

# CitricChoc- Törtchen







## MANDELSTREUSEL

260 g	Mandelmehl	•••	Trockene Zutaten vermischen. Die gewürfelte kalte Butter hinzufügen und verkneten.
230 g	Brauner Zucker	•••	Stoppen, sobald der Teig homogen ist.
260 g	Vollkornreismehl	•••	Bis zum Backen in den Kühl- oder Gefrierschrank stellen.
4 g	Salz	•••	Bei 150–160 °C und offenem Zug backen.
260 g	Butter	•••	

## GEPRESSTER KAFFEE-MÜRBETEIG

730 g	Mandelstreusel	•••	Nach dem Backen Mürbeteig wiegen. In eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät mit Rührblatt bei kleinster
50 g	MILLOT 74 %	•••	Geschwindigkeit zerkleinern.
76 g	Mandel-Praline 70 % Fruchtig	•••	Kaffee und Salz hinzugeben.
9 g	Gemahlene Kaffeebohnen	•••	Dann das zuvor mit der geschmolzenen Kuvertüre vermischte Praliné dazugeben.
4 g	Fleur de sel	•••	Alles kurz verrühren und sofort verwenden.

## BISKUIT MIT MILLOT 74 % OHNE MEHL

670 g	MILLOT 74 %	•••	Kuvertüre und Öl bei ca. 50 °C schmelzen.
125 g	Sonnenblumenöl	•••	Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Etwas Eischnee unter die Schoko-Öl-Mischung heben.
623 g	Eiweiß	•••	Dann Eigelb hinzufügen.
203 g	Zucker	•••	Zuletzt den Rest des Eischnees unterheben.
156 g	Eigelb	•••	2 Backrahmen (40 x 60 cm – 850 g je Rahmen) befüllen.
		•••	7-10 Minuten bei 170 °C backen.

## MANDARINEN-KOMPOTT

660 g	Mandarinen	•••	10 % des Zuckers abnehmen und mit dem Pektin NH mischen. Die Mandarinen gut waschen und putzen.
170 g	Yuzu-Fruchtmark	•••	Dreimal in viel Wasser blanchieren. Abtropfen lassen, halbieren und Weißes in der Mitte entfernen, anschließend
170 g	Zucker	•••	abwiegen. Mit dem Yuzu-Fruchtmark und dem restlichen Zucker in einer Küchenmaschine pürieren. Aufkochen
9.4 g	Pektin NH	•••	und unter kräftigem Rühren ca. 5 Minuten lang köcheln lassen. Zum Schluss die Zucker-Pektin-Mischung zugeben und noch einmal aufkochen lassen. In eine Schüssel gießen und schnell abkühlen lassen.

## KAFFEE-NAMELAKA MIT MILLOT 74 %

225 g	Milch	•••	Aus der Sahne und den Kaffeebohnen einen kalten Aufguss herstellen und 24 Stunden ziehen lassen. Abseihen,
6 g	Pulvergelatine 220 Bloom	•••	abwiegen und ggf. das Anfangsgewicht der Creme auffüllen. Die Milch erhitzen, dann die zuvor eingeweichte
30 g	Hydratwasser	•••	Gelatine hinzugeben. Die Mischung nach und nach auf die geschmolzene Kuvertüre gießen.
292 g	MILLOT 74 %	•••	So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten.
60 g	Ganze Kaffeebohnen	•••	Die kalte Sahne mit Kaffeegeschmack unterrühren. Erneut mischen.
450 g	Sahne 35 % Fett	•••	Für eine optimale Textur vor dem Einfrieren bei 4 °C kristallisieren lassen.

## MOUSSE MIT MILLOT 74 %

265 g	Milch	•••	Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen.
265 g	Sahne 35 % Fett	•••	Milch und Sahne erwärmen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
420 g	Eiweiß	•••	Nach und nach über die teilweise geschmolzene Kuvertüre gießen.
125 g	Zucker	•••	So schnell wie möglich vermischen, um eine Emulsion herzustellen
6.5 g	Pulvergelatine 220 Bloom	•••	Die Temperatur überprüfen (45-50 °C), ein Viertel des Eischnees mit Zucker hinzufügen, mischen und zum
32.5 g	Hydratwasser	•••	Schluss den Rest des Eischnees unterheben.
545 g	MILLOT 74 %	•••	

## GLASUR MILLOT 74 %

150 g	Mineralwasser	•••	ZUBEREITUNG: Aus dem Zucker, dem Wasser und der Glukose einen Sirup zubereiten und die Mischung bei
200 g	Zucker	•••	104 °C köcheln lassen. Kondensmilch einrühren und eine Emulsion herstellen. Ein wenig davon über die zuvor mit
250 g	Glukose DE38/40	•••	der Kakaobutter geschmolzene Kuvertüre gießen. Die Mischung gerinnt schnell. Die Emulsion stabilisieren, indem
200 g	Gezuckerte Kondensmilch	•••	nach und nach der restliche Sirup hinzugefügt wird, um eine elastischere und glänzendere Textur zu erhalten, die
300 g	MILLOT 74 %	•••	darauf hindeutet, dass die Emulsion korrekt hergestellt wurde. Diese Emulsion mit einem Mixer vervollkommen
50 g	Kakaobutter	•••	und den zuvor mit einer kleinen Menge Wasser aufgekochten Überguss Absolu Cristal hinzugeben. Mischen und
400 g	Neutraler Überguss Absolu Cristal	•••	Glasur abkühlen lassen. Glasur vor der Verwendung 24 Stunden lang kristallisieren lassen.
40 g	Mineralwasser	•••	VERWENDEN: Glasur auf 37–38 °C erhitzen, verrühren, um eine homogene Textur zu erhalten und so viele Luftblasen wie möglich zu entfernen.

## ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Gepressten Mürbeteig herstellen und davon je 100 g in Ringe mit 14 cm Durchmesser füllen. Kompott, Glasur und Biskuit zubereiten. Biskuit backen und abkühlen lassen, dann Taler mit einem Durchmesser von 14 cm ausstechen (2 pro Kuchen). Jede Biskuitscheibe mit 40 g Kompott bestreichen. Gleichzeitig aus dem übrigen Kompott 9 cm großen Taler herstellen (20 g, 1 pro Kuchen).  
 Namelaka zubereiten. Sobald sie abgekühlt und fest ist, 120 g davon auf eine Biskuitscheibe mit Kompott geben. Eine zweite Biskuitscheibe darauflegen (Kompott-Seite nach unten). Im Kühlschranks kristallisieren lassen, dann einfrieren.  
 Füllungen aus der Form lösen und Mousse herstellen. Pro Ring 200 g Mousse einfüllen, dann Füllung in der Mitte platzieren, und einen umgekehrten Aufbau vornehmen. Mit 20 g Mousse bedecken, um den gepressten Mürbeteig zu befestigen. Einfrieren. Aus der Form lösen und mit der Schokoladenglasur überziehen. Kuvertüre MILLOT 74 % temperieren. Kuvertüre mithilfe einer Winkelpalette auf einem Streifen Schokoladenfolie (2 cm x Umfang des Rings) verstreichen. Vor der vollständigen Kristallisation um einen Ring von 16 cm Durchmesser legen. Kristallisieren lassen und dann um das Törtchen legen. Dekoration mit der Kompottscheibe, frischen Zitrusfruchtstückchen und kandierter Zitrusfruchtschale abschließen.