

Mandel-Tarte mit Rose





BRETONISCHER MÜRBETEIG MIT AMATIKA

- 110 g **AMATIKA 46%**
- 95 g **Kakaobutter**
- 95 g **Traubenkernöl**
- 105 g **Wasser**
- 4 g **Meersalz**
- 180 g **Zucker**
- 330 g **Mehl T550**
- 21 g **Maisstärke**
- 21 g **Backpulver**

Amatika-Schokolade, Kakaobutter und Öl gemeinsam schmelzen.
 Das Wasser in 3 Durchgängen zur Schokoladenmischung geben.
 Zum Schluss mit dem Stabmixer emulgieren.
 Im Kühlschrank mindestens 6 Stunden fest werden lassen.
 Ganache-Basis in die Schüssel eines Standmixers geben und Zucker und Salz hinzufügen.
 Zutaten zu einer glatten homogenen Masse verrühren.
 Mehl, Stärke und Backpulver gemeinsam sieben und in 2 Durchgängen zur Basismischung geben.
 Vermengen, bis eine homogene Masse entstanden ist.
 Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
 Den Teig 5–6 mm dick ausrollen und in eingefetteten, perforierten Tortenringen mit einer Höhe von 8 cm auf eine perforierte Silpat-Matte legen. Ca. 16 Minuten bei 165 °C backen.

MANDELGELEE

- 100 g **Mandelmilch (Fabbri)**
- 800 g **Wasser**
- 100 g **Mandelmilch**
- 9 g **Agar-Agar**

Mandelmilch und Wasser mischen und auf 45 °C erhitzen.
 Agar-Agar mit 1 Esslöffel Zucker mischen und langsam in die erhitzte Flüssigkeit tropfen lassen, währenddessen gut rühren.
 Für einige Minuten (3–4 Minuten) köcheln lassen, um das Agar-Agar zu aktivieren.
 In Kugelformen mit einem Durchmesser von 4 cm einfüllen.

VEGANE AMATIKA-CREME MIT ROSE

- 118 g **Maisstärke**
- 25 g **Zucker**
- 440 g **Milch aus gerösteten Mandeln***
- 500 g **AMATIKA 46 %**
- 20 g **Kakaobutter**
- 8 Tropfen **Rosenextrakt**
- 1 g **Meersalz (optional)**

Zucker und Stärke vermengen. Die Mandelmilch erhitzen und die Stärkemischung unter Rühren hinzugeben.
 Die Mischung so lange köcheln lassen, bis sie eindickt.
 Die Milchmischung über die abgewogene Schokolade, die Kakaobutter und den Rosenextrakt gießen und alles gut vermischen. Mit dem Stabmixer emulgieren.
 Kühlstellen, bis die Masse fest wird.
 *Verwenden Sie die Barista-Version, da diese nach dem Aufschlagen ihre feste Konsistenz beibehält.

HAUSGEMACHTES MANDEL-PRALINÉ

- 150 g **Zucker**
- 50 g **Wasser**
- 1 pc **Vanilleschote**
- 250 g **Ganze blanchierte Mandeln**

Mandeln und Vanille wiegen und beiseitestellen.
 Zucker und Wasser vermengen. Auf 121 °C erhitzen, dann vom Herd nehmen.
 Mandeln und Vanille hinzugeben und so lange weiterrühren, bis alles vollständig überzogen ist.
 Die Temperatur wieder auf niedrige mittlere Hitze verringern und kontinuierlich rühren, bis der Zucker schmilzt und karamellisiert.
 Die Masse auf einem ausgekleideten Backblech verteilen und vollständig abkühlen lassen.
 Anschließend in eine Küchenmaschine füllen und zu einer feinen Pralinémasse pürieren. Beiseitestellen.

MANDEL-CREME

- 135 g **Wasser**
- 15 g **Invertzucker**
- 35 g **Glukose-Sirup**
- 170 g **Marzipan 50 %**
- 95 g **Hausgemachtes Mandel-Praliné**
- 30 g **Kakaobutter**

Wasser, Invertzucker und Glukosesirup vermengen und erhitzen.
 Währenddessen Marzipan, Praliné und Kakaobutter gemeinsam wiegen und leicht erhitzen.
 Die aufgekochte Zuckermischung in 3 Durchgängen über die Mandelmischung gießen, bis alles gut vermengt ist.
 Mit dem Stabmixer gut emulgieren.
 Das Gemisch in einen Behälter füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und kühlstellen, bis die Masse fest wird.

KARAMELLISIERTE MANDELN

- 100 g **Mandel-Flakes**
- 200 g **Wasser**
- 200 g **Zucker**

Zucker und Wasser zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und die Mandel-Flakes hinzugeben.
 Einige Minuten einweichen lassen und anschließend abseihen.
 Die Mandel-Flakes auf einem mit Pergamentpapier ausgekleideten Backblech verteilen und bei 150 °C 8–10 Minuten oder so lange, bis sie goldbraun sind, backen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Den gebackenen bretonischen Mürbeteig auf einem Kuchentablett anrichten. Eine kleine Menge der Mandel-Creme in die Mitte geben und darauf ein Stück temperierte Schokolade legen. Mandelgelee-Kugel in der Mitte platzieren und Mandel-Creme darauf spritzen, um die Kugel damit zu bedecken. Die Amatika-Creme mit Rose aufschlagen, bis sie locker und luftig ist. Die Creme um die Kugel herum spritzen. Dann die karamellisierten Mandel-Flakes auf die Creme streuen, dabei von unten nach oben arbeiten. Mit Goldpulver oder Puderzucker bestäuben und mit einem getrockneten Rosenblatt garnieren. Servieren.

+ das Wort des Chefs +

Wozu inspiriert Sie diese Schokolade?

Eine vegane Schokolade auf Mandelmilchbasis zur Verfügung zu haben, war fantastisch – es eröffnete mir so viele neue Möglichkeiten, meine Kreativität auszuleben. Die Textur ist cremig und geschmacklich bietet Amatika eine harmonische Kombination von Süße und dem nussigen Geschmack der Mandel, gleichzeitig ist das Mandelaroma nicht dominant, sodass sie eine optimale neutrale Basis darstellt, mit der ich gut arbeiten kann. Mandeln werden in der Küche der Vereinigten Arabischen Emirate oft verwendet, weshalb der Geschmack ein Gefühl der Nostalgie in mir weckte, vor allem in Kombination mit Rosenwasser, das der Schokolade eine wunderbar blumige Note verleiht.