



# Tsingy





## ENGLISCHE CREME

230 g	Ultrahoherhitzte Sahne 35 %	Die Sahne mit der Milch aufkochen und auf das zuvor mit dem Zucker vermischte (nicht schaumig geschlagene) Eigelb gießen. Alles bei 82–84 °C eindicken lassen, durch ein Spitzsieb passieren und sofort verwenden oder schnell abkühlen und aufbewahren.
230 g	Ultrahoherhitzte Vollmilch	
90 g	Eigelb	
45 g	Zucker	

## MILLOT-CREME 74 %

530 g	Englische Creme	Sobald die Englische Creme heiß und passiert ist, mit einem Teigschaber emulgieren. Dazu die Creme nach und nach auf die geschmolzene Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen.
210 g	<b>MILLOT 74 %</b>	

## CONFIT VON SCHWARZEN JOHANNISBEEREN UND BROMBEERE

270 g	Fruchtmark der Schwarzen	Die Hälfte der Pürees auf 40 °C erwärmen, die Mischung aus Zucker, Glukose und Pektin hinzugeben. Zum Kochen bringen. Bei 5 °C auf die restlichen Pürees und den Zitronensaft geben. Pürieren, damit auch die endgültige Textur weicher ausfällt.
100 g	Johannisbeere	
55 g	Brombeerfruchtmark	
55 g	Zucker	
12 g	Glukosepulver DE33	
4 g	Pektin NH Zitronensaft	

## GLASUR MIT MILLOT 74 % UND SCHWARZER JOHANNISBEERE

180 g	Wasser	<b>ZUBEREITUNG:</b> Aus dem Wasser, dem Zucker und der Glukose einen Sirup anfertigen, das Ganze bei 104 °C kochen. Die gesüßte Kondensmilch hinzugeben und die Mischung nach und nach auf die geschmolzene Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Den zuvor mit der kleinen Wassermenge zum Kochen gebrachten Überguss Absolu Cristal sowie das Fruchtmark der Schwarzen Johannisbeere hinzufügen und mischen. Kalt stellen. Vor dem Gebrauch 12 Stunden kristallisieren lassen.  <b>ANWENDUNG:</b> Die Glasur auf 36–38 °C erwärmen und glatt rühren, damit möglichst viele Luftblasen entweichen. Glasieren.
350 g	Zucker	
440 g	Glukose DE38/40	
350 g	Gesüßte Kondensmilch	
530 g	<b>MILLOT 74 %</b>	
120 g	Kakaobutter	
700 g	Absolu cristal	
70 g	Wasser	
260 g	Fruchtmark der Schwarzen Johannisbeere	

## SCHOKOLADENBISKUIT MILLOT 74 %

240 g	Eier	Die Eier, den Invertzucker und den Zucker vermischen. Die gemahlene Mandeln und das mit dem Backpulver und dem Kakaopulver gesiebte Mehl hinzufügen. Die Schlagsahne dazugeben und mit der flüssigen Butter und der bei 45 °C geschmolzenen Schokolade abschließen.
75 g	Invertzucker	
120 g	Zucker	
73 g	Extrafein gemahlene Mandeln	
120 g	Mehl T405	
7 g	Backpulver	
140 g	Ultrahoherhitzte Sahne 35 %	
75 g	<b>Geklärte flüssige Butter</b>	
160 g	<b>MILLOT 74 %</b>	

## GEPRESSTER MÜRBETEIG MILLOT 74 %

100 g	<b>MILLOT 74 %</b>	Die zerlassene Schokolade bei 35 °C mit der weichen Butter vermischen. Die Eier nach und nach hinzufügen. Mehl, Puderzucker und Fleur de Sel dazugeben. Alle Zutaten kurz vermischen. Sofort verstreichen. Bei 150 °C im Ofen backen.
180 g	Tourierbutter 84 %	
75 g	Eier	
340 g	Mehl T550	
130 g	Puderzucker	
3 g	Fleur de Sel	

## GEPRESSTER MÜRBETEIG MILLOT 74 %

440 g	Mürbeteig mit Millot 74 %	Den Mürbeteig lange genug mit einem Messer zerkleinern, bis er pulverförmig ist. Sieben, um die Krümel zu entfernen, und diese gegebenenfalls für die Garnitur aufbewahren. Den zerkleinerten Mürbeteig mit den gerösteten Mandelblättchen und dem Fleur de Sel vermischen. Die geschmolzene Schokolade hinzugeben.
150 g	Blanchierte Mandelblättchen	
6 g	Fleur de Sel	
200 g	<b>MILLOT 74 %</b>	

## GRAND-MÈRE-MOUSSE

160 g	Ultrahoherhitzte Vollmilch	Die Milch und die Sahne erhitzen und dann die zuvor eingeweichte Gelatine hinzugeben. Nach und nach in die teilweise zerlassene Kuvertüre gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten. Die Temperatur überprüfen (42–45 °C), ein Viertel des Eischnees mit dem Zucker hinzugeben, mischen und zuletzt den Rest des Eischnees hinzugeben.
160 g	Ultrahoherhitzte Sahne 35 %	
4 g	Pulvergelatine 220 Bloom	
20 g	Hydratwasser	
330 g	<b>MILLOT 74 %</b>	
250 g	Eiweiß	
75 g	Zucker	

## ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

**Anrichten:** Die Creme, das Confit von Schwarzen Johannisbeeren und die Glasur zubereiten. 12 Stunden kristallisieren lassen. Den Biskuitteig zubereiten und 150 g in 6 Ringformen von 14 mm Durchmesser geben. Bei 170 °C für 11 Minuten backen. Den Mürbeteig herstellen und auf 2 mm ausrollen, dann 20 Minuten bei 150 °C backen. Den gepressten Mürbeteig zubereiten und je 100 g auf den Biskuitteig geben. Mit der vorkristallisierten Kuvertüre Millot 74 % Wellen auf Backpapier zeichnen, das zuvor wie eine Ziehharmonika gefaltet wurde, stehend kristallisieren lassen. Den Biskuit umdrehen, damit die Knuspermasse unten ist, und mit einem Spritzbeutel mit 13-mm-Tülle unregelmäßige Creme-Tropfen (etwa 80 g) aufdressieren. Einfrieren. Das Confit von Schwarzer Johannisbeere und Brombeere mit einem Teigschaber leicht auflockern und mit einem Spritzbeutel ohne Tülle etwa 80 g Confit unregelmäßig zwischen den Creme-Tropfen anrichten. Einfrieren. Die Füllungen in die Mitte der mit Tortenrandfolie ausgekleideten Ringformen von 16 cm Durchmesser setzen. Die Grand-Mère-Mousse zubereiten und die Ringformen randvoll füllen. Einfrieren. Die restliche Creme verwenden, um die Oberseite der Süßspeisen glatt zu streichen. Dieser Schritt ist sehr wichtig, damit sich beim Glasieren keine Luftblasen an der Oberfläche der Süßspeisen bilden. **Zur Fertigstellung:** Die Süßspeisen mit der bei 36–38 °C zerlassenen Glasur überziehen. Schokoladendekors auflegen.