

Calao

Rémi MONTAGNE
LEITENDER CHEF-PÂTISSIER AN
DER ÉCOLE VALRHONA



„Die Intensität und das kraftvolle Aroma dieser Schokolade entfalten sich perfekt bei der Anwendung in der Pâtisserie, wo ihre Besonderheiten hervorragend zur Geltung kommen.“

Die Auswahl, Zusammensetzung und die Arbeit, die in die Entwicklung der Millot 74 % geflossen sind, haben eine kraftvolle, intensive Rohschokolade hervorgebracht, deren Profil ihrem Ursprungsland und der Kakaobohne ganz nahe kommt.“



Ein Originalrezept der École Valrhona

Für 48 Stück

KAKAOBRUCH-MILLOT-74 %-SCHOKOLADE-MÜRBETEIG

250g MILLOT 74%

- 470g Tourierbutter 84 %
- 220g Eier
- 860g Mehl T550
- 330g Puderzucker
- 75g Extrafein gemahlene Mandeln
- 40g Kakaobruck
- 7g Fleur de Sel

- Die zerlassene Schokolade bei 35 °C mit der weichen Butter vermischen.
- Die Eier nach und nach hinzufügen. Auf das Mehl, den Puderzucker, die gemahlene Mandeln, den gemahlene Kakaobruck und das Fleur de Sel geben.
- Alle Zutaten kurz vermischen. Sofort ausrollen. Bei 150 °C im Ofen backen.

TONKA-KARAMELL

- 160g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
- 2g Madagaskar-Vanilleschote
- 0,5g Tonkabohnen
- 20g Glukose DE38/40
- 160g Zucker
- 45g Salzige Butter

- Die Sahne mit der Vanille und den geriebenen Tonkabohnen ziehen lassen.
- Durch ein feines Sieb streichen, auf das Sahnegewicht auffüllen, dann die Glukose hinzufügen.
- Aus dem Zucker nach und nach ein helles Karamell herstellen.
- Das Karamell zusammen mit der salzigen Butter einkochen. Warme Sahne hinzugeben und alles zusammen bei 108 °C kochen.

DESSERT-GANACHE MILLOT 74 %

- 390g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
- 65g Invertzucker
- 300g MILLOT 74%

- Die Sahne und den Invertzucker aufkochen. Nach und nach auf die Schokolade gießen.
- So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
- Sofort verwenden oder bis zur gewünschten Konsistenz kristallisieren lassen.

KARAMELLISIERTER KAKAOBRUCH

- 35g Zucker
- 12g Wasser
- 65g Kakaobruck
- 5g Tourierbutter 84 %

- Den Zucker mit dem Wasser bei 118 °C kochen, bei ausgeschalteter Hitze den Kakaobruck hinzufügen.
- Rühren, bis die Masse kristallisiert. Die Kakaobrucksplitter gut separieren.
- Erneut erhitzen und karamellisieren lassen. Zum Schluss ein ganz wenig Butter hinzufügen, auf dem Marmorblock abkühlen lassen, dabei umrühren, um die Kakaobrucksplitter perfekt voneinander zu trennen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

NACH BELIEBEN MILLOT 74%

NACH BELIEBEN Kakaobutter

- Den Mürbeteig, das Karamell und die Ganache vorbereiten.
- Den Mürbeteig zwischen zwei Blättern 2mm dick ausrollen.
- Taler (Ø7cm) ausstechen. Bei zwei Dritteln ein Loch (Ø4cm) ausstechen.
- Bei 150 °C etwa 20 Minuten lang backen. Mit Kakaobutter isolieren.
- Zwischen 2 Schokoladenfolien vorkristallisierte Schokolade verstreichen.
- 7cm große Taler ausstechen und darin ein Loch (Ø3cm) ausstechen.
- Mithilfe eines Spritzbeutel mit Lochtülle Ganache auf den Taler ohne Loch spritzen, darauf dann einen Schokoladentaler legen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen.
- Abschließend das Innere des Talers mit einer Karamellspirale füllen und den karamellisierten Kakaobruck darüber streuen.



