

# Sambirano





Fabrice Faure

PÂTISSIER, CHOCOLATIER  
PÂTISSERIE CHOCOLATERIE FAURE

Rezept für 5 Törtchen

## SÜßER TEIG MIT KAKAOBRUCH

187.5 g	Butter
37.5 g	Gemahlene Mandeln
118.5 g	Puderzucker
1 g	Vanillepulver
75 g	Ei
1 g	Fleur de Sel
282 g	Mehl T405
50 g	Gerösteter Kakaobruch

Den Kakaobruch bei 160 °C rösten. Zuerst weiche Butter, Salz, Puderzucker, gemahlene Mandeln und Eier vermengen und anschließend den gerösteten Kakaobruch und das Mehl hinzugeben. Schnell vermengen und kalt stellen.  
5 Böden mit einem Durchmesser von 16 cm ausstechen.

## ESSKASTANIEN-BISKUITTEIG À LA EMMANUEL

150 g	Geschmolzene Butter
185 g	Esskastanienmehl
90 g	Puderzucker
2 g	Fleur de Sel
8 g	Backpulver
185 g	Ei
100 g	Invertzucker
37.5 g	Milch

Die Butter schmelzen. Esskastanienmehl, Puderzucker, Fleur de Sel und Backpulver zusammen sieben. Die Eier mit dem Invertzucker mit dem Flachrührer vermischen oder in der Küchenmaschine mixen. Dann die gesiebte Mehl-, Puderzucker-, Salz- und Backpulvermischung sowie die Milch und die bei 45–48 °C geschmolzene Butter hinzufügen. Unbedingt vor dem Weiterverwenden eine Nacht ruhen lassen. Zum Backen dünn auf einem Silikon-Backpapier ausrollen.  
Backen: 6 bis 8 Min. bei 220–230 °C backen.  
Rezept für ein FlexiForm 60/40.

## VANILLE-PFEFFER-CREME

335 g	Flüssige Sahne
1	Vanilleschote
14 g	Wilder Pfeffer aus Madagaskar
84 g	Eigelb
50 g	Zucker
5,4 g	Pulvergelatine 220 Bloom
22 g	Wasser

Vanille und zerstoßenen Pfeffer in der kalten Sahne 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Die Sahne leicht erhitzen und dann filtern, um den Pfeffer und die Vanilleschote zu entfernen. Von der Herdplatte nehmen, eine Englische Creme herstellen und die Gelatine hinzufügen. Mixen und etwas abkühlen lassen.  
Anschließend in einen Backring gießen.  
5 Füllungen à 150 g.

## LEICHTE MOUSSE MIT MILLOT 74 %

500 g	Milch
6 g	Pulvergelatine 220 Bloom
30 g	Wasser
560 g	MILLOT 74 % 
1 000 g	Schlagsahne

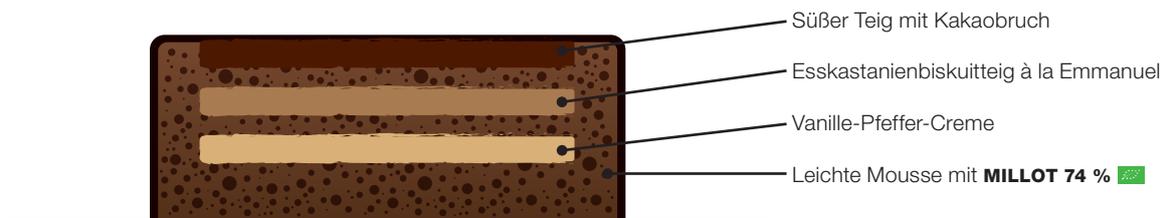
Die Milch erhitzen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen. Nach und nach die warme Milch auf die teilweise geschmolzene Schokolade geben. Darauf achten, eine Emulsion herzustellen. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Bei einer Temperatur von 38–42 °C in die schaumig geschlagene Sahne gießen. Sofort verarbeiten. Einfrieren.

## SCHOKOLADENGLASUR MIT MILLOT 74 %

150 g	Wasser
300 g	Zucker
300 g	Glukose
200 g	Kondensmilch
28 g	Pulvergelatine 220 Bloom
112 g	Wasser
350 g	MILLOT 74 % 

Zucker, Glukose und Wasser zusammen aufkochen. Auf die Mischung aus Kondensmilch, Gelatinemasse und Schokolade gießen. Mixen, mit Frischhaltefolie bedecken und bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.

## UMGEKEHRTES ANRICHTEN DES DESSERTS



## DEKOR

Schokoladenglasur und Schokokreise in verschiedenen Größen, aufgesprüht mit der Sprühpistole.