

Möhrenkuchen




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Möhrenkuchen

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 15 kleine Möhrenkuchen

Am Vortag:

Schaumige Ganache-Creme
IVOIRE 35 % mit Vanille
und Möhrensaft
Möhrenkuchenteig

Am Backtag:

Möhren-Hippen
Backen der Möhrenkuchen
Stieleis-Glasur
AZÉLIA 35 %
Anrichten

Benötigte Utensilien:

Edelstahl-Backring Höhe
4,5 cm x Durchmesser 5 cm
Entsafter
Rinne für Hippen

MÖHRENKUCHENTEIG

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

Gefrierzeit: 2 Stunden

195 g Mehl T405
265 g Zucker
1,5 g Natron
1 g Backpulver
1 g Salz
110 g Eier
90 g Traubenkernöl
75 g Butter
4 Bio-Möhren

Die Möhren waschen und dann ungeschält in den Entsafter geben. Beim Entsaften 65 g Saft und 155 g Möhrenfasern entnehmen. Die Eier mit dem Zucker verrühren und dann den Möhrensaft, das Öl und die zuvor geschmolzene Butter hinzufügen. Mehl, Backpulver und Natron zusammen sieben und dann zur vorherigen Mischung geben. Die Möhrenfasern hinzugeben und fertig mischen. Mit Frischhaltefolie abdecken und eine Nacht lang im Kühlschrank kühlstellen.

Am nächsten Tag werden die Möhrenkuchen gebacken:

Die Backringe einfetten und mit Backpapier auslegen (Streifen von etwa 4,5 cm Breite und 10 cm Länge). Jeweils 60 g Teig in die Backringe geben. Die Backringe mit Backpapier bedecken und ein Backblech darauflegen, damit die Möhrenkuchen gleichmäßig backen können. Bei 170 °C Umluft 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. 2 Stunden vor dem Anrichten einfrieren.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME IVOIRE 35 % MIT VANILLE UND MÖHRENSAFT

Zubereitungszeit: 15 Minuten





Ruhezeit: 12 Stunden

75 g Möhrensaft*
5 g Akazienhonig
½ NOROHY Vanille-
schote
100 g Schokolade IVOIRE 35 %
185 g Kalte Sahne

75 g Möhrensaft mit dem Honig und dem Vanillemark erhitzen. In drei Portionen über die zuvor geschmolzene Schokolade **IVOIRE 35 %** gießen, dabei mit dem Teigschaber rühren. Die 185 g kalte flüssige Sahne in einem Mal hinzufügen und alles mit einem Stabmixer mixen, um die Emulsion fertigzustellen. Mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht kalt stellen.

*Siehe Ernährungstipp am Ende des Rezepts.

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

Besuchen Sie die Website der „Cité du Chocolat Valrhona“: www.citeduchocolat.com / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich     www.valrhona.com

Möhrenkuchen

(Fortsetzung)

MÖHREN-HIPPEN

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 10 Minuten

70g Butter
70g Puderzucker
70g Mehl
35g Eiweiß
35g Möhrensaft
NB* Entsaftete Möhren
*nach Belieben

Die zuvor geschmolzene Butter im Rührgerät mit dem Puderzucker verrühren. Das gesiebte Mehl und dann das Eiweiß und den Möhrensaft dazugeben. 10 Minuten kalt stellen. Die Hippen in der gewünschten Form und Größe anfertigen und die im Entsafter gewonnenen Möhrenfasern darauflegen. Bei 170 °C Umluft 6–7 Minuten backen. Die Hippen nach dem Backen mithilfe der Rinne formen.

STIELEIS-GLASUR AZÉLIA 35 %

Zubereitungszeit: 10 Minuten

200g Schokolade **AZÉLIA 35 %**
20g Traubenkernöl
50g Gehackte Haselnüsse

Die Schokolade **AZÉLIA 35 %** bei 45 °C schmelzen und das Traubenkernöl hinzugeben. Mit den gehackten Haselnüssen vermischen. Bei etwa 35 °C verwenden.

ANRICHTEN

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Die Stieleis-Glasur mit **AZÉLIA 35 %** vorbereiten. Die Möhrenkuchen durch Eintauchen in die Stieleis-Glasur glasieren. Darauf achten, dass nur der untere Teil überzogen wird. Die Ganache **IVOIRE 35 %** mit Vanille und Möhrensaft aufschlagen, bis eine elastische Textur entsteht, die sich mit dem Spritzbeutel verarbeiten lässt. Die Ganache mithilfe eines Spritzbeutels mit 18-mm-Tülle auf jeden Möhrenkuchen dressieren. Zum Schluss einen Möhren-Hippen auf die Ganache legen.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Die angegebene Menge an Möhren (Fasern und Saft) kann durch die gleiche Menge an Rote Bete ersetzt werden, um farbenfrohe Desserts zu kreieren. Auf diese Weise entsteht ein Rote-Bete-Kuchen.

Ernährungstipp

1 kg Möhren ergeben etwa 200 g Saft. In diesem Zero-Waste-Rezept werden alle Bestandteile der Möhren verwendet!