

100 ans  
d'engagement

VALRHONA



# IPHEYA

Dessert mit Birne und Schokolade

EIN REZEPT VON DAVID – @CAMELBEURRESUCRE



#### Am Vortag:

Weicher Biskuit  
KOMUNTU 80 %  
Mandel-Mürbeteig  
Gepresster Mürbeteig  
KOMUNTU 80 %  
Kompott aus Williams-  
Birnen

#### Am Vortag:

Mousse nach  
Großmutter's Art  
KOMUNTU 80 %  
Birnenmousse

#### Am Backtag:

Dunkle Spiegelglasur  
Japanischer  
Kakaobiskuit (optional)

#### Benötigte Utensilien:

Dessertring mit Ø 16 cm  
und 4,5 cm Höhe  
Tortenring mit Ø 18 cm  
und 6 cm Höhe  
Winkelspachtel

FÜR 1 DESSERT MIT EINEM Ø VON 18 CM – 10 PERSONEN

#### WEICHER BISKUIT KOMUNTU 80 %

Zubereitungszeit: 10 Minuten  
Backzeit: 9 Minuten  
Ruhezeit: mind. 1 Stunde

55 g KOMUNTU 80 %  
30 g Ungesalzene Butter  
30 g Eigelb  
55 g Eiweiß  
30 g Zucker  
10 g Mehl T550

Die Schokolade **KOMUNTU 80 %** und die Butter im Wasserbad schmelzen. Das Eigelb hinzufügen und erneut vermischen.

Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Das Eiweiß unter die erste Mischung heben und anschließend das gesiebte Mehl unterheben.

Den Teig in einen Ring mit Ø 18 cm geben. Mit einem Winkelspachtel glatt streichen. Bei 170°C Umluft für 8 Minuten backen, dann aus der Form nehmen.

Mit einer Ausstechform eine Biskuitscheibe mit einem Durchmesser von 16 cm ausstechen. Zum Aushärten mindestens 1 Stunde lang einfrieren.

#### MANDEL-MÜRBETEIG

Zubereitungszeit: 10 Minuten  
Backzeit: 30 Minuten

140 g Mehl T550  
55 g Puderzucker  
20 g Gemahlene Mandeln  
1 g Salz  
70 g Kalte ungesalzene Butter  
30 g Kaltes Ei

Trockene Zutaten mit den Fingerspitzen mit den kalten Butterwürfeln verkneten. Sobald die Masse keine Stücke mehr aufweist, das kalte Ei hinzufügen. Aufhören, sobald ein homogener Teig entstanden ist. Sofort mit einer Teigrolle zwischen zwei Blättern Backpapier ca. 3 mm dick ausrollen. Bei 150°C etwa 30 Minuten backen.

#### GEPRESSTER MÜRBETEIG KOMUNTU 80 %

Zubereitungszeit: 10 Minuten  
Ruhezeit: mind. 1 Stunde

10 g Karamellisierter Kakaobruch  
1 g Fleur de Sel  
40 g Mandel-Mürbeteig  
15 g Éclats d'Or Hippenbrösel  
30 g KOMUNTU 80 %

Die Schokolade **KOMUNTU 80 %** im Wasserbad schmelzen. Kakaobruch und Fleur de Sel grob zerkleinern. Im Rührgerät den gebackenen Mürbeteig zerkleinern und Kakaobruch, Fleur de Sel, Hippenbrösel und geschmolzene Schokolade hinzufügen.

Den so entstandenen Mürbeteig in einer Ringform mit Ø 16 cm – auf den weichen Biskuit – drücken. Zum Aushärten mindestens 1 Stunde lang einfrieren.

### KOMPOTT AUS WILLIAMS-BIRNEN

Zubereitungszeit: 10 Minuten  
Garzeit: 10 Minuten  
Ruhezeit: mind. 2 Stunden

450 g	Williams-Birnen
45 g	Zucker
30 g	Zucker
6 g	Pektin NH
1,5	Vanilleschote
0,5	Tonkabohne

Die Birnen schälen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Die aufgeschlitzte Vanilleschote und ihr Mark dazugeben und die Tonkabohne raspeln.

Aus den 45 g Zucker in einem Topf ein trockenes Karamell herstellen. Sofort die Birnenwürfel dazugeben und schnell umrühren.

Das Pektin mit den 30 g Zucker vermischen.

Ebenfalls in den Topf geben und unter kräftigem Rühren aufkochen lassen, bis die Masse geliert.

Den gepressten Mürbeteig nach unten drehen und das Birnenkompott in den Ring mit Ø16 cm auf den weichen Biskuitteig gießen. Glatt streichen und zum Aushärten mindestens 2 Stunden einfrieren.

### MOUSSE NACH GROSSMUTTERS ART KOMUNTU 80%

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Ruhezeit: mind. 3 Stunden

65 g	<b>Komuntu 80%</b>
30 g	Vollmilch
35 g	Sahne 35 % Fett
0,75 g	Gelatine 220 Bloom
50 g	Eiweiß
15 g	Zucker

Die Schokolade **KOMUNTU 80%** im Wasserbad schmelzen. Die Gelatine etwa zwanzig Minuten in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Milch mit Sahne zum Kochen bringen. Die zuvor ausgedrückte Gelatine in die heiße Milch-Sahne-Mischung einrühren.

