

Biskuittorte mit Dulcey, Kaffee und Mandarinen




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Biskuittorte mit Dulcey, Kaffee und Mandarinen

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *Ecole Gourmet Valrhona*

Rezept für 1 Biskuittorte – 6–8 Personen – Ohne Form

Am Vortag:

Schaumige Ganache-Creme
DULCEY 35 %
Mandarinen-Confit

Am Backtag:

Wiener Biskuit
Kaffeessirup zum Tränken
Anrichten
(3,5 Std. Gefrierzeit einplanen)

Benötigte Utensilien:

Obstbürste
(optional)
Kugelausstecher

SCHAUMIGE GANACHE-CREME DULCEY 35 %

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

115 g Sahne
15 g Akazienhonig
170 g Schokolade **DULCEY 35 %**

310 g Kalte Sahne

115 g Sahne mit dem Honig erhitzen. 1/3 dieser warmen Mischung auf die zuvor geschmolzene Schokolade **DULCEY 35 %** gießen und dabei ununterbrochen kräftig mit dem Teigschaber rühren. Das zweite Drittel dazugeben und ebenso verfahren. Mit dem letzten Drittel genauso verfahren. Mithilfe eines Stabmixers mixen, um die Emulsion fertigzustellen. 310 g kalte Sahne hinzugeben und erneut mixen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.

MANDARINEN-CONFIT

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Ruhezeit: 12 Stunden

225 g BIO-Mandarinen
15 g Ungesalzene Butter
15 g Brauner Zucker
30 g Zucker
30 g Akazienhonig
3 g Maisstärke
60 g Wasser

Die Mandarinen abwaschen und abbürsten. 30 Minuten lang in reichlich Wasser kochen, um die Bitterkeit zu reduzieren. Die Mandarinen abtropfen lassen und grob schneiden, dabei darauf achten, dass die Stiele entfernt werden. Bei geringer Hitze in der Butter und mit dem braunen Zucker andünsten. Karamellisieren lassen, dann den Zucker und den Honig hinzufügen und mit Wasser bedecken. Fast bis zum vollständigen Verdampfen einkochen. Erneut mit Wasser bedecken und wieder einkochen lassen. Die Mandarinen fein zerkleinern, anschließend die zuvor mit 60 g Wasser vermischte Maisstärke hinzufügen. Einige Minuten unter kräftigem Rühren kochen lassen, um eine mehlig Textur zu verhindern. Das Ganze eine Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Vor der Verwendung mit einem Stabmixer pürieren.

KAFFEESIRUP ZUM TRÄNKEN

Zubereitungszeit: 10 Minuten

200 g Espresso
25 g Zucker

Den Kaffee und den Zucker hinzugeben.
Gut verrühren und dann im Kühlschrank aufbewahren.

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

Biskuittorte mit Dulcey, Kaffee und Mandarinen (Fortsetzung)

WIENER BISKUIT

Zubereitungszeit: 30 Minuten

40 g Eigelb
105 g Eier
85 g Zucker

65 g Eiweiß
25 g Zucker

55 g Mehl T550*

Eigelb, Eier und 85 g Zucker im Rührgerät aufschlagen, bis die Mischung weiß wird. Das Eiweiß und die restlichen 25 g Zucker mit dem Rührgerät steif schlagen. Den Eischnee mithilfe eines Teigschabers mit der ersten Mischung vermengen und das gesiebte Mehl unterheben. Erneut vermischen. 360 g Biskuitteig auf einem Backblech à 30 × 40 cm verstreichen und 5–6 Minuten bei 230 °C Umluft backen.

Wenn der Biskuit aus dem Ofen kommt, mit Backpapier bedecken und zum Fixieren eine Unterlage darüber legen. So bleibt der Biskuitboden saftig und weich.

*Siehe Ernährungstipp am Ende des Rezepts, um ein anderes Mehl zu verwenden.

ANRICHTEN

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Gefrierzeit: 3 Stunden

Den Biskuitboden in drei 10 × 27 cm breite Streifen schneiden. Einen Streifen mit Kaffeesirup tränken und dann 150 g Mandarinen-Confit darauf verstreichen. Das Ganze 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen. 120 g Ganache mit **DULCEY 35 %** mit dem Rührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen, bis sie die Textur einer lockeren Schlagsahne annimmt. Die schaumige Ganache-Creme auf das Confit streichen und dann 30 Minuten einfrieren. Einen zweiten Biskuitstreifen auf die schaumige Ganache-Creme **DULCEY 35 %** legen, mit Kaffeesirup tränken und erneut 150 g Mandarinen-Confit darauf verteilen. Darauf den letzten mit Kaffeesirup getränkten Biskuitstreifen legen. Den Rest der schaumigen Ganache-Creme **DULCEY 35 %** aufschlagen, bis die Textur elastisch ist und sich mit dem Spritzbeutel verarbeiten lässt. Mithilfe eines Spritzbeckens mit 16-mm-Lochtülle schöne Tropfen auf die gesamte Oberfläche des zuletzt aufgelegten Biskuit auftragen. Mit einem in heißes Wasser getauchten Kugelausstecher hier und da einige Tropfen der schaumigen Ganache-Creme ausstechen. Die entstandenen Vertiefungen mit Mandarinen-Confit auffüllen. Das Ganze für mindestens 3 Stunden einfrieren. Nach der Entnahme der Cremerolle aus dem Gefrierschrank die Seiten mit einem heißen Küchenmesser sauber abschneiden. Die fertige Cremerolle hat folgende Maße: 8 × 24 cm.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Sie können das Messer zum Schneiden der Cremerolle erhitzen, indem Sie es in heißes Wasser tauchen oder ein Heißluftgerät verwenden.

Ernährungstipp

Im Rezept für das Wiener Biskuit können die 55 g Mehl T550 durch eine Mischung aus 35 g Kartoffelstärke und 20 g Kastanienmehl ersetzt werden.

