

Arme-Ritter-Brioche mit Praliné-Creme



Arme-Ritter-Brioche mit Praliné-Creme

EIN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 8 bis 10 großzügige Scheiben Arme-Ritter-Brioche.

BRIOCHE-TEIG

250g Mehl T405
150g Ei
30g Zucker
6g Salz
15g Frische Hefe
150g Butter

BRIOCHE-TEIG

Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen.

Alle Zutaten außer der Butter vermischen.

Etwa 10 Minuten mit dem Rührgerät verkneten, anschließend nach und nach die Butter unterkneten, bis sich der Teig vom Rand löst.

Am Ende des Knetens muss die Temperatur des Teigs idealerweise 24–25 °C betragen.

Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem sauberen Tuch bedecken. Maximal 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen, damit der Teig beginnt aufzugehen und die Aromavorstufen freigesetzt werden.

Den Teig durchkneten, dann auf einem Backblech ausrollen und mit Frischhaltefolie bedecken.

Über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

In Stücke von gewünschter Form und Größe (Gewicht) schneiden und 2 Stunden bei 25 °C gehen lassen.

Mit Eigelb bestreichen und bei 170 °C im Umluftofen backen.

MANDEL-HASELNUSS- PRALINÉ-CREME 50 %

35g Vollmilch
2g Gelatine
235g **MANDEL-
HASELNUSS-
PRALINÉ 50 %**
120g Sahne

MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ-CREME 50 %

Die Milch erhitzen und die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen.

Diese Mischung nach und nach auf das **MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ 50 %** gießen.

Anschließend die kalte Sahne hinzufügen und mithilfe eines Stabmixers mixen.

Diese Zubereitung in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie bedecken.

Das Ganze mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

ZUBEREITUNG FÜR ARME- RITTER-BRIOCHE

400g Vollmilch
600g Sahne
120g Eigelb
150g Brauner Zucker
1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG FÜR ARME-RITTER-BRIOCHE

Die Zutaten miteinander vermischen. Mit Frischhaltefolie bedecken und in den Kühlschrank stellen.

ANRICHTEN / ZUBEREITUNG

Die **MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ-CREME 50 %** zubereiten und einige Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Nach dem Backen und Abkühlen Brioche-Scheiben von etwa 3cm Dicke ausschneiden.

Die Zubereitung für Arme-Ritter-Brioche in eine Schüssel geben und die Brioche-Scheiben hineinlegen.

Eine Frischhaltefolie direkt auf die Zubereitung legen und eine weitere Schüssel darauf setzen, damit die Brioche-Scheiben vollständig eingetaucht werden und sich gut vollsaugen.

Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren, etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brioche-Scheiben vorsichtig hineinlegen.

Von beiden Seiten gut bräunen (ca. 5 Minuten auf jeder Seite).

Achtung, wenn die Butter schwarz wird, diese entfernen und mit neuer Butter weiterarbeiten.

Praliné-Creme gleichmäßig auf jedem Teller anrichten und obenauf zwei Scheiben Arme-Ritter-Brioche legen.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Als Alternative zur Praliné-Creme kann zu den Arme-Ritter-Brioche-Scheiben für Genießer einfach ein Löffel Praliné gereicht werden.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat“ in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Pâtisserie-Workshops und -Kursen teil.

Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona“: www.citeduchocolat.com/Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich     www.valrhona.com