

100 ans
d'engagement

VALRHONA



DESSERT

mit Schokolade und Vanille

EIN REZEPT VON MAXIME - @EMPREINTESUCREE



Am Vorvortag:
Namelaka IVOIRE 35 %
Vanille

Am Vortag:
Kakao-Streusel
Biskuit KOMUNTU 80 %
Mousse KOMUNTU 80 %

Am Backtag:
Samteffekt
KOMUNTU 80 %

Benötigte Utensilien:
Dessertring Ø 20 cm
(6 cm hoch)
Ring Ø 18 cm
Tortenrandfolie
6 cm hoch
Spritzpistole
für den Samteffekt

REZEPT FÜR 1 DESSERT MIT Ø 20 CM – 8 PERSONEN

NAMELAKA IVOIRE 35% VANILLE

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: mind. 12 Stunden

90 g Vollmilch
1 Vanilleschote
2,7 g Gelatine 220 Bloom
153 g IVOIRE 35 %
180 g Kalte Sahne 35 % Fett

Die Gelatine etwa zwanzig Minuten in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Die Schokolade IVOIRE 35% bei 40–45°C schmelzen. Die Milch mit der darin befindlichen aufgeschnittenen und ausgekratzten Vanilleschote zum Kochen bringen und anschließend die zuvor ausgedrückte Gelatine dazugeben. Alles passieren.

Die Zubereitung langsam auf die geschmolzene Schokolade IVOIRE 35% gießen, um eine elastische und glänzende Textur zu erreichen. Mit einem Stabmixer mixen.

Die kalte flüssige Sahne zu dieser Mischung dazugeben. Die Mischung einige Sekunden lang mixen, um eine glatte Creme zu erhalten.

Die Namelaka in einen zuvor mit Frischhaltefolie ausgelegten Ring mit Ø 18 cm geben. 2 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen und dann für mindestens 12 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

KAKAO-STREUSEL

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 17 Minuten

30 g Weiche ungesalzene Butter
30 g Gemahlene Mandeln
30 g Mehl T550
30 g Zucker
12 g Ungesüßtes Kakaopulver

Den Ofen auf 170°C vorheizen.

Den für die Namelaka verwendeten Ring mit Ø 18 cm aus dem Gefrierschrank nehmen. Darauf achten, dass diese bereits fest ist. Die Namelaka aus dem Ring lösen und wieder in den Gefrierschrank stellen.

Die weiche Butter, die gemahlene Mandeln, das Mehl, den Zucker und das Kakaopulver in einer Schüssel zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

Den Ring mit Ø 18 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, den Streuselteig darin verteilen und mit einem Löffelrücken festdrücken.

Bei 170°C für 17 Minuten backen.

Abkühlen lassen und den Ring entfernen.



Notizen

BISKUIT KOMUNTU 80%

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 20 Minuten

1 Ei
15 g Akazienhonig
25 g Zucker
15 g Gemahlene Mandeln
1,5 g Backpulver
24 g Mehl T405
5 g Ungesüßtes Kakaopulver
24 g Sahne 35 % Fett
28 g Ungesalzene Butter
13 g **KOMUNTU 80 %**

Den Ofen auf 160 °C vorheizen.
Das Ei, den Honig und den Zucker schaumig schlagen.
Die gemahlene Mandeln, das Backpulver, das Mehl und das Kakaopulver sieben und hinzufügen. Erneut vermischen
Die Schokolade **KOMUNTU 80%**, die Butter und die Sahne in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen.
Die heiße Mischung über den Teig gießen und verrühren.
Den Ring mit Ø 18 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, den Biskuitteig hineingießen und 20 Minuten lang bei 160 °C backen.
Den Biskuit abkühlen lassen, bevor er aus der Form genommen wird.

MOUSSE KOMUNTU 80%

Zubereitungszeit: 20 Minuten

153 g **KOMUNTU 80 %**
3 g Gelatine 220 Bloom
150 g Vollmilch
½ Vanilleschote
300 g Sahne 35 % Fett

Die Gelatine etwa zwanzig Minuten in reichlich kaltem Wasser einweichen.
Die Schokolade **KOMUNTU 80%** bei 45–50 °C schmelzen.
Die Milch mit der aufgeschlitzten und ausgekratzten Vanilleschote erhitzen, dann die zuvor ausgedrückte Gelatine hinzufügen. Alles passieren.
Die Zubereitung langsam auf die geschmolzene Schokolade **KOMUNTU 80%** gießen, um eine glatte und glänzende Textur zu erreichen.
Die Sahne in der Küchenmaschine oder mit einem elektrischen Schneebesen schlagen. Die Sahne sollte noch etwas locker sein. Sicherstellen, dass die Temperatur der Schokoladenmischung etwa 38–42 °C beträgt, bevor die Sahne hinzugefügt wird. Die steif geschlagene Sahne hinzugeben und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.
Das Dessert sofort anrichten.

ANRICHTEN

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Ruhezeit: 12 Stunden

Einen Ring mit Ø 20 cm mit Frischhaltefolie auslegen (6 cm hoch). Zwei Drittel der Mousse **KOMUNTU 80%** hineinfüllen, dann die Namelaka **IVOIRE 35%** Vanille hinzufügen. Die restliche Mousse hinzugeben und den weichen Biskuit auflegen. Leicht andrücken, damit die Mousse aufsteigt. Glatt streichen. Zum Schluss die Kakao-Streusel-Scheibe auflegen. Für mindestens 12 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

SAMTEFFEKT (OPTIONAL)

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: 8 Stunden

70 g **KOMUNTU 80 %**
30 g Kakaobutter

Die Schokolade **KOMUNTU 80%** und die Kakaobutter im Wasserbad schmelzen lassen. Die Mischung in eine dafür vorgesehene Spritzpistole geben und das zuvor aus der Form genommene und noch gefrorene Dessert damit besprühen. Das Dessert mindestens 8 Stunden lang im Kühlschrank auftauen lassen.

Tipp vom Chef-Pâtissier

Der Samteffekt ist ein ästhetisches Element, das optional ist. Er kann beispielsweise auch durch eine Spiegelglasur ersetzt werden.