



Symphonie

Ein Original-Rezept der
Ecole Valrhona

INSPIRATION YUZU-CREME

135 g Fruchtmarm
10 g Glukose DE38/40
5 g Gelatinepulver 220 Bloom
20 g Hydratwasser
210 g INSPIRATION YUZU
265 g Ultraheerhitze Sahne 35%
645 g Gesamtgewicht

Das Fruchtmarm mit der Glukose auf ca. 80 °C erhitzen, dann die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
Die Mischung nach und nach auf die geschmolzene Kuvertüre gießen.
So schnell wie möglich alles vermischen, um eine glatte Creme zu erhalten.
Die kalte Sahne unterrühren.
Erneut vermischen.
Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

NAMELAKA AUS OPALYS VANILLE

120g Ultraheerhitze Vollmilch
1 Vanilleschote
10 g Glukose DE38/40
3 g Pulvergelatine 220 Bloom
15 g Hydratwasser
220 g OPALYS 33%
240 g Ultraheerhitze Sahne 35%
608 g Gesamtgewicht

Die Milch mit den ausgekratzten Vanilleschoten zum Kochen bringen.
Etwa 2 Stunden ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren und das Gewicht der Milch auffüllen. Die Vanille-Milch mit der Glukose erhitzen.
Die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen. Die Mischung nach und nach auf die geschmolzene Kuvertüre gießen. Vermischen, um die Emulsion fertigzustellen. Die kalte flüssige Sahne unterrühren. Erneut vermischen. Das Ganze idealerweise eine Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.

GEPRESSTER INSPIRATION YUZU-SANDETEIG

280 g Mandel-Mürbeteig
180 g Éclat d'or
280 g INSPIRATION YUZU
740 g Gesamtgewicht

Den gebackenen Mürbeteig im Mixer zerbröseln, dann Éclat d'or und die geschmolzene Fruchtkuvertüre hinzugeben. Tipp: Sie können natürlich die bei Ihrer täglichen Produktion anfallenden Abfälle Ihres Mürbeteiggebäcks verwenden.

MANDEL-MÜRBEITEIG

140 g Mehl T55
70 g Tourierbutter 84%
50 g Puderzucker
18 g Blanchierte gemahlene Mandeln
1 g Salz
30 g ganze Eier
309 g Gesamtgewicht

Die trockenen Zutaten mit der in Würfel geschnittenen kalten Butter zu einem Mürbeteig verarbeiten.
Sobald die Masse keine Stücke mehr aufweist, die kalten Eier hinzufügen.
Aufhören, sobald ein glatter Teig entstanden ist.
In den Kühlschrank stellen oder sofort ausrollen.
Bei 150 °C im Ofen backen.

ÜBERGUSS ZUM AUFSPRÜHEN

220 g Absolu cristal
20 g Wasser
220 g Gesamtgewicht

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit Wasser zum Kochen bringen.
Sofort im Anschluss mit einer Sprühpistole bei etwa 80 °C aufsprühen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Creme, Namelaka und schnellen Sandteig zubereiten. Mithilfe eines runden Ausstechers von 6,5 cm Durchmesser runde Mürbeteigplätzchen (ca. 30 g) herstellen. In den Kühlschrank stellen. Mit einem Spritzbeutel mit glatter Tülle von 6 mm Durchmesser eine Spirale aus Creme (ca. 20 g) auf das Plätzchen setzen. Im Gefrierschrank aufbewahren. Mit einer Spritztüte mit Tülle (6 mm Durchmesser) Namelaka-Tropfen (ca. 25 g) auf die Spirale setzen. Einfrieren. Eine dünne Schicht neutralen Überguss darüber geben. Mit Knusperperlen Opalys bestreuen und eine gebogene Inspiration-Scheibe (7 cm Durchmesser) darauf platzieren.