

OPALYS-KNUSPERPERLEN

Ouranjo

Rezept berechnet für 60 Kuppeln mit einem Durchmesser von 6 cm



ORANGENKOMPOTT

280 g frischer Orangensaft
847 g gekochte Orangen
368 g Zucker
15 g Pektin NH
6 g Gelatinepulver
2 g Wasser

Die Orangen waschen und abbürsten.
Dreimal in einer großen Menge Wasser blanchieren.
Abtropfen lassen, in zwei Hälften schneiden und den weißen Teil in der Mitte entfernen, dann die erhaltene Masse abwägen.
Orangen in der Küchenschneidemaschine zerkleinern.
Einen Teil des Zuckers entnehmen, um ihn mit dem NH-Pektin zu vermischen, dann zu den zerkleinerten Orangen geben.
Das Ganze aufkochen, anschließend den Rest des Zuckers hinzuzufügen und dabei kräftig verrühren.
5 Minuten kochen und dann die zuvor in Wasser eingeweichte Gelatine hinzuzufügen.
In einen Kandierrahmen gießen und schnell abkühlen.

PAIN DE Gêne à l'orange

660 g PATE D'AMANDES DE PROVENCE 70 %
10 g Orangenschalen
2 g feines Salz
650 g ganze Eier
124 g Mehl T45
8 g Backpulver
206 g FLÜSSIGE GEKLÄRTE BUTTER VON VALRHONA

Mandelteig in der Mikrowelle auf mindestens 60°C erwärmen.
Mit dem Blatteinsatz des Rührgerätes den erwärmten Mandelteig mit den Orangenschalen und dem Salz mischen.
Die Eier nach und nach kontinuierlich dazu schütten, um zu vermeiden, dass Mandelteigklumpen entstehen.
Das Blatt durch den Schneebesen ersetzen und die Masse bei mittlerer Geschwindigkeit 10 bis 15 Minuten lang aufschlagen.
Die gesiebte Mehl-Backpulvermischung in die aufgeschlagene Masse einrieseln lassen und die flüssige Butter einarbeiten.
Den Biskuit in einen Rahmen geben.

AUFGESCHLAGENE OPALYS-GANACHE MIT ORANGE

546 g flüssige Sahne 35 %
55 g Glukose
55 g Invertzucker
372 g OPALYS-SCHOKOLADE 33 %
546 g flüssige Sahne 35 %
26 g Orangenschalen

Die kleinere Menge flüssige Sahne mit dem Invertzucker und der Glukose aufkochen.
Die warme Mischung langsam auf die teilweise geschmolzene Schokolade gießen, dabei in der Mitte verrühren, um einen elastischen, glänzenden Kern zu schaffen, der den Beginn einer Emulsion kennzeichnet. Nach und nach die Flüssigkeit hinzufügen. Mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
Die kalte flüssige Sahne zugeben, verrühren und die Orangenschalen hinzufügen.
Im Kühlschrank aufbewahren und am besten über Nacht kristallisieren lassen. Vor Verwendung die Schalen absieben.
Die Mischung mit dem Schneebesen aufschlagen, um eine ausreichend konsistente Textur zu erhalten, um die Ganache mit dem Spritzbeutel verarbeiten zu können.

ABSOLU CRISTAL-ÜBERGUSS ZUM ZERSTÄUBEN

454 g NEUTRALER ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL
45 g Wasser

Den Absolu Cristal-Überguss mit dem Wasser aufkochen und vermischen.
Sofort mithilfe einer Pistole bei ungefähr 80°C sprühen.

AUFBAU

Das Pain-de-Gênes in einem Rahmen 1 cm dick ausgießen.
Bei 180°C 14 Minuten lang im Umluftofen backen.
Auf dem Pain-de-Gênes 500 g Orangenkompott ausstreichen und mit 250 g Opalys-Knusperperlen bestreuen.
Einfrieren und mit einer runden Ausstechform von 5,5 cm Durchmesser Einsätze ausstechen.
Mit dem Spritzbeutel 15 g Orangenkompott unten in jede halbrunde Form von 6 cm Durchmesser dressieren und tiefkühlen.
Die aufgeschlagene Ganache schaumig rühren, bis eine cremige aber weiche Textur entsteht.
Mit einem Spritzbeutel 25 g aufgeschlagene Ganache auf das Confit geben, anschließend die Einlage aus Biskuit und Perlen mit leichtem Druck darauf setzen. Tiefkühlen.

FERTIGSTELLUNG

Die kleinen Kuchen aus der Form nehmen und sie dann mit dem warmen Absolu-Cristal-Überguss bestäuben.
Mit gelber Kakaobutter gefärbte Bänder aus weißer Schokolade (1,5 cm x 23 cm) herstellen.
Mit Opalys-Knusperperlen um die Kekse dekorieren (siehe Foto).



OPALYS-KNUSPERPERLEN

Finden Sie den Glanz der weißen Schokolade in diesen Perlen mit ihrem Kern aus gepufftem, geröstetem Getreide, großzügig mit weißer Schokolade Opalys 32 % überzogen.
Werden Sie schwach bei diesen kleinen weißen Perlen mit ihrem milchigen, wenig gezuckerten Geschmack.