

TÖRTCHEN MIT SCHOKOLADENTALERN



FÜR 24 TÖRTCHEN

ORIGINAL-REZEPT VON DAVID BRIAND, TRÄGER DER AUSZEICHNUNG MOF PÂTISSIER 2019

VANILLE-MÜRBETEIG

Tourierbutter 84 %	240 g
Feinsalz	4 g
Puderzucker	180 g
Gemahlene Mandeln	60 g
Eier	100 g
Mehl T550	120 g
Mehl T550	350 g
Vanilleschote NOROHY	24 g

Zunächst die weiche Butter, das Feinsalz, den Puderzucker, die gemahlene Mandeln, die Eier, das Vanillemark und die kleine Mehlmenge **vermischen**.

Sobald die Mischung homogen ist, die große Menge Mehl **hinzufügen**, kurz vermischen.

Zwischen zwei Kunststofffolien **ausrollen** und in den Tiefkühlschrank **stellen**.

LOCKERER VANILLEBISKUIT

Gemahlene Mandeln.....	70 g
Maisstärke.....	10 g
Streuozucker.....	80 g
Eier.....	50 g
Eigelb.....	22 g
Sahne 35 %.....	70 g
Backpulver.....	1 g
Vanilleschote NOROHY	24 g

Die gemahlten Mandeln, die Maisstärke, den Streuzucker, das Backpulver und das aus den Vanilleschoten gekratzte Mark **vermischen**.

Die Sahne, die Eier und das Eigelb **hinzufügen**, alles gut **verrühren** und dann **ruhen** lassen.

WIE EINE CRÈME BRULÉE

Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	220 g
Vollmilch.....	45 g
Eigelb.....	45 g
Streuozucker.....	30 g
Pulvergelatine 200 Bloom.....	2 g
Wasser.....	10 g
Vanilleschote NOROHY	48 g

Sahne und Milch mit dem ausgekratzten Vanillemark **zum Kochen bringen**, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 2 Std. **ziehen** lassen.

Durch ein Sieb **passieren** und das Gewicht der Flüssigkeit **korrigieren**.

Das Eigelb mit dem Zucker **mischen**.

Alles bei 84 °C **kochen**.

Durch ein Spitzsieb **passieren** und die eingeweichte Gelatine **hinzufügen**.

GANACHE VANILLE

Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	110 g
Mineralwasser.....	60 g
Natur Emul.....	1,5 g
Pulvergelatine 200 Bloom.....	1,5 g
Wasser.....	6 g
Kuvertüre Opalys 33 %.....	90 g
Vanilleschote NOROHY	28 g

Wasser und Sahne **erhitzen** und das aus den Vanilleschoten gekratzte Mark darin ziehen lassen.

Durch ein trichterförmiges Sieb **geben**.

Natur Emul **hinzufügen** und zum Kochen bringen.

Die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzufügen**.

Nach und nach in die teilweise zerlassene Schokolade **gießen**.

So schnell wie möglich alles **mischen**, um eine glatte Creme zu erhalten.

Das Ganze idealerweise eine Nacht im Kühlschrank **kristallisieren** lassen.

SCHLAGSAHNE

Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	125 g
Streuozucker.....	20 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	125 g
Vanilleschote NOROHY	24 g

Das ausgekratzte Vanillemark in der ersten Portion Sahne und dem Streuzucker ca. 2 Std. **ziehen** lassen.

Durch ein feines trichterförmiges Sieb **streichen** und das Gewicht der Sahne **korrigieren**.

Die restliche Sahne **hinzufügen** und im Kühlschrank **kalt stellen**.

Die kühle Sahne **steif schlagen** und sofort **verwenden**.

TÖRTCHEN-DEKORATION

Kuvertüre Araguani 72 %.....	350 g
------------------------------	-------

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Den lockeren Biskuit, den Vanille-Mürbeteig und die Vanille-Ganache **vorbereiten**.

Den Teig in die Törtchenformen **geben** und bei 150 °C etwa 15 Min. backen.

Je Törtchen etwa 12 g lockeren Biskuit **eingießen** und bei 160 °C ca. 10 Min. **backen**. **Abkühlen** lassen.

Die Vanille-Crème-brûlée **vorbereiten** und dann die Törtchen bis zum Rand damit **füllen**. **Kalt stellen**.

Mit der vorkristallisierten Schokoladenkuvertüre Araguani 72 % auf einem Streifen Schokoladenfolie Tropfen **anrichten**, mit einem zweiten Streifen Folie **bedecken** und diesen **andrücken**.

Die beiden Folien **trennen** und auf einer Seite etwa 4 g Vanille-Ganache direkt auf die Schokolade **geben**.

Erneut mit der zweiten Folie **bedecken** und darauf achten, dass die Vanille-Ganache zwischen zwei Schokoladentropfen liegt. Anschließend mit einem 7-cm-Ausstecher **ausstechen**. Im Kühlschrank **kristallisieren** lassen.

Mit entkristallisierter Araguani-Kuvertüre 3 gefüllte Taler als Dekor übereinander **kleben** und diese dann auf die Törtchen **kleben**.

Die Sahne **steif schlagen**, anschließend damit eine Rosette auf das Törtchen **dressieren** und zum Schluss einige Schokoladenbohnen darüber **raspeln**.