

Kuchen mit roten Früchten

Ein Originalrezept der École Valrhona
Rezept berechnet für 6 quadratische Formen von 15 cm



MÜRBTEIG MIT MÜSLI

220 g Mehl T405
90 g Geröstetes, ungesüßtes Müsli
225 g Brauner Zucker
310 g Entöltes Mandelpulver
250 g Butter 84% Fettgeh.

Die Butter kleinwürfelig aufschneiden.
Das Müsli fein vermahlen und mit dem Mehl und dem entölten Mandelpulver vermischen.
Die Butter beifügen und im Rührwerk mit dem Flügelbesen vermischen.
Kleine Kugeln werden sich bilden, sie gehen dann in einen wenig homogenen Teig über.
Das Mischen beenden und gleich zwischen zwei Kunststofffolien 4 mm dick ausrollen.
Im Kühlschrank aufbewahren.
Den Teig mit Hilfe eines Edelstahlrahmens mit 15 x 15 cm ausstechen, dann in der Mitte mit einer quadratischen Ausstechform mit 5 x 5 cm ausstechen.
Auf eine Silpain-Matte (Silikonbackmatte mit kleinen Lochungen) auflegen und 15 Minuten lang bei 150°C backen. An einem trockenen Ort aufbewahren.

IVOIRE-CREME MIT ROTEN FRÜCHTEN

160 g Cassisfruchtmark
160 g Himbeerfruchtmark
430 g Vollei
45 g Grießzucker
310 g SCHOKOLADE IVOIRE 35%
8 g Gelatine
35 g Saft von gelben Zitronen

Die Gelatine in viel Wasser einweichen und dann ausdrücken.
Den Fruchtmarksorten den Zitronensaft, den Grießzucker, die Eier und die Gelatine beifügen.
Langsam auf kleiner Flamme kochen, bis sich die Konsistenz beim ersten Aufkochen einzudicken beginnt.
Durch ein feines Spitzsieb passieren und nach und nach auf die aufgeschmolzene weiße Schokolade gießen und eine Emulsion herstellen.
Durchmischen, um die Emulsion noch zu verbessern.
Im Kühlschrank aufbewahren.

WIE EINE BAISERMASSE MIT ROTEN FRÜCHTEN

20 g Gelatine
230 g Grießzucker
270 g Wasser
125 g Saft von gelben Zitronen
125 g Brombeerfruchtmark

Die Gelatine in einer großen Wassermenge einweichen.
Mit dem Grießzucker und dem Wasser einen Sirup herstellen. Zum Kochen bringen.
Den Saft von gelben Zitronen, das Brombeerfruchtmark und die gut ausgedrückte Gelatine beifügen, dann nochmals alles zum Kochen bringen.
Im Kühlschrank über eine Nacht lang gelieren lassen.
Den gelierten Sirup im Rührwerk aufschlagen, bis er eine Konsistenz, wie eine sehr leichte Mousse aufweist.
In einen Tortenrahmen mit 18 x 18 cm und 2 cm Höhe eingießen. Im Froster aufbewahren.
Entformen und in Würfel mit unterschiedlicher Größe aufschneiden.

AUFBAU UND FERTIGSTELLUNG

Nachdem der Mürbteig mit Müsli gebacken und ausgekühlt ist, mit einem Dressierbeutel mit einer glatten Tülle von 15 mm Durchmesser schöne Kugeln mit der Ivoire-Creme mit roten Früchten dressieren.
Dann die vorher ausgeschnittenen Würfel aus Baisermasse auflegen.
Mit roten Früchten und einem Hauslogo dekorieren.



FOKUS AUF

IVOIRE 35%
Die feinen Milchnoten

Schwach gesüßte weiße Schokolade mit feinen Aromen von frischer Milch und Vanille.