

Symphonie

EIN REZEPT DER
ÉCOLE VALRHONA

Rezept für 24 Stück

INSPIRATION-CREME

* Fruchtmark
10 g Glukose DE 38/40
5 g Gelatinepulver
220 Bloom
20 g Hydratwasser
* **INSPIRATION**
265 g Ultrahoherhitze
Sahne 35%

Das Fruchtmark mit der Glukose auf ca. 80 °C erhitzen, dann die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
Die Mischung nach und nach auf die geschmolzene Kuvertüre gießen. So schnell wie möglich alles vermischen, um eine glatte Creme zu erhalten.
Die kalte Sahne unterrühren.
Erneut vermischen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

NAMELAKA OPALYS VAINILLA

120 g Ultrahoherhitze Vollmilch
1 Vanilleschote
10 g Glukose DE 38/40
3 g Pulvergelatine
220 Bloom
15 g Hydratwasser
220 g **OPALYS 33%**
240 g Ultrahoherhitze Sahne 35%

Die Milch mit den ausgekratzten Vanilleschoten zum Kochen bringen.
Etwa 2 Stunden ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren und das Gewicht der Milch auffüllen.
Die Vanille-Milch mit der Glukose erhitzen.
Die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
Die Mischung nach und nach auf die geschmolzene Kuvertüre gießen.
Vermischen, um die Emulsion fertigzustellen.
Die kalte flüssige Sahne unterrühren.
Erneut vermischen.
Das Ganze idealerweise eine Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.

MANDEL-MÜRBETEIG

140 g Mehl T55
70 g Tourierbutter 84%
50 g Puderzucker
18 g Blanchierte gemahlene Mandeln
1 g Salz
30 g Ganze Eier

Die trockenen Zutaten mit der in Würfel geschnittenen kalten Butter zu einem Mürbeteig verarbeiten.
Sobald die Masse keine Stücke mehr aufweist, die kalten Eier hinzufügen.
Aufhören, sobald ein glatter Teig entstanden ist.
In den Kühlschrank stellen oder sofort ausrollen.
Bei 150 °C im Ofen backen.

GEPRESSTER INSPIRATION-SANDETEIG

280 g Mandel-Mürbeteig
180 g **Éclat d'or**
* **INSPIRATION**

Den gebackenen Mürbeteig im Mixer zerbröseln, dann Éclat d'Or und die geschmolzene Fruchtkuvertüre hinzugeben.
Tipp: Sie können natürlich die bei Ihrer täglichen Produktion anfallenden Abfälle Ihres Mürbeteiggebäcks verwenden.

ÜBERGUSS ZUM AUFSPRÜHEN

200 g **Absolu Cristal**
20 g Wasser

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit Wasser zum Kochen bringen.
Sofort im Anschluss mit einer Sprühpistole bei etwa 80 °C aufsprühen.

ANRICHTEN UND VERZIEREN

Anrichten:

Creme, Namelaka und schnellen Sandteig zubereiten.

Mithilfe eines runden Ausstechers von 6,5 cm Durchmesser runde Mürbeteigplätzchen (ca. 30 g) herstellen.

In den Kühlschrank stellen.

Mit einem Spritzbeutel mit glatter Tülle von 6 mm Durchmesser eine Spirale aus Creme (ca. 20 g) auf das Plätzchen setzen.

Im Gefrierschrank aufbewahren.

Mit einer Spritztüte mit Tülle (6 mm Durchmesser) Namelaka-Tropfen (ca. 25 g) auf die Spirale setzen.

Einfrieren.

Eine dünne Schicht neutralen Überguss darüber geben.

Abschluss:

Mit Opalys-Perlen bestreuen und eine gebogene Inspiration-Scheibe (7 cm Durchmesser) darauf platzieren.

	ERDBEERE	PASSIONSFRUCHT	HIMBEERE	YUZU
Inspiration-Creme Gepresster	135 g Erdbeerfruchtmark 185 g INSPIRATION	135 g Passionsfruchtmark 210 g INSPIRATION	135 g Himbeerfruchtmark 175 g INSPIRATION	135 g Yuzufruchtmark 210 g INSPIRATION
Inspiration-Sandteig	280 g INSPIRATION	280 g INSPIRATION	280 g INSPIRATION	280 g INSPIRATION

