

Kap Der Zitrusfrüchte

EIN ORIGINAL-REZEPT DER
ÉCOLE VALRHONA

Rezept ausreichend für 2 Rahmen von 11 x 57 cm oder 44 Plätzchen.

MANDEL-STREUSEL MIT ZITRUSNOTE

70 g	Trockenbutter 84%	Die kalte Butter in kleinen Würfeln schneiden.
70 g	Brauner zucker	Die Pulver zusammen sieben.
70 g	Mehl T55	Die Butter, den braunen Zucker, die Zitrusfrüchteschalen hinzufügen und im Rührgerät mithilfe des Blattes vermischen.
70 g	Geriebene mandeln	Zunächst bilden sich kleine Kugeln, die sich dann in einen homogenen Teig verwandeln.
1 g	Zitronenschale	Nicht weiter mischen und mindestens 30 Minuten kühl stellen.
1,5 g	Orangenschalen	Den gut erkalten Teig durch ein Sieb von 4 mm oder ein Kandierrgitter geben, um gleichmäßige Kügelchen zu erhalten.
		Bis zum Backen in der Kühlung oder Iekühlung aufbewahren. Bei 150/160 °C bei offener Klappe backen.
		Die Streusel müssen einen warmen Gelbton annehmen.

KOKOS-DACQUOISE

150 g	Geriebene mandeln	Die geriebenen Mandeln, das Mehl und den Puderzucker zusammen sieben.
70 g	Mehl T55	Die Kokosraspeln hinzufügen.
145 g	Puderzucker	Die Eiweiß unter Zugabe der Mischung aus feinem Zucker und Trockeneiweiß aufschlagen.
75 g	Geriebene kokosnuss	Zum Schluss die beiden Massen vorsichtig vermischen.
360 g	Eiweiss	Bei 180 °C 15 bis 20 Minuten im Umluftofen backen.
285 g	Feiner zucker	
15 g	Trockeneiweiss	

AUFGESCHLAGENE IVOIRE-GANACHE MIT GELBER ZITRONE

15 g	Schalen gelber zitronen	Die gelben Zitronen waschen und Zitronenschale abziehen.
680 g	Flüssige sahne 35%	Diese der großen Menge flüssiger Sahne hinzugeben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
230 g	Flüssige sahne 35%	Die kleine Menge flüssige Sahne mit dem Invertzucker und der Glukose erhitzen und dann eine perfekt emulgierte Ganache mit der Ivoire-Schokolade herstellen.
25 g	Invertzucker	Vermischen, um die Emulsion fertigzustellen.
25 g	Glukose DE38	Durch ein Sieb gießen, um die Zitronenschalen herauszunehmen und kalt der Ganache hinzufügen. Zum Homogenisieren mixen. Vor dem Aufschlagen eine Nacht am Kühlschrank kristallisieren lassen.
430 g	IVOIRE 35%	

ZITRUSFRÜCHTE-GELEE

65 g	Feiner zucker	Den feinen Zucker mit dem NH-Pektin vermischen.
6 g	Pektin NH	Zitrusfruchtsaft und Konzentrate aufkochen, dann die Pektin-Zucker-Mischung hinzuzufügen und erneut aufkochen.
115 g	Orangensaft	Die zuvor eingeweichte Gelatine dazu geben, die in 4 Teile geschnittenen Orangenschnitzen einarbeiten, dann in einen Rahmen etwa 1 bis 1,5 cm hoch einfüllen.
30 g	Saft gelber zitronen	Im Kühlschrank gelieren lassen, dann einige Minuten ins Tiefkühlfach geben, um richtige Würfel abschneiden zu können.
90 g	Rosa grapefruitsaft	
30 g	Orangenzkonzentrat	
30 g	Mandarinenkonzentrat	
5 g	Pulvergelatine	
40 g	Orangenschnitzen	

ZITRUSFRUCHTÜBERGUSS ABSOLUT ZUM ZERSTÄUBEN

1000 g	Absolu cristal	Den neutralen Überguss Absolu cristal mit dem Orangensaft aufkochen, mischen und durch ein Sieb gießen.
150 g	Orangensaft	Sofort mithilfe einer Pistole bei ungefähr 80 °C zerstäuben.

AUFBAU UND FERTIGSTELLUNG

Die Unterseite der Kokos-Dacquoise mit temperierter Ivoire-Schokolade schablonieren.

Die Dacquoise in einen Rahmen von 11 x 57 cm geben.

Die aufgeschlagene Ivoire-Zitronen-Ganache leicht schlagen und 150 g davon in den Rahmen geben, mit einem Spachtel glattstreichen.

Das Zitrusfrüchtegelee in Würfel von 1 cm Seitenlänge schneiden und diese im Kühlschrank aufbewahren. 200 g Geleewürfel in die Ganache geben.

Die übrige Ganache etwas fester aufschlagen und mithilfe eines Spritzbeutels mit einer Tülle von 14 mm Durchmesser, Tropfen unterschiedlicher Größe und Form auf den Würfeln auftragen.

Mit einigen Geleewürfeln zwischen den Tropfen aus aufgeschlagener Ganache verzieren und tiefkühlen.

Den Absolu-Überguss mit Zitrusfrüchten auf 80 °C erhitzen und die Streifen bestäuben.

Stücke von 2,5 x 11 cm abschneiden.

Zwischen zwei Kunststoff-Blätter temperierte Ivoire-Ganache gießen und fein verteilen.

Vor der vollständiger Kristallisation Rechtecke von 11 x 3 cm in der Form einer Welle ausschneiden.

An jede Seite des Plätzchens kleben.

