



## BeO-Kochtipp

### Passions-Mangowürfel

Rahmen 48 cm x 36 cm x 5 cm  
Strukturfolie  
Rezept für 80 Stück 4 cm x 4 cm

#### Schokoladenbiskuit

360g Eigelb  
195g Zucker  
360g Madagaskar Couverture 64%  
450g Eiweiss  
190g Zucker  
Kakaonibs

#### Zubereitung

Eigelb und Zucker aufschlagen. Madagaskar Couverture auflösen und begeben. Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. Kakaonibs auf ein Backpapier oder Backmatte streuen, Masse darauf verteilen und backen bei 160°C, ca. 12-15 Min. im Umluftofen. Auskühlen lassen.

#### Mangogele

1500g Mangopüree Boiron  
200g Zucker  
34Bl. Gelatine

#### Zubereitung

Mangopüree und Zucker aufkochen, aufgelöste Gelatine begeben und mischen. Auskühlen lassen.

#### SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner  
Niederhäusern 86  
CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40  
079 696 35 41  
r.muerner@swisspastrydesign.ch  
swisspastrydesign.ch





## BeO-Kochtipp

### Passionsmousse

160g	Zucker
80g	Butter
60g	Passionssaft Boiron
120g	Vollei
400g	Passionssaft Boiron
160g	Staubzucker
360g	Sauerhalbrahm
18Blatt	Gelatine
1000g	Rahm

### Zubereitung

Zucker, Butter, 60 g Passionssaft und Vollei erwärmen so dass sich eine Bindung ergibt. 400 g Passionssaft und Staubzucker begeben, mischen und auskühlen lassen. Sauerhalbrahm begeben. Aufgelöste Gelatine dazu, verrühren und geschlagenen Rahm darunter ziehen.

### Rahmen füllen:

Strukturfolie in den Rahmen legen. Rahmen bis zur Hälfte mit Passionsmousse füllen und gefrieren. Mangoelee mit Saucenrichter auf dem gefrorenen Passionsmousse verteilen und erneut gefrieren. Anschliessend Rahmen mit Passionsmousse auffüllen und gefrieren. Aus dem Tiefkühler nehmen, Passionsmousse kurz mit dem Heissluftföhn erwärmen, das Schokoladenbiskuit darauf legen. Tiefkühlen. Das Ganze aus der Form nehmen und die Strukturfolie noch in gefrorenem Zustand vorsichtig abziehen. Oberfläche der Torte anschliessend mit orangefarbener Kakaobutter airbrushen. Dekor aus Schokolade.

### SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner  
Niederhäusern 86  
CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40  
079 696 35 41  
r.muerner@swisspastrydesign.ch  
swisspastrydesign.ch

