



OSTERKOLLEKTION

# Erdbeerzeit



Für 24 Desserts



VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®



**Ein Original-Rezept von Nicolas Riveau**  
 Chef-Pâtissier an der École Valrhona (Tain l'Hermitage)

## SCHAUMIGE GANACHE-CREME OPALYS-MANDEL

280 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	:	Die kleinere Menge Sahne mit Invertzucker, der Glukose und Vanilleschoten erhitzen.
30 g	Invertzucker	:	Zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein trichterförmiges Sieb geben.
30 g	Glukose DE 38/40	:	Die heiße Mischung nach und nach über die geschmolzene Schokolade und die zerlassene
2	Vanilleschoten	:	Kakaobutter gießen.
110 g	<b>OPALYS 33 %</b>	:	So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten.
40 g	<b>Kakaobutter</b>	:	Größere Portion flüssige kalte Sahne und Marzipanwürfel hinzufügen, noch einmal pürieren.
520 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	:	In den Kühlschrank stellen und kristallisieren lassen, idealerweise eine Nacht lang.
190 g	<b>Marzipan Provence 70 %</b>	:	

## ERDBEER-GELEE

410 g	Erdbeerfruchtmark	:	Das Erdbeerfruchtmark mit der Glukose auf 40 °C erhitzen.
110 g	Glukose DE 38/40	:	Anschließend Pektin-Zucker-Mischung hinzugeben, aufkochen lassen und zuletzt
110 g	Streuzucker	:	Gelatine hinzugeben.
9 g	Pektin NH	:	Noch einmal aufkochen lassen und 1 bis 2 Minuten lang köcheln.
9 g	Gelatinepulver 220 Bloom	:	In den Kühlschrank stellen.
45 g	Hydratwasser	:	

## MANDEL-MÜRBETEIG\*

490 g	Weizenmehl mittlerer Type	:	Die trockenen Zutaten mit der in Würfel geschnittenen kalten Butter zu einem Mürbeteig
250 g	Tourierbutter 84 %	:	verarbeiten.
190 g	Puderzucker	:	Sobald die Masse keine Stücke mehr aufweist, die kalten Eier hinzufügen.
65 g	Blanchierte gemahlene Mandeln	:	Aufhören, sobald ein glatter Teig entstanden ist.
5 g	Salz	:	In den Kühlschrank stellen oder sofort ausrollen.
110 g	Eier	:	Bei 150 °C im Ofen backen.

## WEICHES MANDELBISKUIT

120 g	Blanchierte gemahlene Mandeln	:	Die gemahlenden Mandeln, die große Menge Zucker und die Eier mit dem Mixer
100 g	Streuzucker	:	gut verrühren und schließlich die Butter beimischen.
180 g	Eier	:	Zeitgleich das Eiweiß mit der zweiten Menge Zucker aufschlagen.
50 g	Tourierbutter 84 %	:	Die beiden Massen behutsam vermengen.
40 g	Eiweiß	:	Im Rahmen verteilen und bei 180 °C 15 bis 20 Minuten backen.
25 g	Streuzucker	:	

## ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Die schaumige Ganache-Creme vorbereiten.  
 In den Kühlschrank stellen.

Den Mürbeteig 2,5 mm dick ausrollen.

Tartelette-Formen (7,5 cm Durchmesser) mit Teig auslegen und bei 150 °C backen, bis eine schöne goldbraune Farbe entsteht.

Feine Erdbeerscheiben in einen Ganache-Rahmen (Höhe 4 mm) geben und Erdbeer-Gelee darauf gießen. Einfrieren.

Biskuitteig zubereiten, in einem Backrahmen (30 x 40 cm) gießen und 15 Minuten bei 180 °C backen.

Mithilfe eines mit einer glatten Tülle versehenen Spritzbeutels in der Tellermitte ca. 25 g schaumige Ganache-Creme anrichten und den Mürbeteigboden so darauf platzieren, dass die Ganache an einer Seite der Tartelette hervortritt.

Ca. 10 g der schaumigen Ganache-Creme anrichten und ein paar Erdbeerstücke sowie eine Biskuitscheibe (6 cm Durchmesser) darauf setzen.

Erneut 20 g der Ganache anrichten und eine Scheibe Erdbeer-Gelee darauf platzieren und leicht andrücken.

Am Rand der Tartelette einige Erdbeerspalten, Kirschstücke, Walderdbeeren und Minzblätter platzieren.

*\*Les Essentiels*