

TARTE IDA

Ein Originalrezept der École Valrhona
Für 6 Tartes mit einem Ø von 16 cm



SCHAUMIGE GANACHE-CREME ILLANKA

200 g Sahne 35 %
25 g Glukose
25 g Invertzucker
190 g KUVERTÜRE ILLANKA 63 %
410 g Sahne 35 %

Die kleinere Menge Sahne, die Glukose und den Invertzucker erhitzen.
Die heiße Mischung nach und nach über die zerlassene Kuvertüre geben.
So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten.
Den zweiten Teil der kalten und flüssigen Sahne hinzugeben.
Erneut vermischen. Idealerweise eine Nacht lang im Kühlschrank kristallisieren lassen.
Aufschlagen.

HIMBEERSCHAUM

430 g Himbeerfruchtfleisch
380 g Eier
7 g Gelatine
190 g Tourierbutter 84 %
130 g Eiweiß
260 g Streuzucker

Das Himbeerfruchtfleisch erhitzen.
Die Eier und die zuvor angefeuchtete Gelatine beimengen. Bei 82 °/84 °C kochen.
Auf 40 °C abkühlen lassen und die weiche Butter hinzugeben.
Vermischen und schnell abkühlen lassen.
Das Eiweiß und den Zucker im Wasserbad auf 55 °C erhitzen, aufschlagen bis die Masse komplett abgekühlt ist.
Zur kalten Himbeermasse hinzugeben und sofort verwenden.

KAKAO-MÜRBETEIG

380 g Tourierbutter 84 %
280 g Puderzucker
190 g Mehl T55
160 g Eier
95 g Gemahlene Mandeln
6 g Salz
470 g Mehl T55
80 g KAKAOPULVER

Die weiche Butter, den Puderzucker, die Eier, die kleinere Menge Mehl, die gemahlene Mandeln und das Feinsalz mischen.
Nicht schaumig schlagen.
Sobald die Masse homogen ist, die größere Menge Mehl und das Kakaopulver hinzugeben.
Ausrollen und kühl stellen.
Bei 150 °C im Ofen backen.

SCHOKOLADEN-MANDEL-MOELLEUX

310 g Zucker
270 g Gemahlene Mandeln
40 g Maisstärke
4 g Backpulver
190 g Eier
85 g Eigelb
270 g Sahne 35 %
110 g P125 COEUR DE GUANAJA

Das gesiebte Pulver mit den Eiern und dem Eigelb vermischen.
Mit dem Küchenmixer aufschlagen.
Die Creme leicht erhitzen (60 °C) und mit der zerlassenen Schokolade zu einer Creme verarbeiten.
Die Mischung in den Mixer geben und aufschlagen.
Bei 160 °C backen.

ÜBERGUSS ZUM AUFSPRÜHEN

500 g ABSOLU CRISTAL
NEUTRALER ÜBERGUSS
50 g Wasser

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

HIMBEERÜBERGUSS

500 g ABSOLU CRISTAL
NEUTRALER ÜBERGUSS
50 g Himbeerfruchtfleisch
Qs Roter Himbeerfarbstoff

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit dem Himbeerfruchtfleisch zum Kochen bringen.
Den Farbstoff je nach gewünschtem Farbton hinzufügen.
Sofort im Anschluss mit einer Sprühpistole bei etwa 80 °C aufsprühen.

ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Die schaumige Ganache-Creme vorbereiten. Den Schaum zubereiten, 220 g davon direkt in runde Formen mit einem Durchmesser von 14 cm gießen und einfrieren. Den Mürbeteig 2,5 mm dick ausrollen. Runde Tortenformen mit einem Durchmesser von 16 cm auslegen. Bei 150 °C 15 Minuten lang backen. Die Böden herstellen und jeden Boden mit etwa 200 g weichem Biskuit garnieren. Bei 160 °C etwa 20 Minuten lang backen, einfrieren. Die Ganache-Creme schaumig schlagen, dann mit einem Spritzbeutel mit abgeschrägter Kante etwa 140 g in runde Formen mit einem Durchmesser von 12 cm geben (siehe Foto). Einfrieren, dann aus der Rundform nehmen. Mit einer Sprühpistole einen Mantel aus neutralem Überguss Absolu Cristal auftragen.

Anschließend den Schaum aus der Rundform nehmen und mit dem neutralen Überguss Absolu Cristal bedecken. Die Kekstaler auf die Tortenböden legen (siehe Foto).

Für das Schokoladen-Dekor: Die temperierte dunkle Kuvertüre zwischen zwei bedruckten Transferfolien auslegen. Die Dicke überprüfen. Vor dem Kristallisieren Dreiecke mit gewellten Kanten ausschneiden.

Frische Himbeeren auf den Schaumrand legen.

P 125
CŒUR DE GUANAJA
Schokoladenkonzentrat



6360
Schokoladenkonzentrat

DIE VORTEILE:

- Ein intensiver Schokoladengeschmack
- Eine geschmeidigere Textur
- Eine dunklere Schokoladenfarbe