

Intense Manjari Praliné Tendance

Dessertsteller aus der École Valrhona

ENGLISCHE CREME GRUNDREZEPT (besuchen Sie essentiels.valrhona.com)

477g

PRALINÉ-CROUSTILLANT 66%

300 g	Haselnuss-Praliné 66 %	:	Die Kuvertüre TANARIVA 33 % schmelzen, dann die Pralinémasse 66 % hinzufügen und vorsichtig Éclat d'Or untermischen. Diese Masse mit einer Teigrolle und einem Lineal für die korrekte Dicke direkt zwischen zwei Schokoladenfolien verstreichen. Vor dem Ausschneiden im Kühlschrank kristallisieren lassen.
150 g	Éclat d'or	:	
155 g	TANARIVA 33%	:	
605 g	Gesamtgewicht	:	

ENGLISCHE MANJARI-MOUSSE

151 g	Englische Creme Grundrezept	:	Eine Emulsion herstellen. Dazu die warme Englische Creme in die geschmolzene Kuvertüre gießen, um eine glatte, glänzende und elastische Textur zu erreichen. Die Mischung verrühren, um eine glatte Creme zu erhalten. Dabei darauf achten, keine Luft einzuschließen und bei einer Temperatur von 45/50 °C zu arbeiten. Bei Bedarf diese Emulsion durch Hinzugeben von aufgeschlagener flüssiger Sahne stabilisieren. Sobald eine glatte Textur entstanden ist, den Rest der schaumigen Sahne hinzufügen. Sofort gießen und einfrieren.
175 g	MANJARI 64%	:	
226 g	Schlagsahne 35 %	:	
552 g	Gesamtgewicht	:	

ENGLISCHE TANARIVA-MOUSSE

135 g	Englische Creme Grundrezept	:	Eine Emulsion herstellen, indem die warme Englische Creme mit der Gelatine über die geschmolzene Tanariva-Kuvertüre gegossen wird, um eine glatte, glänzende und elastische Textur zu erhalten. Die Mischung verrühren, um eine glatte Creme zu erhalten. Dabei darauf achten, keine Luft einzuschließen und bei einer Temperatur von 45/50 °C zu arbeiten. Bei Bedarf diese Emulsion durch Hinzugeben von aufgeschlagener flüssiger Sahne stabilisieren. Sobald eine glatte Textur entstanden ist, den Rest der schaumigen Sahne hinzufügen. Sofort gießen und einfrieren.
215 g	TANARIVA 33%	:	
200 g	Schlagsahne 35 %	:	
1,5 g	Pulvergelatine	:	
551,5 g	Gesamtgewicht	:	

ENGLISCHE MOUSSE MIT MANJARI INTENSE 70%

153 g	Englische Creme Grundrezept	:	Eine Emulsion herstellen, indem die warme Englische Creme über die MANJARI-Kuvertüre und die zuvor geschmolzene Kakaomasse gegossen wird, um eine glatte, glänzende und elastische Textur zu erhalten. Die Mischung verrühren, um eine glatte Creme zu erhalten. Dabei darauf achten, keine Luft einzuschließen und bei einer Temperatur von 45/50 °C zu arbeiten. Bei Bedarf diese Emulsion durch Hinzugeben von aufgeschlagener flüssiger Sahne stabilisieren. Sobald eine glatte Textur entstanden ist, den Rest der schaumigen Sahne hinzufügen. Sofort gießen und einfrieren.
141 g	MANJARI 64%	:	
230 g	Schlagsahne 35 %	:	
28 g	Manjari pure pâte 100%	:	
552 g	Gesamtgewicht	:	

DUNKLE GLASUR ABSOLU

775 g	Dunkler Überguss Absolu Tendre 39 %	:	Den neutralen Überguss Absolu Cristal und den dunklen Überguss Absolu Tendre mit dem Wasser vermischen und das Ganze bei 35 °C in der Mikrowelle schmelzen. Den Überguss vor Gebrauch umrühren und bei etwa 35 °C glasieren.
194 g	Neutraler Überguss Absolu Cristal	:	
31 g	Wasser	:	
1000 g	Gesamtgewicht	:	

ZIMTCREME

917 g	Schlagsahne 35 %	:	Alle Zutaten miteinander vermischen, anschließend mit einem Mixer verrühren, um die Masse leicht anzudicken, sodass sie als Überguss verwendet werden kann. Anrichten.
9 g	Zimtpulver	:	
73 g	Invertzucker	:	
999 g	Gesamtgewicht	:	

SCHOKOLADENKUCHEN IM RAHMEN

129 g	Eier	:	Die Eier, den Invertzucker und den Streuzucker vermischen. Die gemahlenden Mandeln und das mit dem Backpulver und dem Kakaopulver gesiebte Mehl hinzufügen. Die Schlagsahne dazugeben. Den Schokoladenlikör hinzufügen und mit der geschmolzenen Kuvertüre Extra Bitter abschließen, anschließend mit der flüssigen Butter vermischen. Das Ganze eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Die erforderliche Menge der Masse auf eine Silikonplatte mit Rand gießen und verstreichen. Ca. 10–12 Minuten bei 180 °C backen.
39 g	Invertzucker	:	
64 g	Streuzucker	:	
39 g	Gemahlene Mandeln	:	
62 g	Mehl T45	:	
13 g	Kakaopulver	:	
3,9 g	Backpulver	:	
62 g	Schlagsahne 35 %	:	
39 g	Geklärte Flüssige Butter	:	
26 g	Schokoladenlikör	:	
26 g	EXTRA AMER 67%	:	
502,9 g	Gesamtgewicht	:	

ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Anrichten: Das Praliné-Croustillant 66 % 2 mm dick verstreichen. Abkühlen und im Kühlschrank kristallisieren lassen, dann in Scheiben mit 3 cm Durchmesser schneiden. Beiseitestellen. Die Tanariva-Mousse zubereiten. Etwa 20 g in kreisförmige 7,5 cm hohe Formen (4 cm Durchmesser) gießen, die zuvor mit Tortenrandfolie ausgekleidet wurden. Sofort eine Scheibe Praliné-Croustillant 66 % darauflegen und alles in den Kühlschrank stellen. Die zweite Mousse, die Mousse MANJARI 64 %, herstellen und ebenfalls 20 g davon in die Form gießen. Erneut eine Scheibe Praliné-Croustillant 66 % auf die Mousse legen und wieder alles in den Kühlschrank stellen. Zum Abschluss die dritte Mousse, die Mousse Intense MANJARI 70 %, herstellen und erneut 20 g davon in die Form gießen. Diesmal eine 3 cm dicke Scheibe Schokoladenkuchen auflegen und alles einfrieren.

Fertigstellen und anrichten: Die dunkle Schokoladenglasur Absolu Tendre herstellen und damit die Mousseröhrchen überziehen. Diese in der Mitte des Tellers platzieren. Die Zimtcreme mit einem Mixer zubereiten. Die Creme mit Hilfe eines Spritzbeutels um das Mousseröhrchen herum spritzen. Zum Abschluss mit etwas Schokoladendekor und einem Blatt Blattgold verzieren. Servieren. **Tipp:** Um die Schokoladenintensität Ihrer Mousse zu verstärken, können Sie MANJARI-Kakaomasse hinzufügen. Für einen perfekten Halt und einen leichten Schnitt: Denken Sie immer daran, die leichteste Mousse oben und die widerstandsfähigste unten zu verwenden.