

Knuspriger Paris-Brest




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Knuspriger Paris-Brest

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Für 8 Törtchen

Schwierigkeitsgrad 

Am Vortag:

Schaumige Ganache-Creme
AZÉLIA 35 %
Zitronenkompott
Craquelin

Am Backtag:

Praliné-Knuspermasse
Brandteig

Benötigte Utensilien:

Küchenmaschine
Rechteckige Ausstechform
Spritzbeutel
14-mm-Lochtülle
Stabmixer
Kugelausstecher

SCHAUMIGE GANACHE-CREME AZÉLIA 35 %

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden im Kühlschrank

355 g Vollmilch
10 g Kartoffelstärke
135 g Sahne 35 %
260 g Schokolade **AZÉLIA 35 %**
2 g Pulver- oder Blattgelatine
10 g Wasser zum Einweichen
bei Verwendung von
Pulvergelatine

Ein wenig kalte Milch mit Kartoffelstärke vermischen.
Den Rest der Milch auf 85–90 °C erhitzen.
Einen Teil der heißen Milch auf die Milch-Stärke-Mischung geben.
Alles in das Kochgefäß geben und aufkochen.
Die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
Anschließend eine Ganache mit der zuvor geschmolzenen Schokolade **AZÉLIA 35 %** herstellen und die kalte Sahne hinzufügen.
Mithilfe eines Stabmixers mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
Vor dem Aufschlagen mit der Küchenmaschine mindestens 6 Stunden kühl stellen.

ZITRONENKOMPOTT

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Ruhezeit: 4 Stunden im Kühlschrank

150 g Frische Bio-Zitrone
30 g Brauner Zucker
20 g Wasser

Zitronen in einen Topf mit Wasser geben und 30 Minuten lang kochen.
Diesen Vorgang drei- bis viermal wiederholen, damit die Zitronen nicht mehr bitter sind. Ist dies erreicht, die Zitronen mit einem Sparschäler schälen, dabei die Schale und die weiße Haut entfernen.
Mit einem Stabmixer Zitronen, Zucker und Wasser mixen.
4 Stunden kaltstellen.

Knuspriger Paris-Brest

(Fortsetzung)

BRANDTEIG

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 25–30 Minuten

50 g Wasser
50 g Vollmilch
1 g Zucker
1 g Salz
45 g Butter
56 g Mehl T550

Die Milch, das Wasser, die Butter, den Zucker und das Salz zum Kochen bringen.

Vom Herd nehmen, das Mehl hinzufügen und wieder auf dem Herd den Teig mithilfe des Teigschabers abbrennen.

Mithilfe der Küchenmaschine den Teig fertig abbrennen und abkühlen lassen.

Die Eier schlagen und einzeln zum Teig geben.

Mithilfe eines Spritzbeutels mit einer glatten 14-mm-Tülle Windbeutel mit einem Durchmesser von ca. 3 cm anrichten und jeden Windbeutel mit einem Knusperbiskuit bedecken.

Backen: Bei 180 °C Umluft etwa 25 Minuten backen.

KNUSPERBISCUIT

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 4 Stunden im Gefrierschrank

38 g Butter
45 g Brauner Zucker
90 g Mehl

Die weiche Butter mit allen anderen Zutaten vermengen, bis eine homogene Kugel entsteht.

Zwischen zwei Blättern Schokoladenfolie oder Backpapier so dünn wie möglich ausrollen (man muss die einzelnen Zuckerkörner erkennen).

Das obere Blatt vorsichtig entfernen und Kreise mit einem Durchmesser von 3 cm ausstechen.

Im Gefrierschrank aufbewahren.

PRALINÉ-KNUSPERMASSE

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 3 Stunden im Kühlschrank

160 g Nussig-knuspriges
Praliné Mandel/
Haselnuss 50 %
80 g Schokolade AZÉLIA
35 %

Die Schokolade **AZÉLIA 35 %** bei 40 °C schmelzen, dann das Praliné hinzufügen und je 30 g in jeden rechteckigen Ausstecher geben.

Diesen Vorgang achtmal durchführen.

Knuspriger Paris-Brest

(Fortsetzung)

ANRICHTEN

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Nussig-knuspriges Praliné Mandel/Haselnuss 50 %

Zuerst den Boden aus Praliné-Knuspermasse aus der Form lösen. Von 3 Windbeuteln den Deckel abschneiden und Windbeutel auf den Boden platzieren. Etwa 5g Zitronenkompott auf den Boden jedes Windbeutels geben. Die schaumige Ganache-Creme **AZÉLIA 35 %** mit einem Rührgerät aufschlagen und jeden Windbeutel mithilfe eines Spritzbeutels mit einer Kugel schaumiger Ganache-Creme garnieren. Einen Kugelausstecher in heißes Wasser tauchen und mit der Rückseite des Löffels eine Vertiefung in jede Ganachekugel machen. Anschließend mithilfe eines Spritzbeutels reines Praliné in jede Vertiefung geben. Die Rechtecke aus Praliné-Knuspermasse diagonal durchschneiden und die Dekors anschließend auf die Paris-Brest legen.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Wenn Sie Ihre Ganache aufschlagen, verwenden Sie von Anfang bis Ende immer die mittlere Geschwindigkeit Ihres Rührgeräts, dadurch wird die Cremestruktur langfristig stabiler. Um Zeit zu sparen, können Sie die Menge des Brandteigs erhöhen und ihn roh einfrieren und dann je nach Bedarf backen (sofort nach dem Herausnehmen aus dem Gefrierschrank backen).