

HUG Dessert Tartelettes Filigrano Butter Round 8.3 cm “Maracaibo Chocolate Raspberry”



Recipe by Susanne Bürer

Serves 10

Maracaibo Chocolate Mousse:

Ingredients:

120 g whole eggs (2 eggs) 全卵

80 g egg yolk (2 egg yolks) 卵黄

80 g sugar 砂糖

- beat until frothy 泡立てる (ムースの泡立て方を確認 8分立て)

300 g Maracaibo chocolate マラカイボチョコレートムース

- melt 溶かしておく

40 g cream 生クリーム

10 g rum ラム酒

- place the chocolate in a bowl with 1/3 of the egg yolk mass and the warm cream, stir until smooth

あらかじめ溶かしておいたチョコレートを 1/3 の卵黄液と 8 分立ての生クリームが入ったボウルに移し替え、なめらかになるまで混ぜる。

450 g cream 生クリーム

- fold into the mixture すべてを混ぜる



We ♥ your
creativity!

Croquantine:

Ingredients:

- 105 g Maracaibo chocolate
270 g Rustica Noble (praline mass) ルスティカノーブル (プラリネマッセ (ペースト))
- melt 溶かしておく
260 g Croquantine/waffle crumbs ワッフルクラム
- fold in to the mixture, spread onto tray in a thickness of 2 mm, allow to cool, cut out
ボウルに混ぜ合わせ、トレイに2ミリほどの薄さに伸ばす 冷ました後、切り取る

Raspberry Marshmallow:

- 23 sheets gelatine ゼラチン
- soak 水に浸してふやかしておく
110 g egg whites (4 egg whites)
- beat until frothy 泡立てる (メレンゲ)
183 ml water 水
83 g glucose グルコース
880 g sugar 砂糖
- heat to 121°C, mix in the gelatine and slowly add to egg white mass (in threads) 上記の材料を121°Cまで加熱する、ゼラチンの容器の中に混ぜ合わせる ゆっくりと泡立てた卵白に加えていく
65 g raspberry pulp ラズベリーパルプ (繊維)
LM colour LM カラー
raspberry flavour ラズベリー香料
- add, beat until the mass is lukewarm (approx. 38°C) ぬるま湯位の温度になるまで混ぜる。
- spread on greased foil, cover with greased foil 油を塗ったアルミホイルの上に伸ばし広げる。
同様のアルミホイルでカバーをする (覆う)

Raspberry Marshmallow:

- 1000 g raspberry purée ラズベリーピューレ
280 ml water 水
185 g sugar 砂糖
14 g agar アガー
- bring to the boil, simmer for 10 minutes 沸騰させる 10分間煮つめる



We ♥ your
creativity!

- allow to harden in a container for a few hours 容器の中で固まるまで数時間置いておく
- cut into small pieces and mix with a mixer (thermal mixer), until the mass is gelatinous, press through a fine sieve 小さく切り分けミキサーで攪拌する、マッセがゼラチン状になったら目の細かいこし器で濾す

100 g coconut syrup ココナッツシロップ

- bring to the boil, leave to steep, mix, then sieve 沸騰させ、少しおいて抽出させる、混ぜた後に濾す

24 g agar アガー

- bring to the boil, simmer for 10 minutes 沸騰させて 10 分程煮る
- allow to harden in a container for a few hours 数時間容器の中で固める
- cut into small pieces and mix with a mixer (thermal mixer), until the mass is gelatinous, press through a fine sieve 小さく切り分けミキサーで攪拌する、マッセがゼラチン状になったら目の細かいこし器で濾す。