Tsingy





ENGLISCHE CREME

230 g	Ultrahoherhitzte Sahne 35 %	Die Sahne mit der Milch aufkochen und auf das zuvor mit dem Zucker vermischte (nicht schaumig geschlagene) Eigelb gießen. Alles bei 82–84 °C eindicken lassen, durch ein Spitzsieb passieren und sofort verwenden oder schnell abkühlen und aufbewahren.
230 g	Ultrahoherhitzte Vollmilch	
90 g	Eigelb	
45 g	Zucker	

MILLOT-CREME 74 %

530 g	Englische Creme	Sobald die Englische Creme heiß und passiert ist, mit einem Teigschaber emulgieren. Dazu die Creme nach und nach auf die geschmolzene Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen.
210 g	MILLOT 74 %	

CONFIT VON SCHWARZEN JOHANNISBEEREN UND BROMBEERE

270 g	Fruchtmark der Schwarzen	Die Hälfte der Pürees auf 40 °C erwärmen, die Mischung aus Zucker, Glukose und Pektin hinzugeben. Zum Kochen bringen. Bei 5 °C auf die restlichen Pürees und den Zitronensaft geben. Pürieren, damit auch die endgültige Textur weicher ausfällt.
100 g	Johannisbeere	
55 g	Brombeerfruchtmark	
55 g	Zucker	
12 g	Glukosepulver DE33	
4 g	Pektin NH Zitronensaft	

GLASUR MIT MILLOT 74 % UND SCHWARZER JOHANNISBEERE

180 g	Wasser	ZUBEREITUNG: Aus dem Wasser, dem Zucker und der Glukose einen Sirup anfertigen, das Ganze bei 104 °C kochen. Die gesüßte Kondensmilch hinzugeben und die Mischung nach und nach auf die geschmolzene Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Den zuvor mit der kleinen Wassermenge zum Kochen gebrachten Überguss Absolu Cristal sowie das Fruchtmark der Schwarzen Johannisbeere hinzufügen und mischen. Kalt stellen. Vor dem Gebrauch 12 Stunden kristallisieren lassen. ANWENDUNG: Die Glasur auf 36–38 °C erwärmen und glatt rühren, damit möglichst viele Luftblasen entweichen. Glasieren.
350 g	Zucker	
440 g	Glukose DE38/40	
350 g	Gesüßte Kondensmilch	
530 g	MILLOT 74 %	
120 g	Kakaobutter	
700 g	Absolu cristal	
70 g	Wasser	
260 g	Fruchtmark der Schwarzen Johannisbeere	

SCHOKOLADENBISKUIT MILLOT 74 %

240 g	Eier	Die Eier, den Invertzucker und den Zucker vermischen. Die gemahlene Mandeln und das mit dem Backpulver und dem Kakaopulver gesiebte Mehl hinzufügen. Die Schlagsahne dazugeben und mit der flüssigen Butter und der bei 45 °C geschmolzenen Schokolade abschließen.
75 g	Invertzucker	
120 g	Zucker	
73 g	Extrafein gemahlene Mandeln	
120 g	Mehl T405	
7 g	Backpulver	
140 g	Ultrahoherhitzte Sahne 35 %	
75 g	Geklärte flüssige Butter	
160 g	MILLOT 74 %	

GEPRESSTER MÜRBETEIG MILLOT 74 %

100 g	MILLOT 74 %	Die zerlassene Schokolade bei 35 °C mit der weichen Butter vermischen. Die Eier nach und nach hinzufügen. Mehl, Puderzucker und Fleur de Sel dazugeben. Alle Zutaten kurz vermischen. Sofort verstreichen. Bei 150 °C im Ofen backen.
180 g	Tourierbutter 84 %	
75 g	Eier	
340 g	Mehl T550	
130 g	Puderzucker	
3 g	Fleur de Sel	

GEPRESSTER MÜRBETEIG MILLOT 74 %

440 g	Mürbeteig mit Millot 74 %	Den Mürbeteig lange genug mit einem Messer zerkleinern, bis er pulverförmig ist. Sieben, um die Krümel zu entfernen, und diese gegebenenfalls für die Garnitur aufbewahren. Den zerkleinerten Mürbeteig mit den gerösteten Mandelblättchen und dem Fleur de Sel vermischen. Die geschmolzene Schokolade hinzugeben.
150 g	Blanchierte Mandelblättchen	
6 g	Fleur de Sel	
200 g	MILLOT 74 %	

