

Schokoladen - Mousse nach " Quax "

Zutaten für: 1 Rezept

200	ml	Wasser etwas weniger oder Orangensaft, Kaffee Oder Likör
1	Blatt	Gelatine
250	Gramm	Gute Schokolade

Anleitung:

1 Rezept(e) Chocolat Chantilly oder Mousse de Chocolat nach Quax
Wasser (unter 200 ml), in einen kleinen Topf geben, erhitzen und die
Gelatine darin auflösen. Anschliessend die Schokolade in den Topf
bröckeln und das Ganze unter Rühren vorsichtig erhitzen. Nicht kochen
lassen, sondern nur erhitzen, damit die Schokolade nicht gerinnt.

Statt Wasser kann auch Orangensaft, Kaffee oder Likör als
Flüssigkeit verwendet werden. Das verleiht dem Schokoladenschaum
eine neue Geschmacksnote. Der Phantasie sind hier keine Grenzen
gesetzt. Wichtig ist nur, dass die Schokoladensosse nicht zu
dünnflüssig wird. Wenn die Schokolade dann ganz geschmolzen ist,
wird der kleine Topf in ein Eisbad gesetzt (Eiswürfel in einem
groesseren Topf). Jetzt ohne Unterbrechung kräftig schlagen - die
Schokoladensosse soll sich schnell abkühlen.

Unter 37 Grad wird das Fett der Kakaobutter wieder fest, die
Gelatine bindet die Wassertropfen darin. Nach ca. fünf Minuten sollte
sich der Schaum bilden. Wenn es gar nicht gelingt, war sehr
wahrscheinlich zu wenig Schokolade bzw. Fett in der Flüssigkeit. Dann
können Sie das Ganze nochmal vorsichtig erhitzen und etwas Schokolade
hinzufügen. Als Alternative kann auch Butter zugesetzt werden. Sie
macht Ihren Schaum aber wieder schwerer und verändert den Geschmack.
Nehmen Sie also lieber von vornherein eine gute Schokolade. Furore
machte Herve This-Benckhardt in Frankreich mit einer neuartigen
Schokoladen-Mousse, die er aus reiner Schokolade ohne Schlagsahne
und Ei hergestellt.

Man erhält einen puren Schokoladenschaum, der leichter ist als die
durch die Schlagsahne und das Ei noch stark angereicherte
klassische Mousse sofern Schokolade leicht sein kann... Die Idee zur
Herstellung eines solchen Schokoladenschaums kam Herve This-
Benckhardt beim Nachdenken über Schlagsahne. Sahne ist eine Emulsion
vom Typ Oel in Wasser. Im Grunde genommen ist Schlagsahne nichts
anderes als Milch mit einem hohen Fettanteil.

Mindestens 30 % Fett muss Sahne enthalten, damit sie sich schlagen
lässt. Weniger Fett bedeutet, dass sich kein stabiler Schaum bilden
kann. Beim Schlagen der Sahne mit dem Schneebesen oder dem Mixer
mischen sich viele kleine Luftbläschen in die Flüssigkeit. An diese
lagern sich zuerst die natürlichen Emulgatoren der Milch,
Molkenproteine und Kaseine, an. Die Fettkügelchen sammeln sich
wieder an den Emulgatoren. So entsteht ein Lamellensystem von Luft,
Proteinen, Wasser und Fett. Zugleich zerstört das Schlagen teilweise
die Hülle der Fett-Teilchen.

Sie fliessen zu grösseren Teilen zusammen, verfestigen sich und
stabilisieren so den Schaum. Dieser Vorgang, so die Ueberlegung
des Erfinders, müsste sich bei einer Schokoladenemulsion doch genau
gleich wiederholen lassen. Die Schritte, die sich daraus ergaben,
waren dann eindeutig: Schokolade ist im Gegensatz zur Sahne, siehe
oben, eine Emulsion vom Typ Wasser-in-Oel.

Schokoladen - Mousse nach " Quax "

(Fortsetzung)

Wassermuss also zugesetzt werden, um sie in einen Oel-in-Wasser-Emulsion wie die Sahne zu verwandeln. Durch Schmelzen der Schokolade in einer wässrigen Flüssigkeit wird dies erreicht. Das Abkühlen und Schlagen führt dann genau dazu, dass sich Luftbläschen bilden, um die sich dann das Lamellensystem des Schaums aufbaut. Fehlt nur noch der Emulgator, der in der Schlagsahne ja natürlich enthalten ist. This-Benckhardt verwendet dazu Gelatine.

Gelatine ist, wie auch viele anderen Lebensmittelemulgatoren, ein Protein mit grenzflächenaktiven Eigenschaften. Die Gelatine gewährleistet jetzt die gleichmäßige Verteilung von Wasser und Fett-Molekülen in der Schokoladensosse, und sie stabilisiert zusätzlich den Schaum, weil sie wieder erstarrt.