Eine Emulsion herstellen, indem die heiße Mischung in 3 Teilen in die geschmolzene Schokolade gegossen wird.

Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.

Sobald die Temperatur der Emulsion 30–35 °C erreicht, nach und nach das steif geschlagene Eiweiß hinzugeben und verrühren. Die so entstandene Mousse in eine Ringform mit 16 cm Durchmesser gießen.

Glatt streichen und zum Aushärten mindestens 3 Stunden lang einfrieren.

### BIRNENMOUSSE

Zubereitungszeit: 15 Minuten

350 g	Birnenpüree
6 g	Gelatine 220 Bloom
60 g	Kakaobutter
100 g	Eiweiß
70 g	Zucker
120 g	Sahne 35 % Fett

Die Gelatine etwa zwanzig Minuten in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Das Birnenpüree erhitzen und die zuvor ausgedrückte Gelatine hinzufügen. Nach und nach auf die zerlassene Kakaobutter gießen. Mit dem Stabmixer mixen.

Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und das Birnenpüree in zwei Teilen hinzufügen. Die geschlagene Sahne unterheben.

### DUNKLE SPIEGELGLASUR

Zubereitungszeit: 10 Minuten

140 g	Wasser
280 g	Zucker
100 g	Glukosesirup
260 g	Sahne 35 % Fett
100 g	<b>Kakaopulver</b>
16 g	Gelatine 220 Bloom

Die Gelatine etwa zwanzig Minuten in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Wasser, Zucker, Glukosesirup und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und den Kakao einrühren.

Die zuvor ausgedrückte Gelatine hinzufügen. Mit dem Stabmixer mixen, ohne Luft hinzuzugeben.

Mit Frischhaltefolie bedecken und auf ca. 35 °C abkühlen lassen, dann glasieren.

### JAPANISCHER KAKAO-BISKUIT [OPTIONAL]

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Backzeit: 18 Minuten

75 g	Wasser
75 g	Vollmilch
2 g	Salz
3 g	Zucker
35 g	Ungesalzene Butter
60 g	Mehl T550
15 g	<b>Kakaopulver</b>
150 g	Ei
50 g	Traubenkernöl
150 g	Eiweiß
80 g	Zucker

Wasser, Milch, Salz, Zucker und die in Würfel geschnittene Butter in einem Topf erhitzen, ohne die Mischung zum Kochen zu bringen.

Vom Herd nehmen und den gesiebten Kakao und das gesiebte Mehl hinzufügen. Vermischen.

Die Panade bei starker Hitze unter ständigem Rühren abbrennen, bis sich am Boden des Topfes ein Film bildet.

In die Schüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Flachrührer verrühren. Nach und nach die Eier unterrühren.

Das Öl hinzugeben und verrühren.

Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker im Rührgerät steif schlagen. Das steif geschlagene Eiweiß unter die Masse heben.

Den Teig 2 cm hoch in einen Rahmen geben.

Bei 180 °C Umluft für 18 Minuten backen.

Zwei 3 cm hohe Streifen zuschneiden.

### ANRICHTEN

Die Birnenmousse auf den mit Frischhaltefolie ausgelegten Boden eines mit Tortenrandfolie ausgekleideten Rings mit 18 cm Durchmesser und 6 cm Höhe gießen. Die Ränder mithilfe eines Winkelspachtels mit der Birnenmousse bestreichen. Die gefrorene Mousse-Scheibe nach Großmutterart **KOMUNTU 80%** auf die Birnenmousse legen. Mit Birnenmousse auffüllen. Den Mürbeteig-Biskuit-Kompottboden mit dem Kompott nach unten auflegen und so andrücken, dass die Birnenmousse bis zum Rand aufsteigt. Glatt streichen und mindestens 4 Stunden lang einfrieren.

Mit einem Brenner aus dem Ring lösen. Die Glasur mithilfe eines Ausgießers gleichmäßig über das auf einem Gitter liegende Dessert verteilen. Das Dessert mithilfe eines Winkelspachtels und eines kleinen Küchenmessers sofort vom Gitter nehmen und auf eine Servierplatte legen. Die beiden Streifen des japanischen Kakaobiskuits um das Dessert herum platzieren. Im Kühlschrank 8 Stunden lang auftauen lassen und verzieren.

### *Tipp vom Chef-Pâtissier*

Der restliche Mürbeteig, japanische Biskuit und Birnenmousseboden können für ein einzelnes Dessert oder ein Dessertgläschen verwendet werden.

Die überschüssige Glasur lässt sich eine Woche lang im Kühlschrank in einer luftdichten Dose mit Frischhaltefolie aufbewahren. Für eine spätere Verwendung einfach erhitzen und mixen, sobald die richtige Temperatur erreicht ist.