

100 ans
d'engagement

VALRHONA

TARTE

Ivoire nach Art eines Financiers mit Zitrusfrüchten

EIN REZEPT DER ÉCOLE GOURMET VALRHONA

Am Vortag:

Pistazien-Financier
mit Orangenblütenwasser
Schaumige Ganache-Creme
IVOIRE 35 %
mit Orangenblütenwasser

Am Backtag:

Kompott aus Zitrusfrüchten

Benötigte Utensilien:

Edelstahlring mit Ø 20 cm
und 4,5 cm Höhe
Spritzbeutel

REZEPT FÜR EINE TARTE FÜR 6 PERSONEN

**PISTAZIEN-FINANCIER
MIT ORANGENBLÜTENWASSER**

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: mind. 12 Stunden
Backzeit: 15 Minuten

90 g Puderzucker
75 g Gemahlene Pistazien
1 g Fleur de Sel
75 g Eiweiß
50 g Ungesalzene Butter
15 g Orangenblütenwasser

Nussbutter herstellen, indem die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze so lange geschmolzen wird, bis sie nicht mehr knistert. Das gesamte Wasser in der Butter ist dann verdampft und es bleiben nur noch das Butterfett und das Kasein der Butter übrig. Die Butter hat nun eine „braune“ Färbung und einen leicht karamellisierten Duft.

Die verschiedenen pulverförmigen Zutaten zusammen sieben: Puderzucker, gemahlene Pistazien und Fleur de Sel. Das temperierte Eiweiß und die Nussbutter hinzufügen. Das Orangenblütenwasser hinzugeben und alles vermischen. Vor der weiteren Verwendung 12 Stunden lang kaltstellen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Anschließend in den Ring spritzen. Bei 180 °C für etwa 15 Minuten backen.

**SCHAUMIGE GANACHE-CREME IVOIRE 35 %
ORANGENBLÜTENWASSER**

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: mind. 4 Stunden

110 g Sahne 35 % Fett
10 g Akazienhonig
150 g IVOIRE 35 %
10 g Orangenblütenwasser
140 g Kalte Sahne 35 % Fett

Die Schokolade IVOIRE 35 % grob hacken. In einem Topf die Sahne-Honig-Mischung zum Kochen bringen. Die heiße Flüssigkeit in 3 Teilen über die Schokolade IVOIRE 35 % gießen. Durch mittiges Rühren einen elastischen und glänzenden „Kern“ erzeugen, der auf den Beginn einer Emulsion hindeutet. Diese Textur muss bis zum Ende des Vermischens aufrechterhalten bleiben. Dann das Orangenblütenwasser hinzufügen. Zum Abschluss des Mischvorgangs mixen und dann beiseitestellen. Die Basis-Ganache mit der kalten flüssigen Sahne verrühren. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen, bevor die Mischung mit dem Schneebesen aufgeschlagen wird, bis eine Textur erreicht ist, die es ermöglicht, diese Mousse mit dem Spritzbeutel zu verarbeiten. Die Ganache mit dem Rührgerät aufschlagen. Mit einem Spritzbeutel Ganache-Kugeln kreisförmig (Durchmesser 20 cm) auf eine Schokoladenfolie oder ein Blatt Backpapier spritzen. Dann mit einer zweiten Folie bedecken, um die Kugeln leicht „flach“ zu drücken. Die Ganache-Kugeln für mindestens 4 Stunden einfrieren.



