



# Sapa Guanaja



*Jeremy Aspa*  
AUSBILDENDER CHEF-PÂTISSIER  
VALRHONA

## SCHAUMIGE GANACHE-CREME GUANAJA

280 g Schlagsahne 35 %  
35 g Glukose  
35 g invertzucker  
260 g GUANAJA 70%  
590 g Schlagsahne 35 %  
1200 g Gesamtgewicht

Die kleinere Menge Sahne, die Glukose und den Invertzucker erhitzen. Die heiße Mischung nach und nach in die zerlassene Kuvertüre geben. So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten. Den zweiten Teil der kalten und flüssigen Sahne hinzugeben. Erneut vermischen. Idealerweise eine Nacht lang im Kühlschrank kristallisieren lassen. Aufschlagen.

## ENGLISCHE CREME MIT WILDEM SZECHUANPFEFFER

330 g Vollmilch  
330 g Schlagsahne 35 %  
5 g Wilder szechuanpfeffer  
130 g Eigelbe  
65 g Streuzucker  
870 g Gesamtgewicht

Sahne und Milch zum Kochen bringen und den wilden Szechuanpfeffer hinzufügen, diesen ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann erneut Aufkochen und auf die zuvor mit dem Zucker vermischten (nicht schaumig geschlagenen) Eigelbe gießen. Bei 84/85 °C eindicken lassen, anschließend durch ein Spitzsieb passieren, um die Pfefferkörner zu entfernen, und sofort verwenden.

## GUANAJA-CREME MIT WILDEM SZECHUANPFEFFER

330 g GUANAJA 70%  
870 g Englische creme mit wildem szechuanpfeffer  
1200 g Gesamtgewicht

Eine Emulsion herstellen. Dazu nach und nach die warme Englische Creme in die geschmolzene Schokolade einrühren. So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten. Das Ganze idealerweise eine Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.

## GUANAJA-EISCREME

1000 g Vollmilch  
45 g Milchpulver 0 %  
90 g invertzucker  
6 g Sorbet-stabilisator  
100 g Streuzucker  
270 g GUANAJA 70%  
1511 g Gesamtgewicht

Einen Teil des Zuckers mit dem Stabilisator vermengen. Die Milch mit dem Milchpulver erhitzen. Bei 30 °C den Streuzucker und den Invertzucker hinzufügen. Bei 45 °C die Zucker- Stabilisator-Mischung und die gehackte geschmolzene Schokolade hinzufügen. Bei 85 °C im Pasteurisierer oder im Kochtopf pasteurisieren. Schnell auf 4 °C abkühlen, die Mischung 4 bis 12 Stunden reifen lassen und dann kräftig mixen, um eine gute Homogenität zu erhalten. Aufdrehen. Bei -18 °C aufbewahren und zwischen -10/12 °C verzehren.

## MANDARINENMARMELADE

230 g Mandarinen  
70 g Mandarinenfruchtmark  
100 g Streuzucker  
6 g Pektin NH  
406 g Gesamtgewicht

Mandarinen waschen und abbürsten. Dreimal in viel Wasser blanchieren. Abtropfen lassen, in grobe Würfel schneiden und die entstandene Masse wiegen. Einen Teil des Zuckers mit Pektin NH mischen, dann die gehackten Mandarinen hinzufügen. Das Mandarinenfruchtmark dazugeben und zum Kochen bringen, dann den Rest des Zuckers unter kräftigem Rühren hinzugeben. 5 Minuten lang kochen lassen. In ein Glasiergitter geben und schnell abkühlen.

## KAKAO-MÜRBETEIG (besuchen sie [essentiels.valrhona.com](http://essentiels.valrhona.com))

562 g

## SCHALEN KANDIERTER MANDARINE

130 g Wasser  
160 g Streuzucker  
40 g Geriebene mandarinenschale  
330 g Gesamtgewicht

Aus dem Wasser und dem Zucker einen Sirup herstellen und zum Kochen bringen. Die Mandarinschale hinzufügen. Im Sirup über Nacht ziehen lassen. Vor der Verwendung abtropfen lassen.

## ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Die schaumige Ganache-Creme, die Creme, die Eiscreme, die Marmelade und den Mürbeteig zubereiten. Den Mürbeteig auf 2 mm dick ausrollen, anschließend 16 cm große Außen- sowie 10 cm große Innenringe ausschneiden. Diese c-förmig zuschneiden.

Für das Schokoladendekor: Temperierte schwarze Kuvertüre zwischen zwei Schokoladenfolien verteilen.

Die gleichen Ringe wie beim Mürbeteig realisieren und sie an deren Enden hinzufügen (siehe Abbildung). Den gebackenen Mürbeteig mit einem Klecks Creme auf den Teller kleben. Abwechselnd mit Tupfern der Creme (etwa 30 g) und der schaumigen Ganache-Creme (etwa 30 g) garnieren. Darauf das Schokoladendekor legen. Wieder mit Tupfern aus schaumiger Ganache-Creme (etwa 15 g) und Creme (etwa 15 g) verzieren, anschließend einige Marmeladentupfer hinzufügen. Mit kandierter Schale sowie Mandarinenfilets dekorieren und mit einem Logo verzieren. Mit einer Kugel Eiscreme abschließen.