

# KAMÉLIA



*Baptiste Girard*

AUSBILDENDER CHEF-PÂTISSIER  
ÉCOLE VALRHONA

„Die Kuvertüreschokolade **Komuntu** ist der Star dieses Desserts und bringt seinen Charakter voll zur Geltung. Die Frische der Minze unterstreicht ihre Aromenoten und ihre Stärke harmoniert perfekt mit der Säure der Waldbeeren.“



## REZEPT FÜR 24 DESSERTS

---

### MILCHEIS KOMUNTU 80%/MINZE

1190 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
150 g	Frische Minze
11 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
65 g	Milchpulver 1 % Fett
80 g	Zucker
95 g	Glukosepulver DE33
75 g	Invertzucker
7 g	Kombinierter Stabilisator
335 g	<b>KOMUNTU 80 %</b>
2 008 g	Gesamtgewicht

Die Hälfte der Milch 30 Sekunden lang mit der Minze mixen. Passieren und das Gewicht bei Bedarf anpassen.

Milch, Sahne und Milchpulver in das Kochgefäß geben.

Bei 30 °C die verschiedenen Zucker hinzufügen (Zucker, Glukosepulver und Invertzucker).

Bei 45 °C das Gemisch aus Stabilisator und zugesetztem Emulgator mit einem Teil der ursprünglichen Zuckermenge (rund 10 %) hinzugeben.

Bei 60 °C einen kleinen Teil der Flüssigkeit über die Schokolade gießen.

Mixen, um die Emulsion fertigzustellen.

Alles in das Kochgefäß geben und 2 Minuten bei 85 °C pasteurisieren. Mixen, um eine glatte Masse zu erhalten, und dann rasch auf 4 °C abkühlen lassen.

Mischung mindestens 6 Stunden lang bei 4 °C reifen lassen.

Bei -6 °C bis -10 °C in der Eismaschine mischen und aufdrehen.

---

### STÄRKEMISCHUNG MIT GLUKOSE

530 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
15 g	Kartoffelstärke
40 g	Glukose DE60
595 g	Gesamtgewicht

Ein wenig kalte Milch mit Kartoffelstärke vermischen, beiseitestellen.

Den Rest der Milch mit der Glukose auf 85–90 °C erhitzen.

Einen Teil der mit Glukose vermischten Milch auf die Milch-Stärke-Mischung geben.

Alles in das Kochgefäß geben und aufkochen.

---

### SCHAUMIGE GANACHE-CREME KOMUNTU 80% MIT INTENSIVEM GESCHMACK

560 g	Stärkemischung mit Glukose
290 g	<b>KOMUNTU 80 %</b>
200 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
1050 g	Gesamtgewicht

Die heiße Stärkemischung nach und nach über die Schokolade gießen.

So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.

Die kalte flüssige Sahne unterrühren.

Erneut kurz mixen.

Mit Frischhaltefolie bedecken, kalt stellen und mindestens 12 Stunden kristallisieren lassen.

So aufschlagen, dass eine Textur entsteht, die sich mit Spritzbeutel oder Teigschaber verarbeiten lässt.

---

### KAKAOGLASUR

300 g	Mineralwasser
385 g	Zucker
130 g	<b>Kakaopulver</b>
260 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
21 g	Pulvergelatine 220 Bloom
105 g	Hydratwasser
1201 g	Gesamtgewicht

Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen und Kakao hinzugeben.

Sahne erhitzen und zum Sirup geben.

Die Milch zum Kochen bringen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Vor dem Gebrauch 12 Stunden kristallisieren lassen.

---

### ZUCKERGLAS MIT KAKAOBRUCH

230 g	Zucker
230 g	Glukose DE35/40
230 g	Fondant
70 g	<b>Kakaobruch</b>
760 g	Gesamtgewicht

Den Zucker, das Fondant und die Glukose bei 165 °C backen.

Kakaobruch hinzufügen.

Auf eine Silikonmatte gießen.

Abkühlen lassen und zu Pulver mahlen.

An einen vor Feuchtigkeit geschützten Ort stellen.

---

### WALDBEEREN-KOCHSAFT

265 g	Himbeeren
105 g	Brombeeren
105 g	Frische Brombeeren
105 g	Schwarze Johannisbeere
55 g	Johannisbeeren
55 g	Wasser
50 g	Zucker
10 g	Frische Minze
15 g	Cassislikör
5 g	Limettensaft
770 g	Gesamtgewicht

Alle Zutaten in einen Vakuumbutel geben.

