

Amatika Kokosnuss und Haselnuss





Johann Vanier.

CHEF-PÂTISSIER
LA PAV

GRUNDREZEPT FÜR VEGANE PAVLOVA

300 g	Wasser	:	Mischen Sie Wasser, Potatowhip-Kartoffelprotein und Sojawhip-Sojaprotein zusammen.
10 g	Potatowhip-Kartoffelprotein	:	Wie ein Baiser aufschlagen und nach und nach Zucker zugeben.
45 g	Sojawhip-Sojaprotein	:	
600 g	Zucker	:	
65 g	Vanillezucker	:	

SCHOKOLADEN-DIP

1000 g	AMATIKA 46%	:	Die Schokolade und das Öl schmelzen.
85 g	Traubenkernöl	:	Bei etwa 31° verwenden.

AMATIKA-GANACHE 46 %

500 g	Kokosnusscreme	:	Kokoscreme und Glukose zum Köcheln bringen, auf Schokolade gießen und vermischen.
390 g	AMATIKA 46%	:	Bis zum nächsten Tag ruhen lassen.
40 g	Glukose	:	

AMATIKA-CREME 46 %

500 g	Sojamilch	:	Kokosnusscreme und Maismehl wie eine Konditorcreme zubereiten.
125 g	AMATIKA 46%	:	Alles aufkochen.
60 g	Maismehl	:	Auf Schokolade und Kokosöl gießen, vermischen.
28 g	Kokosöl	:	Bis zum nächsten Tag ruhen lassen.

KOKOS-PRALINÉ

504 g	Geröstete Kokosstückchen	:	Nüsse bei 165 °C etwa 14 min. lang rösten (bis sie goldbraun sind).
285 g	Zucker	:	Karamell auf 175 °C erhitzen und die warme Kokosnuss hinzufügen.
66 g	Glucose	:	Gut umrühren und gemeinsam fertig kochen.
92 g	Wasser	:	Auf einem Silpat abkühlen lassen.
1	Tahiti-Vanilleschote	:	Abkühlen lassen und mit Vanille und Salz zu einer einheitlichen Masse vermengen.
3 g	Salz	:	

KOKOSNUSS-CREME

250 g	Kokosnusspüree	:	Kokos-Creme, Vanille, Zucker und Maismehl wie eine Konditorcreme kochen.
250 g	Kokosnusscreme	:	Alles aufkochen.
50 g	Kokosnuss-Likör	:	Kokosnussslikör und Kokosöl hinzufügen, vermischen.
1	Tahiti-Vanilleschote	:	Bis zum nächsten Tag ruhen lassen.
50 g	Zucker	:	
60 g	Stärkemehl	:	
28 g	Kokosöl	:	

ANRICHTEN

Das Unterteil in den Schokoladen-Dip tauchen und ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen.

Eine Schicht Amatika-Ganache-Creme daraufgeben, die Mitte mit Kokosnuss-Praliné befüllen und mit gerösteten Haselnüssen bestreuen.

Die Amatika-Creme so auf das Praliné geben, dass eine Kuppel entsteht.

Dann die Kokosnuss-Creme unter Verwendung eines Drehtellers auftragen.

Mit frischen Kokosraspeln, Schokoladendekor, gerösteter Haselnuss, essbaren Leinkräutern und essbarem Goldblatt garnieren.

+ das Wort des Chefs +

Was halten Sie von Amatika?

Amatika ist eine „starke“ Milkschokolade. Dank ihrer 46 % kann man die Kakaoaromen auf jeden Fall besser schmecken als bei einer herkömmlichen Milkschokolade. Ihre nussigen Mandelaromen verleihen ihr etwas ganz Eigenes und geben ihr einen starken Charakter. Bezüglich der Texturen habe ich festgestellt, dass sie weniger „milchig“, leichter und geschmeidiger als herkömmliche Milkschokolade ist.