GRAND-MÈRE-MOUSSE

160 g	Ultrahoherhitzte Vollmilch	Die Milch und die Sahne erhitzen und dann die zuvor eingeweichte Gelatine hinzugeben. Nach und nach in die teilweise zerlassene Kuvertüre gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten. Die Temperatur überprüfen (42–45 °C), ein Viertel des Eischnees mit dem Zucker hinzugeben, mischen und zuletzt den Rest des Eischnees hinzugeben.
160 g	Ultrahoherhitzte Sahne 35 %	
4 g	Pulvergelatine 220 Bloom	
20 g	Hydratwasser	
330 g	MILLOT 74 %	
250 g	Eiweiß	
75 g	Zucker	

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Anrichten: Die Creme, das Confit von Schwarzen Johannisbeeren und die Glasur zubereiten. 12 Stunden kristallisieren lassen. Den Biskuitteig zubereiten und 150 g in 6 Ringformen von 14 mm Durchmesser geben. Bei 170 °C für 11 Minuten backen. Den Mürbeteig herstellen und auf 2 mm ausrollen, dann 20 Minuten bei 150 °C backen. Den gepressten Mürbeteig zubereiten und je 100 g auf den Biskuitteig geben. Mit der vorkristallisierten Kuvertüre Millot 74 % Wellen auf Backpapier zeichnen, das zuvor wie eine Ziehharmonika gefaltet wurde, stehend kristallisieren lassen. Den Biskuit umdrehen, damit die Knuspermasse unten ist, und mit einem Spritzbeutel mit 13-mm-Tülle unregelmäßige Creme-Tropfen (etwa 80 g) aufdressieren. Einfrieren. Das Confit von Schwarzer Johannisbeere und Brombeere mit einem Teigschaber leicht auflockern und mit einem Spritzbeutel ohne Tülle etwa 80 g Confit unregelmäßig zwischen den Creme-Tropfen anrichten. Einfrieren. Die Füllungen in die Mitte der mit Tortenrandfolie ausgekleideten Ringformen von 16 cm Durchmesser setzen. Die Grand-Mère-Mousse zubereiten und die Ringformen randvoll füllen. Einfrieren. Die restliche Creme verwenden, um die Oberseite der Süßspeisen glatt zu streichen. Dieser Schritt ist sehr wichtig, damit sich beim Glasieren keine Luftblasen an der Oberfläche der Süßspeisen bilden. **Zur Fertigstellung:** Die Süßspeisen mit der bei 36–38 °C zerlassenen Glasur überziehen. Schokoladendekors auflegen.

Tellerdessert Anjara





ENGLISCHE CREME

310 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	Die Sahne mit der Milch aufkochen und auf das zuvor mit dem Zucker vermischte (nicht schaumig geschlagene) Eigelb gießen.
310 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch	
120 g	Eigelb	Alles bei 82–84 °C eindicken lassen, durch ein Spitzsieb passieren und sofort verwenden oder schnell abkühlen und aufbewahren.
60 g	Zucker	

MILLOT-CREME 74 %

720 g	Englische Creme	Sobald die Englische Creme heiß und passiert ist, mit einem Teigschaber emulgieren. Dazu die Creme nach und nach auf die geschmolzene Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen.
290 g	MILLOT 74 %	

KAFFEE-CREME

330 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	Die Sahne erhitzen und den Kaffee 20 Minuten lang ziehen lassen.
33 g	100 % Arabica-Kaffeebohnen	Das Eigelb mit dem Zucker mischen.
80 g	Eigelb	Durch ein feines trichterförmiges Sieb streichen und das Gewicht der Sahne korrigieren.
50 g	Zucker	Auf die Eigelb-Zucker-Mischung gießen.
3 g	Pulvergelatine 220 Bloom	Bei 82–84°C garen und die eingeweichte Gelatine hinzufügen.
15 g	Hydratwasser	

KAFFEESCHAUM

470 g	Kaffee-Creme	Die kalte Kaffee-Creme verrühren und die aufgeschlagene Sahne hinzufügen.
95 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	

