

Carazitrus



© 2020 Valrhona - Philippe Barret - Ecole Gourmet Valrhona - Nachdruck verboten, alle Rechte vorbehalten, Abbildungen unverbindlich.



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

CAKE-TEIG ZITRUSFRUCHT

- 1 Abgeriebene Schale einer Limette
- 1 Abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Abgeriebene Schale einer Orange
- 1 Abgeriebene Schale einer Mandarine
- 310 g Zucker
- 245 g Eier
- 2 g Salz
- 135 g Sahne
- 240 g Mehl T550
- 4 g Backpulver
- 90 g Butter

ZITRUSPUNSCH

- 135 g Zucker
- 100 g Wasser
- 100 g Limettensaft
- 100 g Orangensaft

GANACHE JIVARA 40 % ORANGE

- 120 g Sahne
- 20 g Akazien- oder Orangenblütenhonig
- 180 g Schokolade JIVARA 40 %
- 1 Abgeriebene Schale einer Orange

SCHAUMIGE GANACHE-CREME

CARAMÉLIA 36 %

- 150 g Sahne
- 15 g Akazienhonig
- 15 g Glukose (optional)
- 220 g Schokolade CARAMÉLIA 36 %
- 410 g Sahne

GLASUR AUS CARAMÉLIA 36 %

- 400 g Schokolade CARAMÉLIA 36 %
- 40 g Traubenkernöl

CAKE-TEIG ZITRUSFRUCHT

Zitrusfrüchteschalen über den Zucker reiben und anschließend vermengen.

Die Eier hinzufügen, ohne sie schaumig zu schlagen, und erneut mischen. Salz und Sahne hinzufügen. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und unter die Mischung heben. Die Butter zum Schmelzen bringen und ebenfalls unterheben.

Savarin-Silikonformen mithilfe eines Spritzbeutels zu $\frac{3}{4}$ füllen. Mit einem Backpapier sowie einem Backblech bedecken, damit der Kuchen beim Backen nicht aufgeht.

Etwa 15-20 Minuten bei 180 °C im Umluftofen backen.

ZITRUSPUNSCH

Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen.

Die Säfte hinzufügen und kalt stellen.

GANACHE JIVARA 40 % ORANGE

Orangenschale in die Sahne reiben, erhitzen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren. Honig hinzufügen und erneut erhitzen. Die Zubereitung langsam auf die zuvor geschmolzene **JIVARA 40 %** gießen. Zum Schluss mit einem Stabmixer mixen. Sofort weiterverarbeiten.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME CARAMÉLIA 36 %

150g Sahne mit dem Honig und der Glukose erhitzen. Die Glukose ist optional. Nach und nach über die zuvor geschmolzene **CARAMÉLIA 36 %** gießen. 410g kalte Sahne hinzufügen. Zum Schluss mit einem Stabmixer mixen.

Mit Frischhaltefolie bedecken und eine ganze Nacht kalt stellen.

GLASUR AUS CARAMÉLIA 36 %

CARAMÉLIA 36 % bei 40 °C schmelzen und das Traubenkernöl hinzugeben. Bei etwa 35 °C verwenden.

ANRICHTEN

· Sobald die Kuchen abgekühlt sind, aus der Form lösen und kurz in den Zitruspunsch tauchen. Abtropfen lassen und 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen. Anschließend die Unterseite in die Schokoladenglasur tauchen. Beiseitestellen.

· Sobald die Ganache mit **JIVARA 40 %** und Zitrusfrüchten zubereitet ist, diese sofort in die Vertiefung der Savarins gießen. In den Kühlschrank stellen und kristallisieren lassen.

· Die Ganache **CARAMÉLIA 36 %** mit einem Schneebesen aufschlagen. Mit einem Spritzbeutel mit geriffelter Tülle auf jedes Küchlein eine feine Ganache-Rosette aufspritzen.