

100 ans  
d'engagement

VALRHONA

# DESSERTGLÄSCHEN

Ivoire mit Blutorangen-Granité

EIN REZEPT DER ÉCOLE GOURMET VALRHONA

**Am Vortag:**  
Crème aus griechischem Joghurt  
und Kuvertüre IVOIRE 35 %  
Granité aus Blutorange

**Am Backtag:**  
Knusprige Baisers mit SOSA  
Himbeer-Crispy

**Benötigte Utensilien:**  
Lochtülle mit Ø 5 mm

## REZEPT FÜR 6 GLÄSCHEN

### CRÈME AUS GRIECHISCHEM JOGHURT UND SCHOKOLADE IVOIRE 35 %

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Ruhezeit 1: 4 Stunden  
Ruhezeit 2: mind. 12 Stunden

120 g IVOIRE 35 %  
160 g Sahne 35 % Fett  
215 g Griechischer Joghurt  
4 g Blattgelatine

Die Gelatine etwa zwanzig Minuten in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Um die Ganache herzustellen, die Schokolade **IVOIRE 35%** in einer mikrowelleneigneten Schüssel oder in einem Wasserbad schmelzen. Außerdem die Sahne erhitzen, ohne sie aufzukochen, und die gut ausgedrückte Gelatine dazugeben. In drei Teilen über die Schokolade gießen und die Mischung mit einem Teigschaber so verrühren, sodass eine schöne Emulsion entsteht. Die Rührschüssel mit Frischhaltefolie bedecken und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Griechischen Joghurt unter die Ganache heben. Die Zubereitung mindestens 12 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

### GRANITÉ AUS BLUTORANGE

Zubereitungszeit: 5 Minuten  
Ruhezeit: 24 Stunden

250 g Blutorangensaft\*  
45 g Zucker

In einem Topf 75 g Orangensaft mit dem Zucker bei schwacher Hitze erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Den Zucker gut auflösen.

Vom Herd nehmen, den restlichen Saft hinzufügen und in einen gefriergeeigneten Behälter geben. 24 Stunden im Gefrierschrank fest werden lassen.

\* Siehe den Tipp vom Chef-Pâtissier am Ende des Rezepts für eine Alternative zu Blutorange.

