

Opéra-Torte mit Millot




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Opéra-Torte mit Millot

EIN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Für 2 Desserts mit einem Ø von 14 cm.

KAKAO-STREUSEL

FLEUR DE SEL

- 40g Butter
- 40g Gemahlene Mandeln
- 30g Brauner Zucker
- 30g Mehl
- 2g Fleur de Sel
- 10g KAKAOPULVER

FEINER KAFFEEBISKUIT

- 40g Eigelb
- 105g Ei
- 85g Zucker
- 65g Eiweiß
- 55g Mehl
- 10g Löslicher Kaffee
- 25g Zucker

MOUSSE MIT MILLOT

- 65g Vollmilch
- 65g Sahne
- 4g Instantkaffee
- 100g Eiweiß
- 30g Zucker
- 135g Schokolade
MILLOT 74 %

SCHAUMIGE GANACHE-

CREME MIT DULCEY-KAFFEE

- 55g Vollmilch
- 2g Instantkaffee
- 5g Akazienhonig
- 80g Schokolade
DULCEY 35 %
- 115g Sahne

KAFFEE SIRUP

- 100g Espresso
- 15g Zucker

ANRICHTEN / ZUBEREITUNG

Am Vortag die schaumige Ganache-Creme **DULCEY 35%** zubereiten und über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Sobald der feine Kakao-Biskuit mit Streuseln bestreut, gebacken und abgekühlt ist, zwei 12 cm große Teller ausstechen und mit Kaffeesirup tränken. Die Ganache **DULCEY 35%** mit dem Schneebesen schaumig schlagen und mit dem Aufbau der Füllung beginnen:

Eine 12 x 4,5 cm große mit Tortenrandfolie ausgekleidete Ringform zur Hand nehmen. Eine Biskuitscheibe hineinlegen und 60 g schaumige Ganache-Kaffee-Creme mit **DULCEY 35%** darauf verteilen.

Den Vorgang wiederholen und abschließend eine Biskuitscheibe auflegen. Im Gefrierschrank aufbewahren.

Die gut gefrorenen Füllungen mit 12 cm Durchmesser aus der Form lösen und die Tortenrandfolie entfernen. In die Mitte einer mit Tortenrandfolie ausgekleideten Ringform (14 cm Durchmesser) setzen.

Die mit der Schokolade **MILLOT 74%** zubereitete Mousse ungleichmäßig darüber verteilen und dabei die Biskuitmitte aussparen.

Mehrere Stunden in den Gefrierschrank stellen. Die Süßspeisen aus der Form nehmen und nach Belieben verzieren.

Die Mousse vor dem Verzehr im Kühlschrank auftauen lassen.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat“ in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Patisserie-Workshops und -Kursen teil.

Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona“: www.citeduchocolat.com/ Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich     www.valrhona.com

KAKAO-STREUSEL FLEUR DE SEL

Den braunen Zucker mit den gemahlenden Mandeln, dem Mehl, dem Salz und dem **KAKAOPULVER** mischen.

Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden.

Die Butter hinzufügen und mit dem Flachrührer zu einer Teigkugel verarbeiten. Kleine gleichmäßige Streusel formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. 12 Minuten bei 150–160°C Umluft backen.

FEINER KAFFEEBISKUIT

Das Eigelb mit den Eiern, 85 g Zucker und löslichem Kaffee mit dem Rührgerät aufschlagen, bis die Masse das dreifache Volumen erreicht hat.

In einem zweiten Schritt das Eiweiß mit den restlichen 25 g Zucker aufschlagen.

Das aufgeschlagene Eiweiß vorsichtig mit der ersten Mischung vermengen und das gesiebte Mehl mithilfe eines Teigschabers hinzugeben.

Den Biskuit auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verstreichen. Darauf die zuvor gebackenen Streusel verteilen und das Ganze 5 bis 6 Minuten bei 230°C backen.

SCHOKOLADENMOUSSE MIT MILLOT 74 %

Die Milch mit der Sahne erhitzen.

Diese Mischung nach und nach auf die geschmolzene Schokolade **MILLOT 74%** gießen und dabei ununterbrochen kräftig mit dem Teigschaber rühren.

So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.

Das Eiweiß mit 30 g Zucker zu einem nicht zu steifen Schnee schlagen.

Den Eischnee sehr vorsichtig unter die vorherige Mischung heben.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME MIT DULCEY-KAFFEE

Die Milch mit dem Honig und dem Instantkaffee erhitzen.

In drei Etappen über die zuvor geschmolzene Schokolade **DULCEY 35%** gießen.

Nach und nach die 115 g kalte flüssige Sahne hinzufügen und alles mit einem Stabmixer mixen.

Mindestens 3 Stunden – idealerweise eine ganze Nacht – im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Vor der Verwendung zu einer cremigen Masse (Konsistenz wie eine leicht geschmeidige Sahne) schlagen.

KAFFEE SIRUP

Den Kaffee erhitzen und gut mit dem Zucker vermischen. Kühl stellen.