

Saint Trop' Vanille-Yuzu




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Saint Trop' Vanille-Yuzu

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 1 Tropéziene-Hefekuchen für 6 Personen

Am Vortag:

Schaumige Ganache-Creme
IVOIRE 35 % mit Vanille
INSPIRATION-YUZU-Creme
Brioche Teig

Am Backtag:

Yuzusirup zum Tränken
Anrichten

SCHAUMIGE GANACHE-CREME IVOIRE 35 % MIT VANILLE

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

115 g Sahne
15 g Akazienhonig
1 **NOROHY Vanilleschote**
170 g Schokolade
IVOIRE 35%
310 g Kalte Sahne

115 g Sahne mit dem Honig und dem Vanillemark erhitzen. In drei Etappen über die zuvor geschmolzene Schokolade **IVOIRE 35 %** gießen, dabei mit dem Teigschaber rühren.

Nach und nach die 310 g kalte flüssige Sahne hinzufügen und alles mit einem Stabmixer mixen.

Mindestens eine Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

INSPIRATION-YUZU-CREME

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

50 g Yuzufruchtmark
1 g Pulvergelatine
5 g Kaltes Wasser
90 g **INSPIRATION YUZU**
95 g Kalte Sahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen.

Das Yuzufruchtmark auf 80 °C erhitzen, dann die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Nach und nach über die zuvor geschmolzene **INSPIRATION YUZU** gießen.

Mithilfe eines Stabmixers mixen, um die Emulsion fertigzustellen.

Die kalte flüssige Sahne zur Emulsion dazugeben.

Erneut mixen und dann in einen Behälter geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.

YUZUSIRUP ZUM TRÄNKEN

Zubereitungszeit: 15 Minuten

60 g Yuzu- oder
Zitronenfruchtmark
40 g Zucker
20 g Wasser

Alle Zutaten in einen Topf geben und dann zum Kochen bringen.

Im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

Saint Trop' Vanille-Yuzu

(Fortsetzung)

BRIOCHETEIG

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

220 g Mehl T405
110 g Eier
20 g Vollmilch
20 g Zucker
5 g Salz
6 g Frische Hefe
130 g Butter

1 Eigelb zum
Bestreichen
10 g Kristall- oder
Hagelzucker

Alle Zutaten außer der Butter vermischen. Mit dem Rührgerät mit Knethaken etwa 10 Minuten verkneten. Dann nach und nach die in Stücke geschnittene Butter (kalt, aber weich) einarbeiten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Am Ende des Knetens muss die Temperatur des Teigs idealerweise 24–25 °C betragen.

Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Teigränder nach innen schlagen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

7 Teigkugeln à 70 g abwiegen und formen. Kreisförmig in zuvor eingölte Backringe mit 22 cm Durchmesser platzieren. Maximal 2 Stunden bei 25 °C in einer feuchten Umgebung aufgehen lassen.

Den Teig mithilfe eines Pinsels mit einem Eigelb bestreichen, damit er nach dem Backen eine goldene Farbe annimmt. Zum Schluss mit Kristallzucker oder Hagelzucker bestreuen. 18 Minuten bei 170 °C Umluft backen.

ANRICHTEN

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Die gebackene Brioche halbieren. Jede Seite mit dem Yuzusirup tränken.

Die schaumige Ganache-Creme aus Schokolade **IVOIRE 35 %** mit Vanille aufschlagen*, bis eine lockere Textur entsteht, die sich mit dem Spritzbeutel verarbeiten lässt. Den Boden mit einem Spritzbeutel mit geriffelter Tülle mit schönen Rosetten garnieren. Die Creme **INSPIRATION YUZU** mit einem Spritzbeutel ohne Tülle, der an der Spitze fein aufgeschnitten ist, zwischen den Rosetten verteilen. Mit der anderen Briochehälfte bedecken und dann mit Puderzucker bestäuben. Und genießen.

**Eine schaumige Ganache-Creme aufschlagen bedeutet, sie mit dem Rührgerät bei mittlerer und konstanter Geschwindigkeit zu schlagen, um Luft einzuarbeiten und so eine Textur zu erhalten, die sich mit dem Spritzbeutel verarbeiten lässt.*





Tipp vom Chef-Pâtissier

Die Gehzeit des Briocheteigs hängt davon ab, welche Temperatur der Teig am Ende des Knetvorgangs hat. Je heißer der Teig ist, desto kürzer dauert die Stockgare. Über 26–28 °C die Stockgare verkürzen. Bei über 28 °C den Prozess des Aufgehens unterbrechen.

Hierzu den Teig etwa 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen, bevor er dann wieder in den Kühlschrank kann. Eine gut gebackene Brioche sollte eine Kerntemperatur von 93 °C haben (es genügt, die Temperatur mit einem herkömmlichen Thermometer zu messen).

Durch Dehnen und Falten des Teigs können die bei der Fermentation der Hefe entstandenen Gase entweichen.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat“ in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Pâtisserie-Workshops und -Kursen teil.

Besuchen Sie die Website der „Cité du Chocolat Valrhona“: www.citeduchocolat.com / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich     www.valrhona.com