

Rezept kalkuliert für: 1 RM

Kokos- Nougattörtchen

193.4 g	Flaumiger Kokosnussbiskuit
230.3 g	Nougatmousse
699.0 g	Kokosmousse Gasser
77.3 g	Rehrücken Glasur

193.4 g Flaumiger Kokosnussbiskuit

14.9 g	Mandeln gemahlen
14.9 g	Kokosraspeln
13.3 g	Weizenstärke
30.0 g	Puderzucker
20.0 g	Eiweiß
6.7 g	Sahne mit 35% Fettgehalt
60.1 g	Eiweiß(e) (Liter)
33.4 g	Feinkristallzucker

Mandeln, Kokosraspeln, Puderzucker mit dem Eiweiß und mit dem nicht aufgeschlagenen Obers vermischen (gut verrühren). Das Eiweiß mit Weizenstärke und Zucker aufschlagen. Sobald das Eiweiß aufgeschlagen ist, dieses in die obige Masse ziehen. Bei 170/190°C mit offenem Zug backen.

230.3 g Nougatmousse

7.0 g	Feinkristallzucker
14.1 g	Dotter
17.4 g	Ei / Eier
1.6 g	Vanillezucker
31.5 g	Tunkmasse Milch
42.1 g	Nougat- Sahnenougat
8.8 g	Rum 40%
105.2 g	Obers 32%
2.5 g	Blattgelatine

Zucker, Dotter, Eier über dem Wasserbad warm rühren und in der Maschine kalt und schaumig schlagen. MTM und Nougat einrühren und die im Rum aufgelöste Gelatine dazu rühren. Das geschlagene Obers vorsichtig unterheben. Auf das Kokosbiskuit füllen und kühl stellen.

699.0 g Kokosmousse Gasser für "Kokos- Nougattörtchen"

215.6 g	Kokosmilch Boiron
41.9 g	Feinkristallzucker
27.0 g	Weizenstärke
7.3 g	Blattgelatine
347.3 g	Obers 32%
59.9 g	Batida de Coco

Kokospüree mit Weizenstärke abziehen. Gelatine beimengen - Batida beimengen. Kühl rühren. Geschlagenes Obers unterheben. Auf das Nougatmousse füllen und kühl stellen.

77.3 g Glasur

24.5 g	Obers 32%
35.7 g	Tunkmasse Callebaut 811
7.3 g	Glukosesirup
9.8 g	Fondant

Obers, Kartoffelsirup und Fondant auf ca. 75° C erwärmen, Tunkmasse (Schokolade) fein schneiden und im Obers auflösen. Kühl stellen bis die Masse zähflüssig ist (ca. 40°C) und danach glasieren.