

# Oriental



## Holzer-Spezialkapsel Ø 20 cm

- 40 g Eigelb
- 55 g Marzipan MO  
Salz, Vanille      zusammen aufschlagen
- 60 g Eiklar
- 37,5 g Zucker      zu stabilem Eischnee aufschlagen  
in die Eigelbmasse einmelieren
- 15 g Kakaopulver
- 10 g Mehl          in die Eiermasse untermelieren

Bei geöffnetem Zug und 190°C saftig backen und mit Bittercouvertüre abstreichen.

## Mocca-Mousse

- 52 g Zucker
- 30 g Espresso      zusammen auf 96°R kochen
- 60 g Eigelb      mit Prise Salz aufschlagen, Zucker/Espressogemisch  
zügig in Eigelbmasse geben, kalt schlagen
- 85 g Mocca-Couvertüre Callebaut      aufgelöste Couvertüre in Zucker/ Eiermasse geben
- 14 g Kaffeeliqueur
- 1,75 Bl. Platingelatine      zusammen auflösen + in obere Masse rühren
- 175 g geschlagene Sahne      nach und nach einrühren

### Orangen-Mousse

70 g	Orangepulpe Boiron	
50 g	Merengue	zusammen vermengen
7,5 g	Cointreau	
2 Blatt	eingeweichte Platingelatine	zusammen auflösen, in obere Masse einrühren
150 g	geschlagene Sahne	vorsichtig unterheben

### Überzug: Schokoglasur

60 g	Kakao	
145 g	Wasser	
180 g	Zucker	
120 g	Sahne	alles zusammen zum Kochen bringen

5 Min. ständig rühren und kochen lassen.  
Bei 60°C 4 Blatt eingeweichte Platingelatine einrühren.

### Tortenaufbau

Holzer-Spezialkapsel mit Zartbittercouverture abstreichen und mit 20 cm Ø und 5 cm hohem Ring umstellen.

Mocca-Mousse einfüllen, Orangen-Mousse einfüllen und Torte anfrieren.

Mit 45°C warmer Schokoglasur ganz überziehen und mit t Couverture-Dekor ausgarnieren.

