

# ALBERIC UND ANTOINETTE

EIN REZEPT VON FRÉDÉRIC BAU, EXPLORATEUR PÂTISSIER BEI VALRHONA



*Frédéric Bau*

EXPLORATEUR PÂTISSIER  
VALRHONA

„100 Jahre ... des Teilens, der Liebe zur Schokolade, der Emotionen, des Austauschs, des Muts, der Treue, der Vision, des Respekts, des Ehrgeizes, der Teilhabe an Ihrem Alltag, der handwerklichen Leidenschaft. Diese Süßspeise soll das Fundament unserer Geschichte repräsentieren. Wie ein Fels, solide, kartesisch. . Zugleich lädt uns die Oberfläche dazu ein, an die Schwankungen des Lebens und an seine Höhen und Tiefen zu denken. Dieses von Arman inspirierte und auf den ersten Blick chaotisch anmutende Geflecht aus Nullen ist ein Symbol des Aufschwungs, des Überwindens von Grenzen. Die wilden Schokoladenwirbel verkörpern die Energie, die wir seit 100 Jahren aufbringen, um unsere Träume zu verwirklichen und unsere Ambitionen zu erreichen. Du musst wissen, woher du kommst, um zu wissen, wohin du gehst.“

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

**SAFTIGES BISKUIT KOMUNTU 80 %**

280 g	Magermilch
210 g	<b>KOMUNTU 80 %</b>
120 g	Pasteurisiertes Eiweiß
100 g	Zucker
45 g	Entölte gemahlene Mandeln
30 g	Öl aus gerösteten Mandeln
15 g	Pflaumenkernöl
120 g	Mehl T550
7 g	Backpulver
927 g	Gesamtgewicht

Die Milch erhitzen und die Schokolade emulgieren.  
Das kalte Eiweiß, den Zucker, die gemahlene Mandeln, die Öle sowie das Mehl und das Backpulver hinzufügen.  
Einige Sekunden mit dem Mixer oder kräftig mit dem Schneebesen verrühren, um eine glatte Mischung zu erhalten.

**GANACHE KOMUNTU 80 %**

1300 g	Vollmilch
40 g	Kartoffelstärke
110 g	Glukose DE60
715 g	<b>KOMUNTU 80 %</b>
2165 g	Gesamtgewicht
1920 g	Gesamtgewicht nach dem Backen

Unter kräftigem Rühren Milch, Stärke und Glukose 4 Minuten lang aufkochen.  
Die Schokolade emulgieren und nach und nach die warme Milch in 3 bis 4 Portionen hinzugeben.  
Einige Sekunden mixen, um eine glatte Creme zu erhalten.

*Tipp: Für große Mengen in geschlossenem Pasteurisierer kochen.*

**SAHNEGANACHE KOMUNTU 80 %**

970 g	Ganache Komuntu 80 %
230 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
1200 g	Gesamtgewicht

Die kalte flüssige ultrahocherhitzte Sahne in die Ganache Komuntu geben und einige Sekunden mixen.

**CREMIGE VANILLE-GANACHE**

845 g	Sahneganache Komuntu 80 %
10 g	Paste aus Bio-Vanilleschoten
855 g	Gesamtgewicht

Zur Sahneganache Komuntu die Paste aus Bio-Vanilleschoten hinzufügen.  
Vermischen und 5 oder 6 Stunden lang im Kühlschrank kristallisieren lassen.

**MOUSSE KOMUNTU 80 %**

1070 g	Vollmilch
70 g	Kartoffelstärke
955 g	<b>KOMUNTU 80 %</b>
1510 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
3605 g	Gesamtgewicht

Milch und Kartoffelstärke 3 bis 4 Minuten lang kochen, bis die Textur glänzend und seidig wird.  
Die Schokolade emulgieren und einige Sekunden mixen, um eine glatte Creme zu erhalten.  
Bei 38–40 °C die schaumig aufgeschlagene ultrahocherhitzte Sahne hinzufügen.

**SPRITZMASSE KOMUNTU 80 %**

700 g	<b>KOMUNTU 80 %</b>
300 g	<b>Kakaobutter</b>
1000 g	Gesamtgewicht

Die Zutaten für die Spritzmasse miteinander verschmelzen und bei 40–45 °C aufsprühen.

**ANRICHTEN**

Biskuitteig zubereiten. Den Biskuitteig in einen 40×60 cm großen halben Backrahmen (Matfer) gießen. Nach Möglichkeit 1 oder 2 Stunden ruhen lassen. Bei 170–180 °C 12–15 Minuten backen. Ganache Komuntu zubereiten. 950 g Ganache Komuntu auf den abgekühlten Biskuit im Backrahmen gießen. 5 oder 6 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen. Sahneganache zubereiten. 600 g der Sahneganache entnehmen, um die schaumige Ganache-Creme herzustellen. Mindestens 5 bis 6 Stunden lang kristallisieren lassen. Anschließend bei mittlerer Geschwindigkeit sehr steif schlagen. Mit dem anderen Teil der Sahneganache die Vanille-Ganache zubereiten. Kristallisieren lassen. Den kristallisierten und abgekühlten Biskuit mit Ganache in 12 Vierecke von ca. 9,5×9,5 cm schneiden. Auf jedes Viereck etwa 50 g schaumige Ganache-Creme geben. Mit einem Esslöffel auf jedem Quadrat Vertiefungen für die Vanille-Ganache-Creme bilden. Einige Minuten einfrieren, dann die Vertiefungen mit 50 g Vanille-Ganache-Creme füllen. Einfrieren. Jedes Viereck in einen 12×12×4,5 cm großen Rahmen legen. Mit Mousse Komuntu (etwa 300 g pro Rahmen) auffüllen, glattstreichen und die Ränder mit dem Spritzbeutel füllen, um Luftblasen zu vermeiden. Mit Mousse Komuntu garnieren und mithilfe der Rückseite eines Esslöffels ein hübsches und appetitliches Relief erzeugen. Erneut einfrieren.

**DEKOR**

Die Sprühmasse zubereiten. Für eine perfekte Haftung der Spritzmasse eine sehr feine Schicht Überguss Absolu Cristal auftragen, verdünnt mit 10% heißem Wasser. Mithilfe einer Spritzpistole einen leichten Schleier auftragen. Das temperierte Schokoladendekor wird wie schon vor 100 Jahren mit einer Spritztüte geformt und die 1 noch zusätzlich mit einem Goldblatt überzogen.