

Schokoladenpraline Mananka



Arthur Cavalle
AUSBILDENDER CHEF-PÂTISSIER
ÉCOLE VALRHONA

VEGANES BANANENKARAMELL

10 g Passionsfruchtpüree 100%
85 g Bananenpüree
1 g Salz
30 g Reine Paste aus rohen Mandeln
60 g Kakaobutter
45 g Wasser
145 g Zucker
15 g Glukose DE35/40
391 g Gesamtgewicht

Fruchtpürees, Salz, reine Mandelpaste und Kakaobutter aufkochen. Aus dem Wasser, dem Zucker und der Glukose Karamell herstellen. Das Karamell bei 185 °C köcheln lassen. Mit der ersten Mischung ablöschen. Bei 104 °C köcheln lassen, pürieren und in einen Behälter gießen.

HASELNUSS-KAKAOBRUCH-PRALINÉ AUS DEM RAHMEN

235 g Haselnuss-Praliné 66% Nussig
125 g KOMUNTU 80%
35 g Kakaobutter
35 g Éclat d'or
1 g Fleur de Sel
401 g Gesamtgewicht

Haselnuss-Praliné mit der zerlassenen Kuvertüre mischen. Kakaobruch, Éclat d'Or und Fleur de Sel dazugeben. Die Mischung auf 45 °C erhitzen. Bei 24-25 °C langsam kristallisieren lassen und dann in den Rahmen gießen.

ZARTE GANACHE MIT KOMUNTU 80%

145 g Ultrahocherhitzte Sahne 35%
65 g Glukose DE60
20 g Zuckersirup 30°B
140 g KOMUNTU 80%
30 g Geklärte Flüssigbutter
400 g Gesamtgewicht

Die Sahne mit der Glukose und dem Sirup 30°B erhitzen. Die warme Masse auf die teilweise geschmolzene Schokolade gießen. Mit einem Teigschaber die Emulsion herstellen, um eine elastische und glänzende Mischung zu erzeugen. Mixen. Bei 37 °C die Flüssigbutter hinzugeben und erneut mixen.

KOMUNTU 80%-SPRITZMASSE

150 g Kakaobutter
350 g KOMUNTU 80%
500 g Gesamtgewicht

Zutaten miteinander schmelzen und bei 40-45 °C aufsprühen.

KROKANT MIT KAKAOBRUCH

10 g Mineralwasser
125 g Tourierbutter 84%
50 g Glukose DE35/40
150 g Zucker
3 g Pektin NH
175 g Kakaobruch
513 g Gesamtgewicht

Wasser, Butter und Glukose in einem Topf vermischen und erhitzen. Bei 40 °C den mit dem Pektin vermischten Zucker hinzugeben. Die Masse bis zur Verbindung ohne zu häufiges Umrühren bei kleiner Hitze kochen lassen. Einige Sekunden lang köcheln lassen. Kakaobruch hinzufügen. Auf ein Backblech mit Backmatte verteilen. Im Ofen bei 180-190 °C ungefähr 12-15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Bananenkaramell zubereiten und im Behälter abkühlen lassen.

Das Haselnuss-Kakaobruch-Praliné herstellen und 1 cm hoch in einen Rahmen gießen. Bei 16 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60% kristallisieren lassen und dann in 1x1 cm große Würfel schneiden.

Kakaobruch zerhacken.

Boden der Formen mit Kakaobruch-Pulver bestreuen (Silikomart Quadro 01 25x25x15 mm).

Mit einer Spritzpistole vorkristallisierte Komuntu-Spritzmasse in die temperierten Formen sprühen. Abgraten und anschließend kristallisieren lassen.

Die Pralinenformen mit vorkristallisierter Kuvertüre Komuntu ausgießen. Abgraten.

Jede Praline mittels Spritzbeutel mit etwa 2 g Bananenkaramell füllen.

Zarte Ganache mit Komuntu herstellen. Bei 30 °C 2 g Ganache auf das Bananenkaramell geben. Anschließend einen Praliné-Würfel hineindrücken.

Ganache darauf geben und Praliné vollständig bedecken. Dabei darauf achten, dass etwa 1 mm Platz bleibt.

Kristallisieren lassen. Mit vorkristallisierter Komuntu-Kuvertüre und Transferfolie verschließen.

Kristallisieren lassen. Krokant mit Kakaobruch herstellen.

Abkühlen lassen, dann Spritztütchen mit vorkristallisierter Kuvertüre Komuntu füllen und Splitter damit festkleben.