

Süßspeisen mit Caraïbe und Haselnuss

Ein Original-Rezept der École Valrhona



HASELNUSS-SOUFFLÉ

570 g	Rohe gemahlene Haselnüsse
90 g	Maisstärke
660 g	Zucker
8 g	Backpulver
12 g	Bourbon-Vanille-Paste
570 g	Ultraheerhitzte Sahne 35%
590 g	Ei
2500 g	Gesamtgewicht

Die gemahlene Haselnüsse, die Maisstärke, den Zucker, das Backpulver und die Vanillepaste vermischen.
Die Sahne und die Eier hinzufügen, alles gut verrühren und dann ruhen lassen.

CREME MIT CARAÏBE 66% MIT INTENSIVEM GESCHMACK

1620 g	Grundrezept Englische Creme
730 g	CARAÏBE 66%
2300 g	Gesamtgewicht

Sobald die Englische Creme heiß ist und gemixt wurde, mit einem Teigschaber emulgieren.
Dazu die Creme nach und nach auf die teilweise geschmolzene Schokolade gießen.
So schnell wie möglich alles gründlich mischen, um eine glatte Creme zu erhalten.
Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

GRUNDREZEPT ENGLISCHE CREME FÜR EINE CREME MIT DUNKLER SCHOKOLADE

920 g	Ultraheerhitzte Vollmilch
390 g	Ultraheerhitzte Sahne 35%
260 g	Ei
100 g	Zucker
1670 g	Gesamtgewicht

Die Milch und die Sahne zum Kochen bringen und auf die zuvor mit dem Zucker vermischten (nicht schaumig geschlagenen) Eier geben.
Alles bei 84 °C kochen und mixen, um eine glatte Textur zu erhalten.
Sofort verwenden oder schnell abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

NEU SCHOKOLADENMOUSSE MIT CARAÏBE 66% UND SCHLAGSAHNE

420 g	Ultraheerhitzte Vollmilch
1100 g	CARAÏBE 66%
1700 g	Ultraheerhitzte Sahne 35%
3220 g	Gesamtgewicht

Die Milch erhitzen und nach und nach auf die Schokolade schmelzen: ca. 50-55 °C für dunkle Kuvertüre, max. 45 °C für Kuvertüren aus Vollmilch- und weißer Schokolade.
Die Milch erhitzen, nach und nach auf die geschmolzene Schokolade geben und mit Hilfe eines Schneebesens emulgieren. Mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
Die Temperatur überprüfen (45-55 °C je nach Kuvertüre) und anschließend die aufgeschlagene Sahne hinzugeben. Mit dem Teigschaber verrühren und sofort in Rahmen oder Ringe gießen.
(Diese Art von Schokoladenmousse wird eher für relativ süße Süßspeisen oder solche, die nur wenig Biskuit enthalten, verwendet. Diese Mousse ist weniger empfindlich als die anderen Varianten und kann bei höheren Temperaturen verzehrt werden.)

SPRITZGUSS ABSOLU CARAÏBE 66%

730 g	Überguss absolu cristal
70 g	Mineralwasser
200 g	CARAÏBE 66%
1000 g	Gesamtgewicht

Den Absolu-Cristal-Überguss mit Wasser zum Kochen bringen, anschließend mit der Schokolade emulgieren.
Sofort im Anschluss mit einer Sprühpistole bei etwa 80 °C aufspritzen.

CARAÏBE 66%-SPRITZMISCHUNG

210 g	CARAÏBE 66%
90 g	Kakaobutter
300 g	Gesamtgewicht

Bei einer Temperatur von 40-45 °C verspritzen.

KNUSPRIGE AZÉLIA 35%-HASELNUSS

230 g	AZÉLIA 35%
650 g	Haselnuss-Mürbeteig
130 g	Éclat d'or
5 g	Fleur de sel
130 g	Praliné nussig knusprig 50%
1145 g	Gesamtgewicht

Die Schokolade-Kuvertüre schmelzen.
Die restlichen Zutaten hinzufügen und vermengen.
Sofort weiterverarbeiten.

HASELNUSS-MÜRBETEIG

320 g	Weizenmehl mittlerer Type
120 g	Brauner Zucker
40 g	Ganze rohe Haselnuss
2 g	Salz
170 g	Tourierbutter 84%
70 g	Ei
722 g	Gesamtgewicht

Den Savarinteig mit einem Cutter zubereiten.
Die trockenen Zutaten und die Haselnüsse mit der in Würfel geschnittenen kalten Butter zu einem Mürbeteig verarbeiten.
Sobald die Masse keine Stücke mehr aufweist, die kalten Eier hinzufügen.
Aufhören, sobald ein glatter Teig entstanden ist.
In den Kühlschrank stellen oder sofort ausrollen.
Bei 150 °C im Ofen backen.

ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Den weichen Haselnuss-Biskuit zubereiten und 200 g Biskuit in Ringformen (Ø 14 cm) verteilen. Die Caraïbe-Creme zubereiten und 180 g davon auf jeden Haselnuss-Biskuit geben. Einfrieren. Die Azélia-Haselnuss-Knuspermasse zubereiten und 90 g in Ringformen (Ø 16 cm) verteilen. Die Knuspermasse mit einem Löffel gleichmäßig verteilen und mit dem Kreis leicht bewegen, um den Durchmesser der Knuspermasse leicht zu reduzieren. Bei +4 °C aufbewahren. Einen Streifen Chocolatree-Strukturfolie (Art.-Nr. 13178) unregelmäßig zuschneiden und auf den Boden des Ringes legen. Die Caraïbe-Mousse zubereiten und je 250 g in eine 4 cm hohe Ringform (Ø 16 cm) gießen. Das Innenteil einsetzen und mit der Knuspermasse abschließen. Einfrieren. Den Überguss zubereiten, die Desserts mit einer Spritzmischung glasieren und dabei darauf achten, die Strukturfolie nicht zu beschädigen. Einfrieren. Die Caraïbe-Spritzmischung zubereiten, die Strukturfolie von den Süßspeisen entfernen und auf die Markierung der Strukturfolie sprühen. Die Desserts mit Haselnusschalen verzieren.