Im Dampfbackofen oder in einem mit Wasser gefüllten Topf bei 85 °C

45 Minuten lang garen.

Noch heiß und bis zum völligen Erkalten abtropfen lassen.

Den Kochsaft zur Herstellung des Waldbeerensafts mit Essig aufbewahren.

---

#### WALDBEERENSAFT MIT ESSIG

325 g Waldbeeren-Kochsaft  
80 g Himbeeressig  
  
405 g Gesamtgewicht

---

Die beiden Zutaten vermischen.

---

#### WALDBEEREN-PICKLES

95 g Himbeeren  
55 g Brombeeren  
55 g Frische Brombeeren  
35 g Schwarze Johannisbeere  
20 g Johannisbeeren  
260 g Waldbeerensaft mit Essig  
  
520 g Gesamtgewicht

---

Früchte je nach Größe halbieren.  
Früchte in den Saft mit Essig geben und mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

---

#### WALDBEEREN-GELEE

145 g Waldbeerensaft mit Essig  
1 g Agar-Agar  
2 g Pulvergelatine 220 Bloom  
10 g Hydratwasser  
  
158 g Gesamtgewicht

---

Waldbeerensaft mit Essig erhitzen.  
Agar-Agar hinzugeben und zum Kochen bringen.  
Die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.  
Sofort verwenden.

---

#### P125-MÜRBETEIG MIT KAKAOBRUCH

90 g **P125 CŒUR DE GUANAJA**  
170 g Tourierbutter 84 %  
80 g Ei  
310 g Mehl T550  
120 g Puderzucker  
25 g Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln  
15 g **Kakaobruch**  
3 g Salz  
  
810 g Gesamtgewicht

---

Bei 35 °C geschmolzene P125 Cœur de Guanaja-Schokolade mit der schaumig gerührten Butter vermischen.  
Die kalten Eier nach und nach hinzufügen.  
Auf das Mehl, den Puderzucker, die gemahlene Mandeln, den gemahlene Kakaobruch und das Salz gießen.  
Alle Zutaten kurz vermischen.  
Sofort verstreichen.

---

#### MINZCREME

160 g Ultrahocherhitzte Vollmilch  
30 g Frische Minze  
135 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %  
45 g Zucker  
2 g Pektin X58  
45 g Ei  
1 g Pulvergelatine 220 Bloom  
5 g Mineralwasser  
25 g Tourierbutter 84 %  
  
448 g Gesamtgewicht

---

Die Milch 30 Sekunden mit der Minze mixen.  
Durch ein Sieb passieren. Das Gewicht der Milch bei Bedarf anpassen.  
Milch mit Sahne erwärmen, bei 40 °C die Zucker-Pektin-Mischung hinzugeben und zum Kochen bringen.  
Eier und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen, mixen und die Butter dazugeben.  
Beiseitestellen oder sofort verwenden.

---

#### WALDBEEREN-CONFIT

340 g Püree Meeker-Himbeere 100 %  
170 g Püree Schwarze Johannisbeere  
Blackdown & Andorine 100 %  
170 g Brombeerpüree  
35 g Zucker  
35 g Glukosepulver DE33  
9 g Pektin NH  
15 g Limettensaft  
25 g Cassislikör  
  
799 g Gesamtgewicht

---

Pürees erwärmen, bei 40 °C das zuvor mit den Zuckersorten vermischte Pektin hinzufügen.  
Alles aufkochen.  
Limettensaft und Cassislikör dazugeben.

---

---

**STIELEIS-GLASUR KOMUNTU 80% & KAKAOBRUCH**

465 g **KOMUNTU 80 %**  
65 g Traubenkernöl  
70 g **Kakaobruch**  
  
600 g Gesamtgewicht

Die Schokoladenkuvertüre zerlassen, das Öl und den Kakaobruch hinzufügen. Beiseitestellen.

---

**KOMUNTU 80%-SPRITZMASSE**

90 g **Kakaobutter**  
210 g **KOMUNTU 80 %**  
  
300 g Gesamtgewicht

Die Zutaten für die Spritzmasse miteinander verschmelzen und bei 40–45 °C aufsprühen.

---

**KOMPOTT AUS WALDBEEREN-PICKLES**

540 g Waldbeeren-Confit  
270 g Waldbeeren-Pickles  
40 g Johannisbeeren  
80 g Brombeeren  
80 g Himbeeren  
40 g Schwarze Johannisbeere  
40 g Frische Heidelbeeren  
  
1090 g Gesamtgewicht

Confit pürieren, abgetropfte Frucht-Pickles und geschnittene Waldbeeren dazugeben. Beiseitestellen.

**ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN**

Milcheis Komuntu/Minze, schaumige Ganache-Creme, Kakaoglasur und Kakaobruch-Zuckerglas herstellen. Den Kochsaft herstellen und daraus den Waldbeeren-saft mit Essig herstellen. Waldbeeren-Pickles herstellen.

Eis aufdrehen und je 30 g in Ringformen (Silikomart SF268) füllen. Einfrieren.

Mürbeteig P125 herstellen, 2 mm dick ausrollen, einfrieren und mit einem 8,5-cm-Ausstecher Taler ausstechen, und deren Mitte wiederum mit einem 5,5-cm-Ausstecher ausstechen. Bei 150 °C 20 Minuten lang backen.

Waldbeeren-Gelee herstellen und auf einer Silikonmatte in einen Rahmen von 40 × 30 cm gießen. Abkühlen lassen. Mithilfe einer Ausstechform Gelee-Kreise mit einem Durchmesser von 5,5 cm ausstechen. In der Kühlkammer aufbewahren, abgedeckt mit Schokoladenfolie.

Die Minzcreme herstellen und je 15 g in Flexipan-Ringformen (Silikomart SF269) füllen. Einfrieren.

Waldbeeren-Confit herstellen, Minzcreme aus der Form stürzen und in das Confit tauchen. Einfrieren. Das restliche Confit abkühlen lassen und für das Kompott beiseitestellen.

Schaumige Ganache-Creme aufschlagen, dabei auf eine elastische Textur achten. Je 20 g in Ringformen (Silikomart SF268) geben, Minzcreme/Confit-Einsatz hinzufügen und mit 10 g schaumiger Ganache-Creme bedecken, glatt streichen. Einfrieren.

Stieleis-Glasur Komuntu mit Kakaobruch zubereiten, Eisringe aus der Form nehmen und in die Glasur tauchen. Einfrieren.

Vorkristallisierte Kuvertüreschokolade Komuntu zwischen zwei Blättern Schokoladenfolie verstreichen und Taler von 9 cm Durchmesser ausstechen, deren Mitte mit einem 7,5-cm-Ausstecher ausstechen.

Die Kuvertüre Komuntu mit einem feinen Kammschaber auf einer Schokoladenfolie verstreichen. Die Striche dann mit einem Stift mit Kautschukspitze miteinander verbinden, um Blütenblätter zu formen. Eine Rinnenform verwenden, um die Blütenblätter zu wölben. Kristallisieren lassen.

Kakaobruch-Zuckerglas unter Verwendung einer blütenblattförmigen Schablone auf eine leicht gefettete Silikonbackmatte streuen. Das Zuckerglas im Ofen bei 180 °C 2 Minuten backen. Nach dem Backen die Silikonbackmatte umdrehen und auf ein Backpapier geben. Die Matte einrollen, sodass sich das Zuckerglas löst. Erneut bei 150 °C für wenige Sekunden in den Backofen geben, um sie wölben zu können. In einer gut verschlossenen Dose vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.

Ringförmigen Komuntu-Dekor aus der Form lösen und schockfrostern. Spritzmasse herstellen und mithilfe einer Spritzpistole fein auf das Dekor sprühen.

Kakaoglasur auf 20–22 °C erwärmen, schaumige Ganache-Creme-Ringe aus der Form lösen, mit der Glasur überziehen und auf die Mürbeteigtaler P125 legen. Bei 4 °C aufbewahren. Waldbeeren-Kompott herstellen.

**ANRICHTEN**

Drei Punkte schaumige Ganache-Creme auf die Rück- und Oberseite des Eisrings spritzen, um ihn auf dem Teller zu fixieren.

10 g schaumige Ganache-Creme in die Mitte des Rings geben.

Einen Mürbeteigring mit Eis darauf positionieren.

40 g Fruchtkompott in die Mitte des Rings geben.

Ringmitte mit einer dünnen Schicht Fruchtgelee bedecken.

Blütenblattförmigen Schokodekor aus Komuntu aus der Form lösen. Je drei Zuckerglas-Blätter und drei Schokoblätter abwechselnd anrichten, darauf achten, dass die Blütenblätter sich leicht überlagern.

Mit dem Schokoring abschließen.