

UPORU-VANILLE-TÖRTCHEN



MANDEL-MÜRBEITEIG

300 g	Weizenmehl mittlerer Type
110 g	Puderzucker
40 g	SOSA Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln
2,5 g	Salz
150 g	Tourierbutter 84 %
65 g	Eier

Die trockenen Zutaten mit der in Würfel geschnittenen kalten Butter zu einem Mürbeteig verarbeiten. Sobald die Masse keine Stücke mehr aufweist, die kalten Eier hinzufügen.

Aufhören, sobald ein glatter Teig entstanden ist. In den Kühlschrank stellen oder sofort ausrollen. Bei 150 °C im Ofen backen.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME OPALYS 33 % MIT VANILLE

230 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
8 g	NOROHY -Tahiti-Vanilleschoten
25 g	Invertzucker
25 g	Glukose DE38/40
340 g	SCHOKOLADE OPALYS 33 %
620 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

Die kleine Menge Sahne mit den aufgeschlitzten und ausgekratzten Vanilleschoten erhitzen.

10 Minuten ziehen lassen und anschließend passieren. Invertzucker und Glukose hinzufügen.

Die warme Masse nach und nach auf die Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten.

Die große Menge kalte Sahne hinzufügen und erneut pürieren. In den Kühlschrank stellen und idealerweise 12 Stunden kristallisieren lassen.

Aufschlagen.

ANANAS-BRUNOISES

580 g	Ananas
5 g	NOROHY -Tahiti-Vanilleschoten
20 g	Zitronensaft
30 g	Alter Rum
8 g	Maisstärke
1 Stück	Geriebene Limettenschale

Ananas schälen und in Würfel schneiden.

Die Würfel mit der Vanille anschwitzen. Den Zitronensaft, den Rum und die Maisstärke hinzugeben und alles zusammenmischen. Gut verrühren und zum Kochen bringen. Die geriebene Schale hinzugeben.

SPRITZGUSS ABSOLU

250 g	ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL
25 g	Wasser

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit Wasser zum Kochen bringen.

Sofort im Anschluss mit einer Pistole bei etwa 80 °C aufspritzen.

ANRICHTEN

Die Ganache und den Mürbeteig zubereiten.

Den Teig 3 mm dick ausrollen und Blütenformen ausschneiden. Diese anschließend auf die Rückseite einer Silikonform mit Webmuster und einem Durchmesser von etwa 7,5 cm legen. Bei 150 °C für 18 Minuten backen.

Die Ananas-Brunoise zubereiten und damit Halbkugeln mit einem Durchmesser von 3,5 cm befüllen.

Einfrieren.

Scheiben mit einem Durchmesser von 6 cm und Blütenblätter mit vorkristallisierter weißer Schokolade herstellen. Die Ganache aufschlagen und mithilfe eines Spritzbeutels mit 14-mm-Aufsatz 5 Tropfen kreisförmig auf der Scheibe anordnen. Sofort eine halbe Ananaskugel in die Mitte setzen.

Mit der Spritzpistole eine dünne Schicht neutralen Überguss darüber geben.

Abschließend mit den Blütenblättern aus weißer Schokolade und einigen Tropfen Überguss verzieren.

TIPPS

Die Ganache-Ananas-Zubereitungen können auf ein Blech gelegt und in den Gefrierschrank gestellt werden.

Die Törtchenböden können mit aufgeschlagenem Eigelb oder Kakaobutter isoliert werden.

Ein Original-Rezept der Rémi Montagne
Executive Pastry Chef der École Valrhona

