

Easter Atacama



David Briand
LEITENDER CHEF-PÂTISSIER
VALRHONA

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

1195 g

CREME JIVARA

1100 g Englische Creme
Grundrezept
550 g JIVARA 40%
1650 g Gesamtgewicht

Sobald die Englische Creme heiß ist und durch ein feines Sieb gestrichen wurde, mit einem Teigschaber die geschmolzene Kuvertüre emulgieren (wie bei einer Ganache-Creme), um eine glatte, glänzende und elastische Textur zu erhalten. Die Mischung mit dem Mixer verrühren, um eine glatte Creme zu erhalten, und darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen. Dabei bei einer Temperatur von über 35 °C arbeiten. Mit dieser Technik lässt sich garantiert immer eine geschmeidige Creme herstellen, sogar nach dem Auftauen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

MANGO-PASSIONSFRUCHT-GELEE

15 g Pektin NH
385 g Zucker
7 g Gelatine
765 g Mangofruchtmark
425 g Passionsfruchtmark
1597 g Gesamtgewicht

Den Zucker und das Pektin verrühren.
Die Gelatine in der fünffachen Menge kalten Wassers einweichen. Mark auf 40 °C erhitzen, mit der Zucker-Pektin-Mischung bestäuben und aufkochen.
Die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

NUSS-STREUSEL

40 g Tourierbutter 84 %
40 g Brauner Zucker
40 g Mehl T45
40 g Gemahlene Haselnüsse
160 g Gesamtgewicht

Das Pulver mit den kalten Butterwürfeln mischen.
Den kalten Teig durch ein 4-mm-Sieb oder durch ein Kandiergitter geben, um so gleichmäßig große Stücke zu erhalten. Bis zum Backen in den Kühl- oder Gefrierschrank stellen.
Bei 150/160 °C bei offenem Zug backen, bis eine goldbraune Farbe entsteht.

WEICHER HASELNUSS-BISKUIT

715 g Gemahlene Haselnüsse
575 g Streuzucker
285 g Tourierbutter 84 %
1050 g Eier
230 g Eiweiss
45 g Streuzucker
2900 g Gesamtgewicht

Die gemahlene Haselnüsse, den Zucker und die Eier mit dem Mixer gut verrühren und schließlich die Butter beimischen.
Gleichzeitig das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen.
Die beiden Massen behutsam vermengen.
Bei 180 °C 15 bis 20 Minuten backen.

MILCHGLASUR

20 g Pulvergelatine 200 Bloom
155 g Wasser
275 g Zucker
275 g Glukose
180 g Gesüßte Kondensmilch
300 g JIVARA 40%
1205 g Gesamtgewicht

Die Gelatine in der fünffachen Menge kalten Wassers einweichen. Wasser, Zucker und Glukose auf 104 °C erhitzen und mit gesüßter Kondensmilch ablöschen. Die zuvor in der Mikrowelle geschmolzene Gelatinemasse untermengen. Das Ganze auf die geschmolzene Kuvertüre gießen.
Die Emulsion mit Hilfe eines Mixers aufschlagen, um eine glatte Konsistenz zu erhalten.
Vor der Verwendung idealerweise über Nacht bei 4 °C kristallisieren lassen.

LEICHTE MOUSSE MIT JIVARA 40 %

300 g Vollmilch
10 g Gelatine
820 g JIVARA 40%
1205 g Schlagsahne 35 %
2335 g Gesamtgewicht

Die Milch erhitzen und die eingeweichte Gelatine hinzufügen. Etwa 1/3 der heißen Flüssigkeit über die zuvor geschmolzene Kuvertüre geben. Mit einem Schneebesen mischen, um eine glatte, elastische und glänzende Textur zu erhalten, die das Anzeichen für eine beginnende Emulsion ist. Den Rest der Milch hinzugeben; dabei diese Textur aufrechterhalten. Vermischen, um die Emulsion fertigzustellen. Wenn die Mischung eine Temperatur von 30/35 °C hat, die schaumig aufgeschlagene Sahne unterheben. Sofort gießen. Einfrieren.

KARAMELLISIERTE HASELNÜSSE

100 g Haselnüsse
50 g Streuzucker
15 g Wasser
1 g Fleur de sel
166 g Gesamtgewicht

Die Haselnüsse bei 150 °C rund 12 Minuten lang rösten.
Den Zucker mit dem Wasser bei 115 °C kochen.
Die Haselnüsse und das Fleur de Sel zum gekochten Zucker hinzugeben. Alles vermischen und zum Abkühlen auf ein Backblech geben.

SPRITZGUSS ABSOLU (besuchen Sie essentiels.valrhona.com)

1100 g

ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Creme, Glasur und Gelee vorbereiten. Das Gelee in die Eierformen gießen (Art.-Nr.: H41). Die Streusel zubereiten und backen. 4 Scheiben Biskuit à je 750 g bereitlegen. Eine der Scheiben mit 150 g der gebackenen Streusel bestreuen. Die Biskuitscheibe mit den Streuseln in einen 60 x 40 cm großen Rahmen platzieren und 550 g Jivara-Creme auftragen. Diesen Vorgang wiederholen, bis 4 Biskuit- und 3 Cremeschichten entstanden sind. Einfrieren. Auf jeder Seite 14 cm große Quadrate abschneiden, die als Einsatz dienen. Die leichte Mousse herstellen und 330 g davon in 16 cm große und 4 cm hohe Rahmen gießen. Die Einsätze einfügen, um eine seitenverkehrte Montage zu machen, dann das Ganze einfrieren. Den Rahmen entfernen und die Desserts mit der auf 35–40 °C erhitzten Milchglasur überziehen, glatt streichen und auf Karton legen. Mit einer Sprühpistole die Eihälften aus Mango-Passionsfrucht-Gelee mit dem Spritzguss Absolu glasieren. Die Eihälften unregelmäßig auf die Desserts verteilen und darauf achten, dass pro Dessert mindestens eines vorhanden ist. Milchkuvertüre erwärmen und in einer dünnen Schicht zwischen 2 Blättern bunter Schokoladenfolie verteilen. Vor Kristallisierung Eierformen ausschneiden und in deren Mitte ein Loch bohren. Kristallisieren lassen. Die Gelee-Eihälften verzieren, mit halben karamellisierten Haselnüssen und einem Logo abschließen.