

Tausendundeine Blätterteigköstlichkeit




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Tausendundeine Blätterteigköstlichkeit

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 8 Millefeuille-Einzelportionen

Schwierigkeitsgrad: 🍌🍌🍌

Am Vortag:

Französischer Blätterteig
Cremeux mit AZÉLIA 35 %
Schaumige Ganache-Creme
mit Praliné
Gel mit GUANAJA 70 % Intense

Am Backtag:

Ganache-Creme mit Praliné
aufschlagen
Blätterteig backen
Millefeuille anrichten

Benötigte Utensilien:

2 14-mm-Lochtüllen
Teigrolle
Küchenmaschine
Stabmixer

FRANZÖSISCHER BLÄTTERTEIG

Zubereitungszeit: 15 Minuten für die Mehlbutter, 15 Minuten für die Détrempe, 30 Minuten für das Einarbeiten der Mehlbutter und das Tourieren.

Ruhezeit: 2 Stunden zwischen den Touren, anschließend idealerweise über Nacht ruhen lassen

Backzeit: etwa 30 Minuten

Mehlbutter

110 g Mehl
280 g Butter

Détrempe

250 g Mehl
10 g Salz
2 g Essig
90 g Butter
110 g Wasser

150 g Fein gehackte geröstete
Haselnüsse

Mehlbutter zubereiten:

Die weiche Butter mit Mehl verkneten und zwischen zwei Blättern Backpapier zu einem 30 × 15 cm großen Rechteck ausrollen. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Détrempe zubereiten:

Die weiche Butter mit dem Mehl verkneten. Salz hinzufügen und den mit Wasser vermischten Essig einarbeiten. Den Teig gut kneten, ohne ihn zu sehr zu bearbeiten. Zu einem 13 × 13 cm großen Quadrat ausrollen. Mit Frischhaltefolie bedecken und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Tourieren:

Das Mehlbutter-Rechteck senkrecht vor sich hin legen. Im unteren Teil dieses Rechtecks das Détrempe-Quadrat platzieren und den Mehlbutterteil darüber klappen. Anschließend den unteren Teil darüber klappen und den erhaltenen Teigling um 90 Grad drehen. Diesen Teigling erneut auf eine Länge von ca. 30 × 15 cm ausrollen, die Arbeitsfläche dabei gut mit Mehl bestäuben. Dann das obere Teigdrittel und anschließend das untere Drittel umklappen. Den Teigling erneut um 90 Grad drehen. Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Erneut 2 Falttouren durchführen. Wieder für 1 Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen, anschließend die letzte Tour durchführen und idealerweise über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Backen:

Den Blätterteig 2 mm dick ausrollen. Mit fein gehackten gerösteten Haselnüssen bestreuen. 15 Minuten lang bei 210 °C backen und anschließend bei 175 °C so lange backen, bis eine schöne goldbraune Farbe entsteht.

Tausendundeine Blätterteigköstlichkeit

(Fortsetzung)

CREMEUX MIT AZÉLIA 35 %

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Kühlzeit: mindestens 6 Stunden

125 g	Ultrahocherhitze Vollmilch	Die Milch und die Sahne zum Kochen bringen und auf die zuvor mit dem
60 g	Ultrahocherhitze Sahne 35%	Zucker vermischten (nicht schaumig geschlagenen) Eier geben.
35 g	Ei	Alles bei 84 °C kochen und mixen, um eine glatte Textur zu erhalten.
4 g	Zucker	Die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen und dann in drei Portionen
2 g	Gelatine	auf die geschmolzene Schokolade AZÉLIA 35 % gießen. Mithilfe eines
10 g	Wasser (zum Einweichen der Gelatine)	Stabmixers mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
140 g	Schokolade AZÉLIA 35 %	Vor der Verwendung mindestens 6 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME MIT PRALINÉ

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Kühlzeit: idealerweise eine Nacht

110 g	Ultrahocherhitze Vollmilch	Die angegebene Wassermenge in einem Behälter mit der Gelatine
3 g	Kartoffelstärke	mischen. Zwei Drittel der Vollmilch in einem Topf erhitzen.
2 g	Pulvergelatine	Die Kartoffelstärke mit der restlichen kalten Milch vermischen.
10 g	Wasser (zum Einweichen der Gelatine)	In die heiße Milch geben und kräftig mit dem Schneebesen schlagen,
25 g	Kakaobutter	damit die Creme nicht festbäckt.
85 g	Nussiges Mandel-Haselnuss-Praliné 50 %	Anschließend die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen. Ein Drittel dieser
75 g	Flüssige Sahne 35 %	Mischung auf das Praliné und die geschmolzene Kakaobutter geben.
		Kräftig mit einem Schneebesen verrühren, damit ein elastischer Kern
		entsteht. Das zweite Drittel dazugeben und ebenso verfahren. Dann
		das letzte Drittel nach der gleichen Methode einarbeiten.
		Die kalte flüssige Sahne hinzufügen und mit einem Stabmixer mixen,
		um eine glatte Textur zu erhalten.
		Idealerweise 12 Stunden kalt stellen.

GEL MIT GUANAJA 70 % INTENSE

Zubereitungszeit: 5 Minuten

50 g	Ultrahocherhitze Vollmilch	Die Milch zum Kochen bringen und auf die zuvor eingeweichte
12 g	Schokolade GUANAJA 70 %	Gelatine gießen.
1 g	Gelatine	Auf die Schokolade GUANAJA 70 % gießen und emulgieren.
5 g	Wasser (zum Einweichen der Gelatine)	Über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Tausendundeine Blätterteigköstlichkeit

(Fortsetzung)

ANRICHTEN

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Den abgekühlten Blätterteig mit einem Brotmesser in 24 Rechtecke à 4 × 12 cm schneiden.

Die schaumige Ganache-Creme mit Praliné aufschlagen, bis eine geschmeidige Textur entsteht, die sich mit dem Spritzbeutel verarbeiten lässt.

Die schaumige Ganache-Creme mit Praliné mithilfe eines Spritzbeckels mit 14-mm-Tülle auf 8 Rechtecke des gebackenen und abgekühlten Blätterteigs geben. Anschließend einige Punkte des Gels mit **GUANAJA 70 %** Intense dazugeben.

Je ein gebackenes und gekühltes Blätterteig-Rechteck auf die 8 garnierten Rechtecke legen.

Mithilfe eines Spritzbeckels mit 14-mm-Tülle die Cremeux mit **AZÉLIA 35 %** auftragen.

Die 8 Millefeuilles anschließend erneut mit einem Rechteck aus Blätterteig bedecken und mit Kakaopulver bestreuen.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Erleichtern Sie sich die Arbeit und bestellen Sie den rohen Blätterteig bei Ihrem Bäcker oder Pâtissier des Vertrauens.