



«Weltmeister Terrine»

Kreation Rolf Mürner
Rezept für 5 Terrinen à 20 cm

1 SACHERBISCUIT

Butter	115 g
Staubzucker.....	60 g
Couverture Madagaskar 34%	75 g
Eigelb.....	65 g
Eiweiss.....	105 g
Zucker.....	60 g
Weissmehl.....	75 g

Butter und Staubzucker schaumig schlagen. Flüssige Couverture und Eigelb begeben und nochmals schaumig schlagen. Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen. Weissmehl und Eischnee einmellieren und vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben. Masse ca. 6 mm dick auf eine Backmatte streichen und bei 160°C 8-10 Min. im Umluftofen backen. Nach dem Backen mit Staubzucker bestäuben.

2 LIMETTENMOUSSE

Les vergers Boiron Limettenpüree	115 g
Zucker.....	45 g
Butter	20 g
Vollei.....	30 g
Staubzucker.....	40 g
Saurer Halbrahm.....	90 g
Gelatine.....	8 g
Rahm, geschlagen.....	250 g

Zucker, Butter, 15 g Limettenpüree und Vollei unter stetem Rühren auf 80°C erwärmen, bis eine homogene Masse entsteht. 100 g Limettenpüree und Staubzucker begeben, mischen und auskühlen lassen. Saurer Halbrahm dazu geben und mischen. Aufgelöste Gelatine begeben, verrühren und den geschlagenen Rahm unterheben.

3 HIMBEERSELÉE

Les vergers Boiron Himbeerpüree.....	450 g
Staubzucker.....	90 g
Gelatine.....	10 g

Himbeerpüree und Staubzucker mischen und mixen. Aufgelöste Gelatine begeben.

4 SCHOKOLADEN-LIMETTENMOUSSE

Les vergers Boiron Limettenpüree	35 g
Zucker.....	70 g
Wasser.....	30 g
Eigelb.....	60 g
Vollei.....	50 g
Limetten (Zeste).....	2
Gelatine.....	5 g
Couverture Madagaskar 64%	175 g
Rahm, geschlagen.....	250 g

Zucker und Wasser auf 120°C kochen. Eigelb und Vollei im Rührwerk mischen, den Zuckersirup langsam dazugießen und schaumig schlagen. Masse weiterschlagen, bis sie kalt ist. Limettenpüree und -zeste sowie die aufgelöste Gelatine begeben und mischen. Flüssige Madagaskar Couverture dazugeben, gut verrühren und geschlagenen Rahm unterziehen.

Fertig stellen :

Zuerst die Limettenmousse zu 1/3 in die Terrinenform geben und gefrieren lassen. Als nächstes das Himbeergelée zu 1/3 einfüllen und wieder gefrieren lassen. Am Schluss Terrine mit Schokoladen-Limettenmousse auffüllen, mit zugeschnittenem Sacherbiscuit abdecken und erneut gefrieren lassen. Zum Auslösen die Form kurz im Limettenpüree erwärmen und stürzen.

5 HIMBEER - GLAÇAGE

Les vergers Boiron Himbeerpüree.....	50 g
Milch.....	70 g
Rahm.....	45 g
Zucker.....	25 g
Glukose.....	45 g
Couverture Madagaskar 64%	25 g
Couverture Ivoire.....	300 g
Gelatine.....	5 g
Lebensmittelfarbe, himbeerrot.....	nach Belieben

Milch, Rahm, Himbeerpüree, Zucker und Glukose zusammen aufkochen. Madagaskar- und Ivoire Couverture in die heisse Crème geben. Aufgelöste Gelatine und Lebensmittelfarbe dazu geben und mit dem Stabmixer kurz mixen. Darauf achten, dass keine Luft eingemixt wird, da die Glasur sonst Blasen wirft. Terrine in gefrorenem Zustand mit ca. 28°C warmer Glasur übergießen. Nach Belieben mit Schokoladendekor und Blattgold dekorieren.



In Verbindung mit Rolf Mürner :

Zu seiner Online-Boutique kommen Sie über die Webseite swisspastrydesign.ch. Sie finden dort «hausgemachte» Spezialitäten oder zum Beispiel Schokodekor, Farbstoffe für Kakaobutter, Farbpulver und eine große Auswahl an Accessoires.

Angeboten werden ebenfalls individuell abgestimmte Kurse für Privatkunden und Betriebe, und auch Ausstellungsstücke und Schaustücke aus Schokolade.