

Schaumzucker- Bären




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Schaumzucker-Bären

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *Ecole Gourmet Valrhona*

Rezept für 18 Schaumzucker-Bären

Schwierigkeitsgrad: 🍪🍪🍪

Am Backtag:

Schaumzucker mit dunkler
Schokolade
Temperierung

Benötigte Utensilien:

Kitchenaid mit Rührschüssel
und Schneebesen-Aufsatz
Thermometer
Silikonform „Bären“

SCHAUMZUCKER MIT DUNKLER SCHOKOLADE

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: 12 Stunden bei 16°C

225 g Zucker
95 g Wasser
12 g Pulvergelatine
65 g Wasser (zum Einweichen
der Gelatine)
130 g Eiweiß
100 g Schokolade
GUANAJA 70%
10 g **Kakaopulver**

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen.
Den Zucker mit dem Wasser bei 110°C kochen.
Die geschmolzene Gelatine hinzufügen und auf den Eisschnee gießen.
Bei mittlerer und konstanter Geschwindigkeit aufschlagen lassen.
Wenn der Schaumzucker lauwarm ist, die geschmolzene Schokolade
GUANAJA 70% und das **Kakaopulver** mit einem Teigschaber
unterheben. Wenn die Mischung 45–50°C erreicht, in einen Spritzbeutel
ohne Tülle gießen und in die zuvor mit Traubenkernöl eingefettete
Silikonform „Bären“ geben. 12 Stunden lang gelieren lassen.

TEMPERIERUNG SCHOKOLADE ODER INSPIRATION

Zubereitungszeit: 20 Minuten

600 g **INSPIRATION ERDBEERE**,
oder Schokolade **GUANAJA 70%**
oder Blond **DULCEY 35%**

Schokolade oder Inspiration bei 45°C schmelzen und gemäß der
Impfmethode temperieren.
Die Schaumzucker mit der nach der Impfmethode temperierten
Kuvertüre überziehen.

* Die Temperierung mit der Impfmethode ist in den Tipps vom Chef-Pâtissier zu finden.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Temperieren mit der Impfmethode (für 600 g Schokolade): $\frac{2}{3}$ der Gesamtmenge der Schokolade
entweder im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Bis auf 50–55°C erhitzen. Wenn diese
Temperatur erreicht ist, das verbliebene $\frac{1}{3}$ der nicht geschmolzenen Schokolade hinzugeben.
Verrühren und dann mit einem Stabmixer mixen. Darauf achten, dass keine Luft untergemischt
wird. Die Temperatur der Schokolade überprüfen, sie sollte 31–32°C betragen. Die Schokolade
ist nun temperiert.

Darauf achten, dass die Schokolade während der gesamten Zubereitungsdauer auf dieser
Temperatur bleibt. Wenn nötig, die Oberfläche mit einem Föhn erwärmen. Die temperierte
Schokolade mit einer Teigrolle zwischen zwei Schokoladenfolien verteilen und 2 Stunden bei
Raumtemperatur kristallisieren lassen.

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