

Praliné-Galette mit Schokolade




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Praliné-Galette mit Schokolade

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *Ecole Gourmet Valrhona*

Rezept für 2 Galettes mit Ø 12 cm oder für 1 Galette mit Ø 24 cm

Am Backtag:

Blätterteig
Haselnuss-Praliné-Creme

Benötigte Utensilien:

Eine Figur
Pinsel
Ausstechform mit Ø 5 cm

BLÄTTERTEIG

Zubereitungszeit: 1 Stunde
Ruhezeit: 6 Stunden

Détrempe

185 g Mehl T550
4 g Salz
100 g Wasser
3 g Weißweinessig

Mehlbutter

150 g Ungesalzene Butter*
55 g Mehl T550

**Siehe Ernährungstipp am Ende des Rezepts für eine vegane Alternative.*

In einem Rührgerät mit Knethaken die Détrempe durch das Mischen von Mehl, Salz, Wasser und den auf einmal hinzugegebenen Essig herstellen. Sobald der Teig homogen ist, das Rührgerät ausstellen und den Teig zu einer Kugel formen. Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Um die Mehlbutter herzustellen, die Butter mit Raumtemperatur und das Mehl in der Schüssel des Rührgeräts mit dem Flachrührer vermischen. Aufhören, sobald eine homogene Masse entstanden ist. Zwischen zwei Blättern Backpapier mit einer Teigrolle ein gleichmäßiges Rechteck von etwa 5 mm Dicke formen. Die Mehlbutter bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Nach der Ruhezeit die Détrempe ausrollen, sodass sie zwei Dritteln der Fläche des Butterrechtecks entspricht. Die Détrempe deckungsgleich auf die Mehlbutter legen. Das überstehende Ende der ausgerollten Mehlbutter über die Détrempe schlagen. Dann den Teil, der aus den beiden Schichten besteht, darüberschlagen. Dieser Schritt entspricht einer einfachen Tour. Den Teigling um ein Viertel drehen, dann eine doppelte Tour durchführen. Den Teigling in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren, damit der Teig auflockern kann. Dann erneut eine einfache und eine doppelte Tour durchführen und dabei darauf achten, dass der Teigling jedes Mal um ein Viertel gedreht wird. Den in Frischhaltefolie gewickelten Teigling vor dem Ausrollen mindestens 2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Praliné-Galette mit Schokolade

(Fortsetzung)

HASELNUSS-PRALINÉ-CREME

Zubereitungszeit: 15 Minuten

30g Zucker
80g Weiche Butter
50g Rohe gemahlene Haselnüsse
100g Eier
100g **MANDEL-HASELNUSS-Praliné 50%***

Die weiche Butter mit dem Zucker aufschlagen.

Die Eier nach und nach hinzufügen.

Zuletzt die rohen gemahlene Haselnüsse und das **Praliné** hinzugeben.

**Siehe Ernährungstipp am Ende des Rezepts für eine vegane Alternative.*

ANRICHTEN

1 Eigelb
1 Zuckersirup
1 Figur
30g Kandierte Zitrone

Vier Blätterteig-Platten mit einem Durchmesser von 12 cm ausschneiden. Die Haselnuss-**Praliné**-Creme mithilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle auftragen, dabei darauf achten, dass bei der ersten Blätterteig-Scheibe ein Rand von 1 cm frei bleibt. Mit den kleinen kandierten Zitronenwürfeln bestreuen.

Eine Figur in der Creme verstecken. Mit der zweiten Blätterteig-Scheibe bedecken. Den Blätterteig mit dem Pinsel mit einem Eigelb bestreichen. Mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bevor die Motive Ihrer Wahl mit einem kleinen Messer eingeritzt werden können.

Bei 190°C 45 Minuten lang backen.

Nach dem Backen mit einem Pinsel mit Zuckersirup bestreichen. Dieser Vorgang verleiht der Galette einen schönen Glanz. Nach vollständigem Abkühlen auf die Mitte der Galette die übrigen Stückchen kandierte Zitrone verteilen.

Ernährungstipp

Für eine vegane Version können Sie beim Herstellen des Blätterteigs die Butter durch Margarine und die Haselnuss-Creme mit Praliné durch Apfelmus ersetzen.