

Schaum-Pilze

Sachbezeichnung

Schokoladenspezialität mit Eiweiss-Schaummasse



Ausbeute

50 Stück zu 28 g



Zeitplanung

Zubereitung: 60 Minuten
 Backzeit: 10 Minuten/170°C



Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 1'870 kJ/447 kcal;
 Fett: 25 g, davon ges. Fettsäuren 16 g;
 Kohlenhydrate: 49 g, davon Zucker 42 g;
 Eiweiss: 4.6 g; Salz 0.1 g

Zutaten

Schaum-Pilze (1'440 g)

990 g	Schaum-Pilz-Hut, Ø 5 cm
400 g	Schaum-Pilz-Stiel, Ø 2 cm
50 g	Couverture Piccoli Excellence 54%

Schaum-Pilz-Stiel, Ø 2 cm (400 g)

250 g	Couverture Piccoli Excellence 54%
100 g	Schaummasse für Spezialitäten
50 g	Knusperbödeli, Ø 2 cm

Schaummasse für Spezialitäten: Eischnee (128 g)

25 g	Zucker
13 g	Eiweisspulver
70 g	Wasser
20 g	Sorbit, flüssig

Schaum-Pilz-Hut, Ø 5 cm (995 g)

15 g	Kakaobutterfarbe, weiss
15 g	Kakaobutterfarbe, gelb
15 g	Kakaobutterfarbe, rot
500 g	Couverture Piccoli Excellence 54%
300 g	Schaummasse für Spezialitäten
150 g	Knusperbödeli, Ø 4.5 cm

Schaummasse für Spezialitäten: Sirup (281 g)

60 g	Wasser
60 g	Glucosesirup
20 g	Honig
130 g	Zucker
1 g	Pektin Gelbband
8 g	Zitronensaft, frisch
2 g	Vanillezucker

Knusperbödeli (252 g)

85 g	Paniermehl
55 g	Vollmilch
45 g	Butter
45 g	Zucker
20 g	Ei
2 g	Orangenzeste

Herstellung

1

Schaummasse für Spezialitäten

Die Zutaten für den Sirup in einem Topf auf 122°C erhitzen. Währenddessen die Zutaten für den Eischnee in der Küchenmaschine zu stabilem Schnee aufschlagen. Den heissen Sirup langsam unter ständigem Weiterrühren in den Schnee einlaufen lassen. Anschliessend kalt schlagen.
Hinweis: Schaummasse nach dem Kalt-Schlagen zügig weiterverarbeiten.

2

Knusperbödeli

Das Paniermehl mit der Milch anrühren und quellen lassen. Butter mit Zucker schaumig rühren und das Ei unterrühren. Die Paniermehl-Mischung und die Orangenzeste begeben und alles ca. 3 Minuten lang langsam verkneten.
Den Teig sofort 1.5 mm dick ausrollen. Mit Ausstechern Ø 2 cm und Ø 4.5 cm ausstechen.
Bei 170°C ca. 10 Minuten goldgelb backen.

3

Formen vorbereiten

Die Kakaobutterfarben (weiss, gelb und rot) jeweils bei 45°C auflösen. Eine saubere Schokoladenform (Felchlin Duetto) mit einer Spritzpistole oder einem Pinsel farblich gestalten. Nach jeder Farbe die Form auf Papier abstreifen, um überschüssige Farbe zu entfernen.
Die Couverture temperieren und die Halbkugeln (Hut- und Stielformen) ausgiessen.
Die Formen kopfüber auf ein Gitter stellen und die überschüssige Couverture ablaufen lassen. Die Oberfläche glatt abziehen. Die Couverture vollständig kristallisieren lassen.
Hinweis: Eine präzise kristallisierte Couverture sowie hochglanzpolierte, absolut saubere Formen sind unerlässlich, um einen perfekten Spiegelglanz und eine optimale Ausformbarkeit zu gewährleisten.

4

Schaummasse einfüllen

Die vorbereitete Schaummasse gleichmässig in die Halbschalen dressieren. Nicht zu hoch füllen – etwa 1 mm unter dem Rand bleiben.
Einen passenden Knusperboden auflegen und vorsichtig andrücken.
Achtung: Zu dünner Boden oder zu viel Schaummasse kann zum Austreten führen.

5

Zusammensetzen und Fertigstellen

Beide Hälften nach dem Aushärten ausformen. Den Stiel mit einem Tüpfel Couverture an den Pilzhut kleben.
Bei stabiler Umgebungstemperatur (ca. 20–22°C) trocknen lassen.

6

Verpackung und Haltbarkeit

Trockene Lagerung bei 16–18°C, max. 60% Luftfeuchtigkeit.
Haltbarkeit: ca. 3–4 Wochen.
Je nach Grösse mehrere Pilze in einer Verpackungseinheit zusammengeben.