

Kreation rund um die Millot-Schokolade, Kakaobruch und Fleur de Sel





Francois Josse

CHEF-PÂTISSIER
LE TAILLEVENT** IN PARIS

Für 10 Desserts

FLEUR-DE-SEL-MÜRBETEIG MIT SCHOKOLADENSTÜCKCHEN MILLOT 74 %

140 g Butter
40 g Zucker
55 g Brauner Zucker
55 g Muscovado
155 g Mehl T405
25 g Kakaopulver
4 g Bikarbonat
10 g Vanillepulver
4,5 g Fleur de Sel
140 g **MILLOT 74 %**

Die temperierte Butter mit einem Rührgerät mit Rührblatt mit dem Zucker, dem braunen Zucker und dem Muscovado vermischen. Mehl, Kakao, Bikarbonat und Fleur de Sel hinzufügen. Sobald die Masse homogen ist, die fein gehackte Schokolade hinzugeben und den Mürbeteig mit der Teigwalze 2.5 mm dick ausrollen. Mürbeteig-Taler mit einem Durchmesser von 7.5 cm ausstechen, auf eine Silikon-Backmatte geben und ca. 8 Minuten bei 160 °C backen.

GEBACKENE GANACHE MILLOT 74 %

200 g Sahne 35 % Fett
10 g Madagaskar-Vanilleextrakt
140 g **MILLOT 74 %**
45 g Zucker
30 g Ei
15 g Eigelb
65 g Milch

Die Sahne mit dem Vanilleextrakt aufkochen, dann über die Schokolade gießen und gut vermischen. Diese Ganache auf das zuvor mit den Eiern und dem Zucker vermischte Eigelb geben und zuletzt die Milch hinzufügen. Nochmals aufschlagen und 40 g Ganache in einen Backring von 7.5 cm Durchmesser gießen (Unterseite mit Frischhaltefolie verschließen). 15 Minuten bei 80 °C backen und vor der weiteren Verwendung abkühlen lassen.

ESPUMA MIT MILLOT 74 % UND KAKAOBRUCH

600 g Sahne 35 % Fett
60 g **MILLOT 74 % gehackt**
60 g Kakaobruch

Die Zutaten im Vakuumbbeutel mischen, vakuumieren und 24 Stunden kalt ziehen lassen. Die Sahne filtrieren und in ein Siphon geben, mit einer Kartusche begasen, ohne zu sehr zu schütteln, dann kühl stellen.

SAUCE MIT MILLOT 74 %

150 g **MILLOT 74 %**
250 g Wasser
30 g Kakaopulver
½ Madagaskar-Vanilleschote

Wasser, Vanille und Kakao aufkochen, dann über die Schokolade gießen, mixen und beiseitestellen.

EISCREME MIT MILLOT 74 %

385 g Milch
20 g Sahne
25 g Invertzucker
20 g Milchpulver
37 g Zucker
36 g Dehydrierte Glukose
2,5 g Super Neutrose
90 g **MILLOT 74 %**

Milch, Sahne und Zucker auf ca. 40 °C erhitzen. Milchpulver, Zucker, dehydrierte Glukose und Super Neutrose gut vermischen und in die lauwarme 1. Mischung einrieseln lassen, dann aufkochen und über die Schokolade gießen. Eine Nacht ruhen lassen, dann in einen Pacojet-Becher geben, in den Gefrierschrank stellen und vor dem Servieren aufdrehen.

KAKAO-GAVOTTEN

565 g Wasser
4 g Salz
52 g Butter
105 g Puderzucker
42 g Mehl T405
10 g Kakaopulver
126 g Eiweiß

Eiweiß, Kakao, Mehl und Puderzucker gut mit dem Schneebesen vermischen. Das Wasser mit Salz und Butter aufkochen und noch heiße Flüssigkeit auf die 1. Mischung gießen und gut mit dem Schneebesen verrühren. Den Teig mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 1 Stunde bei Umgebungstemperatur ruhen lassen. 400 g Teig auf ein leicht gefettetes, antihafbeschichtetes Blech geben bei 170 °C etwa 20–25 Minuten backen. Dabei Ofentür alle 3 Minuten öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Gavotte-Platte aus dem Ofen nehmen, sofort lösen und auf Backpapier legen und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren (so wird der Teig weich). Am nächsten Tag Gavotte-Platte in Streifen schneiden und auf einem Blech nochmals 4 Min. bei 170 °C im Ofen backen und direkt um eine Ringform von 7.5 cm wickeln (Achtung: zügig arbeiten, denn die Gavotten werden schnell wieder hart). Im Wärmeschrank lagern.

WEICHES SCHOKOLADENKARAMELL

60 g Glukosesirup
50 g Zucker
140 g Sahne 35 % Fett
50 g Milch
30 g Glukosesirup
2 g Fleur de Sel
82 g Milch
50 g **Reine Masse MANJARI 64 %**
40 g Butter

Die erste Menge Glukosesirup mit dem Zucker bei 190 °C kochen (die hohe Temperatur ist normal). Erste Menge Milch, Sahne, Fleur de Sel und zweite Menge Glukosesirup zusammen auf 105 °C erhitzen und die Zucker-Glukosesirup-Mischung damit ablöschen (Achtung Spritzgefahr). Die zweite Menge kalte Milch hinzufügen und dann alles über die reine Masse Manjari 64 % gießen, mixen, Butter hinzufügen, nochmals mixen und vor der Verwendung mindestens 12 Stunden kühl stellen.

SCHOKOLADENDEKOR

Die Kuvertüre Millot 74 % temperieren, dann Gittermuster auf eine Transferfolie zeichnen. 7.5 cm große Kreise ausstechen und die Schokolade kristallisieren lassen. Dekor wenden und mit etwas Kakaopulver bestäuben.

FEINES KAKAO-BAISER

150 g Eiweiß
150 g Zucker
135 g Puderzucker
15 g Kakaopulver
Kakaobruch

Ein französisches Baiser herstellen, das Kakaopulver zusammen mit dem Puderzucker unterheben. Anschließend dünn auf Backpapierstreifen verteilen. Mit einem Zahnstocher Abschrägungen herstellen, Streifen in eine Rinne legen, damit das Baiser eine leicht gewölbte Form erhält, und schließlich mit Kakaobruch bestreuen und im Ofen über Nacht bei 70 °C trocknen lassen. Im Wärmeschrank lagern.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Oxalis-Sprossen
Limette
Kakaobruch
Fleur de Sel

Den Teller mit etwas Kakaopulver, Fleur de Sel und Kakaobruch verzieren. In der Mitte des Tellers den kleinen Fleur-de-Sel-Mürbeteigtaler mit Schokolade anrichten, anschließend die gebackene Ganache aus der Form nehmen. Die Schale von 1/4 Limette mit einer Microplane-Küchenreibe über die Ganache reiben und mit dem Gavotte-Ring umschließen. Das Schokoladenkaramell nach Belieben mit dem Spritzbeutel auf die Ganache dressieren. Millot-Espuma mit Kakaobruch hinzufügen und mit Kakaobruch und etwas Fleur de Sel bestreuen. Gitter-Dekor platzieren und eine kleine Kugel Schokoladeneis daraufgeben. Kakao-Baiser auf das Eis legen und einige Oxalis-Sprossen auf das Dessert geben, dann die noch lauwarme Schokoladensauce darübergießen.