

100 ans
d'engagement

VALRHONA

CREMEROLLE

Guanaja mit Birne und Cookies

EIN REZEPT DER ÉCOLE GOURMET VALRHONA

Am Vortag:

Birnenconfit
Leichte Mousse GUANAJA 70 %
Grundrezept Schokoladen-
Walnusscookies
Praliné-Knuspermasse

Am Backtag:

Glasur GUANAJA 70 %

Benötigte Utensilien:

Backform für Biskuit-/
Cremerollen aus Silikon
25 cm Länge mit Einsatz

REZEPT FÜR EINE CREMEROLLE FÜR 6 BIS 8 PERSONEN

GRUNDREZEPT SCHOKOLADEN- WALNUSSCOOKIES

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 8 bis 10 Minuten

80 g Butter
37 g Muscovado-Zucker
35 g Zucker*
35 g Ei
0,8 g Backpulver
43 g Mehl T405
73 g Mehl T550
5 g Maisstärke
0,8 g Salz
73 g Gehackte Walnüsse
90 g **GUANAJA 70 %**

**Siehe Ernährungstipp am Ende des Rezepts für eine
Zutatenalternative.*

PRALINÉ-KNUSPERMASSE

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: 1 Stunde

55 g Mandel-Haselnusspraliné 50 %
35 g **GUANAJA 70 %**
45 g Zerstoßene Crêpes Dentelles

BIRNENCONFIT

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: 3 Stunden

300 g Birnenpüree
30 g Zucker
9 g Pektin NH

Den Backofen auf 210 °C Unter-/Oberhitze vorheizen mit dem Gitter auf der untersten Schiene. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Anschließend die Eier mit dem Schneebeesen zügig unterrühren.

In einer separaten Schüssel die trockenen Zutaten mischen: Mehl, Maisstärke, Salz und Backpulver. Die pulverförmigen Zutaten zur Butter-Zucker-Ei-Mischung hinzufügen. Schlagen, bis eine homogene Masse entsteht, ohne diese zu sehr zu bearbeiten. Die gehackten Walnüsse mit einem Rührgerät unterrühren. Die Schokolade **GUANAJA 70 %** hacken und unterheben. Falls nötig, mit einem Teigschaber noch einmal umrühren, damit die Schokolade **GUANAJA 70 %** und die Nüsse gleichmäßig verteilt werden. Den Cookie-Teig zu einem 1 cm dicken Rechteck ausrollen, das etwas größer als der Boden der Biskuitrollenform ist. 8 bis 10 Minuten lang backen, aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.

Die Schokolade **GUANAJA 70 %** im Wasserbad schmelzen, dann das Praliné und die zerstoßenen Crêpes Dentelles hinzufügen. Den abgekühlten Cookie in ein Rechteck schneiden, das kleiner ist als die Biskuitrollenform (wenn Ihre Form 25 cm lang und 8 cm breit ist, dann in ein 24 x 7 cm großes Rechteck schneiden). Die Knuspermasse auf dem zugeschnittenen Cookie verteilen. Den Cookie mit der darauf verteilten Knuspermasse im Gefrierschrank 1 Stunde lang kristallisieren lassen.

Das Birnenpüree in einen Topf geben und bei schwacher Hitze lauwarm erhitzen. Den Zucker und das Pektin NH in einer weiteren Schüssel sehr gut miteinander vermischen. Wenn das Püree etwa 40 °C erreicht hat, die Zucker-Pektin-Mischung langsam einrieseln lassen. Mit einem Schneebeesen kräftig rühren, bis eine schöne, homogene Bouillon entsteht. Den Silikoneinsatz der Biskuitrollenform mit diesem Confit füllen und mindestens 3 Stunden lang einfrieren.