MILCHEIS MIT MILLOT 74 %

1300 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch	Alle Zutaten sorgfältig abwägen. Der Reihe nach zunächst die Milch in das Kochgefäß gießen (Topf oder Pasteurisiergerät). Bei 25 °C das Magermilchpulver 1 % hinzufügen. Bei 30 °C den verschiedenen Zucker hinzufügen (Zucker, Glukosepulver und Invertzucker). Bei 40 °C die Sahne unterheben. Bei 45 °C das Gemisch aus Stabilisator und zugesetztem Emulgator mit einem Teil der ursprünglichen Zuckermenge (rund 10 %) hinzugeben. Bei 60 °C ein wenig von der flüssigen Mischung (2/3 des Schokoladengewichts) auf die teilweise geschmolzene Schokolade gießen und in der Mitte verrühren, sodass ein elastischer und glänzender Kern entsteht, der den Beginn der Emulsionsbildung anzeigt. Den Rest der Flüssigkeit nach und nach hinzugeben. Vermischen, um die Emulsion fertigzustellen. Alles in das Kochgefäß geben und 2 Minuten bei 85 °C pasteurisieren. Mischung dann rasch auf +4 °C abkühlen lassen. Wenn möglich, den Mix homogenisieren, um die Fettkristalle so fein wie möglich zu spalten. Mischung mindestens 12 Stunden lang bei 4 °C reifen lassen. Bei -6 °C bis -10 °C in der Eismaschine mischen und aufdrehen. Bei -30 °C einfrieren. Im Gefrierschrank bei -18 °C lagern.
64 g	Milchpulver 1 % Fett	
160 g	Zucker	
120 g	Glukosepulver DE33	
40 g	Invertzucker	
10 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	
5 g	Procrema 5 Bio	
3 g	Nature Emul	
300 g	MILLOT 74 %	

MANDARINENMARMELADE MIT VANILLE

210 g	Mandarinen	Waschen und die Mandarinen klein hacken.
85 g	Zucker	Bei niedriger Temperatur mit dem Zucker und den Vanilleschoten garen, bis die Schale durchsichtig ist.
8 g	Madagaskar-Vanilleschote	Den Mandarinenensaft, das Pektin und die kleine Menge Zucker hinzufügen.
120 g	Mandarinenensaft	Zum Kochen bringen.
2 g	Pektin NH	Abkühlen und mixen.
10 g	Zucker	

MANDEL-KAKAO-STREUSEL

90 g	Brauner Zucker	Den braunen Zucker, die gemahlene Mandeln, das Mehl, den Kakaopulver und das Fleur de Sel miteinander mischen.
90 g	Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln	
70 g	Mehl T405	Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden.
15 g	Kakaopulver	Die trockenen Zutaten zusammen sieben.
1 g	Fleur de Sel	Die Butter hinzufügen und mit dem Flachrührer zu kleinen Kugeln schlagen.
90 g	Tourierbutter 84 %	Die Streusel gleichmäßig auf der Silikonmatte verteilen und etwa 14 Minuten bei 150–160 °C backen.

KARAMELLISierter KAFFEE

100 g	Zucker	Den Zucker mit dem Wasser bei 115 °C kochen.
30 g	Wasser	Die Kaffeebohnen hinzufügen.
200 g	100 % Arabica-Kaffeebohnen	Alles vermischen, dann karamellisieren.

MILLOT-SAUCE 74 %

170 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch	Die Milch erhitzen. Nach und nach auf die Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten. Die restliche Flüssigkeit nach und nach hinzufügen. Beiseitestellen.
130 g	MILLOT 74%	

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die Cremes, den Kaffeeschaum, das Eis, die Marmelade, die Streusel, den karamellisierten Kaffee und die Sauce zubereiten. **Für das Dekor:** Vorkristallisierte Schokolade sehr dünn zwischen 2 Blättern Schokoladenfolie verstreichen. Sofort 60 cm lange Streifen zuschneiden und eine Ringform von 14 cm Durchmesser damit auslegen. Kristallisieren lassen. Die Streifen je nach gewünschter Länge schneiden. Schräge Streifen von 6–8 cm und 16–18 cm Länge zuschneiden. Die ersten Dekors in der Mitte des Tellers platzieren. Mithilfe eines Spritzbeutels mit 10 mm-Lochtülle Schokoladencreme-Streifen auf jeder Seite aufdressieren. Weitere Dekors angrenzend an die Creme platzieren. Den Vorgang zweimal wiederholen und dabei von der Mitte des Tellers wegbewegen. Anschließend Marmelade sowie Kaffeeschaum auf jeder Seite anrichten. Mit karamellisierten Kaffeesplittern, Streusel, Mandarinenfilets und einem Nocken Eis vollenden. Die heiße Sauce in einer Sauciere servieren.