Cerises

## Kokos-Mascarpone-Dessert



REZEPTMENGE 20 Tellerdesserts

REZEPTNUMMER DE30036

### Schneemassee, Dacquoise, Mandeln, Kokos

375 g Eiweiss, frisch  
3 g Weinsteincreme  
90 g Zucker  
300 g Mandeln weiss, gemahlen  
300 g Staubzucker  
150 g Kokosraspel

Eiweiss, Weinsteincreme und Zucker zu einer Meringue schlagen. Gemahlene Mandeln, Staubzucker und Kokosraspel unterheben.

### Füllung, Edelweiss 36%, Croquantine, Kokos, Crunchy

290 g Croquantine,  
Dauerbackware,  
Waffelflocken  
100 g Kokosraspel  
360 g Edelweiss 36%, Weisse  
Schokolade-Couverture,  
Rondo temperiert  
60 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Croquantine Waffelflocken mit Kokosraspel mittels Flachrührer mischen, Edelweiss 36% Couverture und Cacaobutter dazugeben.

### Glasure, Edelweiss 36%, Cacaobutter, Samtüberzug

325 g Edelweiss 36%, Weisse  
Schokolade-Couverture,  
Rondo  
165 g Cacaobutter Bio, Geraspelt  
10 g Konditoreimasse  
Weiss\_cuzco white,  
Cacaobutter mit Farbstoff

Alle Zutaten zusammen mischen und bei 32°C temperieren.

### Mousse Chocolat, Edelweiss 36%, Pâte à Bombe

112 g Sirup, Zuckersirup 30°B 30°B  
112 g Eigelb flüssig pasteurisiert  
12 g Gelatine-Blatt (1 Stück = 2g)  
400 g Edelweiss 36%, Weisse  
Schokolade-Couverture,  
Rondo  
560 g Rahm 35% geschlagen

Sirup aufkochen, Eigelb aufschlagen, zusammen ein Pâte à Bombe herstellen. Aufgelöste Gelatine Blätter beigegeben, die Pâte à Bombe kalt schlagen, Edelweiss 36% Couverture dazugeben, langsam den geschlagenen Rahm unterheben.

### Sirup, Zuckersirup 30°B

1000 g Wasser  
1350 g Zucker

Zutaten aufkochen, erkalten lassen.

### Schneemassee, Meringue, Mascarponos

120 g Eiweiss flüssig pasteurisiert  
240 g Zucker  
20 g Wasser  
36 g Mascarponos Palmfrei,  
Füllung mit  
Mascarponearoma

Eiweiss schaumig schlagen, Zucker und Wasser auf 121°C aufkochen, eine Italienische Meringue herstellen. Auf 40°C kalt schlagen, aufgelöste Mascarponos Füllung beigegeben, vorsichtig vermischen.

### Kompott, Schwarze Kirschen

800 g Kirschen  
8 g Vanillestange Bourbon  
(1 Stange = 4g) Samen  
80 g Zucker  
40 g Butter  
120 g Weisswein oder Traubensaft  
12 g Gelatine-Blatt (1 Stück = 2g)

Die schwarzen Kirschen mit Vanillesamen und Zucker aufkochen, Butter unter ständigem Rühren beigegeben. Weisswein oder Traubensaft unterrühren und ein Kompott herstellen. Aufgelöste Gelatine Blätter einrühren.

### Schwarze Kirschen Coulis

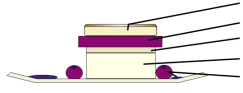
200 g Kirschenmark schwarz 100%,  
Boiron  
35 g Zucker

Schwarzes Kirschenmark mit Zucker einkochen, abkühlen lassen und kühl stellen.

# Cerises

## Kokos-Mascarpone-Dessert

### Aufbau



Abgeflämte Meringue  
Schwarze Kirsche Kompott  
Edelweiss 36% Scheibe  
Edelweiss 36% Mousse  
Schwarzen Kirschen & Coulis

### Cerises

**570 g Schneemasse, Dacquoise,  
Mandeln, Kokos**

**810 g Füllung, Edelweiss 36%,  
Croquantine, Kokos, Crunchy**

**500 g Glasur, Edelweiss 36%,  
Cacaobutter, Samtüberzug**

**1200 g Mousse Chocolat, Edelweiss  
36%, Pâte à Bombe**

**415 g Schneemasse, Meringue,  
Mascarponosa**

**1055 g Kompott, Schwarze Kirschen**

**235 g Schwarze Kirschen Coulis**

**300 g Edelweiss 36%, Weisse  
Schokolade-Couverture,  
Rondo**

### Fertigstellung

Eine dünne Schicht Edelweiss 36% Couverture auf eine Plastikfolie aufstreichen. Anziehen lassen. Kreise von 8.5cm Durchmesser ausstechen. Eine dünne Schicht Crunchy Kokosnuss auf die Dacquoise aufstreichen und kühl stellen. Eine Kokosnuss Dacquoise mit Crunchy Kokosnussscheibe à 5 cm Durchmesser in einen Ring à 7 cm Durchmesser legen. Den Ring mit Edelweiss-Mousse auffüllen, glattstreichen und tiefkühlen. Gefroren ausformen und mit dem weissen Samtüberzug besprühen. Tiefkühlen. Die gefrorene Edelweiss-Mousse auf einen Teller legen, eine Edelweiss Rondelle und eine Scheibe Schwarze Kirschen Kompott auflegen. Die Mascarponosa Meringue in einer Kreisbewegung auf das Dessert und einen Tropfen direkt auf den Teller dressieren. Die Meringue mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Mit schwarzen Kirschen, schwarzem Kirschen Coulis und weisser Couverture dekorieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

CF88	Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
DF32	Mascarponosa Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Cerises

## Kokos-Mascarpone-Dessert



**Rezeptnummer :** DE30036

**Beschreibung :** Dessert mit Kirschen, Kokosraspel und Edelweiss 36% Couverture

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	394
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1650
Verkaufspreis		Fette	25.82 g
Verkaufseinheit	1 Tellerdessert	davon gesätt. Fette	15.22 g
		Kohlenhydrate	34.08 g
		davon Zucker	31.35 g
		Eiweiss	5.12 g
		Salz	0.15 g

### Zusammensetzung :

Zucker, Kirschen 20%, Cacaobutter, **Rahm**, **Eiweiss**, **Vollmilchpulver**, Kokosnuss 3%, **Weizenmehl**, **Mandeln**, Weisswein, **Eigelb**, **Magermilchpulver**, Wasser, **Butter**, Kokosöl, Speisegelatine, Rapsöl, Vanille, Sonnenblumenöl, **Rahmpulver**, Butterfett, **Molkenpulver**, Säuerungsmittel, Aroma, Speisesalz, Illipebutter, Sheabutter, **Emulgator (Sojalecithin)**, Emulgator (Sonnenblumenlezithin), Farbstoff (Calciumcarbonat), **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Vanilleextrakt, Farbstoff (Paprikaextrakt), Modifizierte Stärke, Pflanzenfett, Trehalose, Gemüsesaft, Spirulina, Säuerungsmittel (Citronensäure)

Stand 26.08.2022

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung