

# Petit Four

## Schwarze Johannisbeere - weiße Schokolade - Limone

Wettbewerbsarbeit zur Deutschen Meisterschaft 2011

### Bretonischer Mürbeteig

Eigelb	160 g	
Zucker	320 g	aufschlagen
Butter, weich	320 g	zugeben
Mehl Typ 550	450 g	
Backpulver	15 g	
Salz	4 g	
		mischen und unterarbeiten, kühl stellen
		Backen: 160°C offener Zug



### Mandelbiskuit

Marzipan	410 g	
Zucker	180 g	mischen
Vollei	380 g	nach und nach zugeben, aufschlagen
Mehl	125 g	
Backpulver	4 g	mischen, unterziehen
Butter	125 g	
Vollmilch	10 g	erwärmen, bei 45°C zugeben
		Backen: 180°C

### Weißes Schokoladen-Limonen-Mousse

Vollmilch	250 g
Limonen (Abrieb)	4 Stück
Gelatine	10 g
Felchlin Edelweiß 36%	450 g
Sahne, geschlagen	500 g

Limonenabrieb 12h in Milch ziehen lassen,  
Milch aufkochen, eingeweichte Gelatine einrühren,  
absieben.  
Mit der geschmolzenen Kuvertüre emulgieren,  
bei 40°C Sahne unterziehen

### Schwarze Johannisbeeren-Püree

Johannisbeermark (Ravifruit)	600 g
Invertzucker	85 g
Zucker	85 g
Pektin NH	8 g

Fruchtmark+ Invertzucker auf 45°C erhitzen,  
Zucker und Pektin mischen, zugeben,  
einmal aufkochen

### Aufbau

Bretonischer Mürbeteig

Mandelbiskuit

Weißer Schokolade-Limonen-Mousse

Schwarze Johannisbeeren-Püree

