

Ananas -Alpacoschokolade / Kokos / Safranschaum

Kategorie			Portionen	Datum
Zutaten				
130	ml	Eiweiß	1	06.01.2011
190	g	Zucker	1	
270	g	Couverture Valhrona 66%	1 Alpaco	
410	g	Sahne 33%	1	
30	ml	Rum	2	
300	ml	Sahne 33%	2	
180	g	Couverture Valhrona 66%	2 Alpaco	
60	g	Zucker	2	
4	Stck.	Eigelbe	2	
1	Blatt	Gelatine	2	
2	Blatt	Gelatine	3	
50	g	Kokosmark	3 Pellorce & Julie	
250	ml	Kokosmilch	3	
4	g	Metil	3	
60	g	Zucker	3	
20	ml	Batida de coco	3	
5	ml	Rum, weiß	3	
1	Stck.	Limone	4 Saft	
2	Prise	Safran	4	
1	EL	Emulzoon	4	
30	g	Zucker	4	
0,4	l	Ananassaft	4	
0,5	Stck.	Ananas	4	
100	ml	Kokosmilch	5	
30	ml	Ananssaft	5	
70	ml	Passionsfruchtpürree	5	
40	ml	Rum, weiß	5	
40	g	Couverture Ivoire	5	
12	Stck.	Eigelbe	5	
2	g	Safran	5	
400	ml	Milch 3,8%	5	
400	ml	Sahne 33%	5	
1	Prise	Zitronensäure	5	



Zubereitung

1. Schokoladenparfait:

Zucker und Eiweiß auf 60°C erwärmen. Zu Schnee schlagen und abkühlen lassen. Sahne schlagen und die Hälfte der Sahne unter die auf 50°C temperierte Schokolade geben. Dann den Eischnee und danach den Rest der Sahne. In Ringe Abfüllen und frieren. Aus den Ringen herausnehmen und einen Spieß hineinstecken. Danach in Schokoladenglasur tauchen. (700:300 Öl). Oben darf es Schokoladenfrei bleiben. Darauf eine karamellisierte Ananasscheibe und dann eine Moussehalbkugel. Hinein ein Vanillespieß.

2. Schokoladenmousse:

Eigelbe, Zucker und Rum warm aufschlagen. Eingeweichte Gelatine zugeben und dann die temperierte Couverture. Bei 40°C die geschlagene Sahne unterheben und in Halbkugeln kühl stellen. Zum Herausnehmen anfrieren.

3. Kokosflan:

0,3 l Ananassaft mit 30 g Zucker und 2 Prisen Safran aufkochen. In kleinen Halbkugeln einfrieren. Die restlichen Zutaten im Thermomix mixen und unter 4°C herunterkühlen (Gelatine natürlich eingeweicht und aufgelöst). In Halbkugeln abfüllen und in die Mitte den gefrorenen Ananaskern geben. A la Minute 3-4 Minuten im Dämpfer bei 95°C pochieren.

4. Ananas schälen und in 2cmx2cmx2cm Stücke schneiden. Ananassaft mit Limone, Safran und Zucker aufkochen. Emulzoon zugeben und darin die Würfel einlegen. Den Rest der Ananas zu kleinem Ragout (0,5cm) schneiden und auch einlegen. Drei Würfel a la minute übereinander aufspießen. Saft aufschäumen und darauf geben.

5. Safraneis:

Sahne, Milch, Kokosmilch, Safran und ein Drittel des Zuckers erwärmen und 10 Minuten ziehen lassen. Mit den Eigelben und dem restlichen Zucker zur Rose abziehen. 1 Prise Zitronensäure zugeben. Die restlichen Zutaten zugeben und frieren.

