



Mariage de Saveurs



SCHOKO-STERNANIS-GANACHE MIT MILLOT 74 %

170 g MILLOT 74 %
180 g Sahne 35 % Fett
10 g Sternanis
30 g Invertzucker
30 g Butter 82 % Fett

Sahne in einen Topf geben und aufkochen.
Den Topf vom Herd nehmen, Sternanis in die Sahne geben, mit einem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken und 12 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
Sobald die Sahne gut durchgezogen ist, in einen anderen Topf füllen.
Invertzucker dazugeben und nochmals aufkochen.
Die Sahne über die Schokolade gießen und mit einem Stabmixer emulgieren.
Auf unter 30–40 °C abkühlen lassen, bevor die Butter stückchenweise untergerührt wird.
Die Ganache auf 30 °C abkühlen lassen.
Die Ganache in die vorbereiteten Schokoladenschalen geben.
24 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

ORANGENKAREMELL

50 g Orangenpüree
70 g Sahne 35 % Fett
25 g Glukosesirup
120 g Zucker
1 g Meersalz
1 Vanilleschote
50 g MILLOT 74 %
40 g Butter 82 % Fett

Das Orangenpüree in einem Topf erhitzen, beiseitestellen und warm halten.
In einem separaten Topf Sahne, Meersalz, Glukosesirup und Vanillemark aufkochen, beiseitestellen und warm halten.
Zucker in einen anderen großen Topf geben und vorsichtig umrühren, bis sich alles auflöst und karamellisiert.
Sahne und Orangenpüree dazugeben und das Karamell auf dem Herd stehen lassen, bis es wieder kocht.
Vom Herd nehmen, auf 80 °C abkühlen lassen und über die Schokolade gießen. Gut mit dem Schneebesen verrühren.
Auf unter 30–40 °C abkühlen lassen, dann die Butter stückchenweise einrühren.
Das Karamell in einen Spritzbeutel geben und auf der Schokoladenganache in den Schokoladenschalen Tupfen anrichten.
Die Schalen 24 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen, bevor sie mit kandierten Früchten dekoriert werden.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

15 rechteckige Schokoladenschalen herstellen: 3 x 8 cm (Millot 74 %).
Schoko-Sternanis-Ganache zubereiten und in die Schokoladenschalen füllen.
Die Ganache 12 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
Orangenkaramell zubereiten und auf der Schoko-Sternanis-Ganache in den Schokoladenschalen Tupfen anrichten.
Die Schalen 24 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen, bevor sie mit kandierten Früchten dekoriert werden.
Schokoriegel ganz nach Belieben mit kandierten Orangen, Nüssen und/oder Schokoladenstückchen dekorieren.