



KLEINE CREME- ROLLE MUSTIKA



VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



Antoine Michelin

CHEF - PATISSIER
ÉCOLE VALRHONA



CREME MIT NUSSIGEM MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ

700 g	Teilentrahmte Milch	:	Die Milch auf 60–70 °C erhitzen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
11 g	Pulvergelatine 220 Bloom	:	Eine kleine Menge davon auf das Praliné und die Kakaobutter gießen.
55 g	Hydratwasser	:	Das Ganze mit einem Teigschaber rühren und nach und nach die restliche Milch mit Gelatine dazugießen.
795 g	Mandel-Haselnuss-Praliné 60%, nussig	:	So schnell wie möglich alles gründlich mischen, um eine glatte Creme zu erhalten.
135 g	Kakaobutter	:	Mindestens 12 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.
1700 g	Gesamtgewicht		

HEIDELBEER-CONFIT

1300 g	Püree Heidelbeere Vaccinum Myrtillus 100 %	:	Das Heidelbeer-Püree mit der Glukose auf 40 °C erhitzen und den zuvor mit dem Pektin vermischten Zucker hinzugeben.
216 g	Glukose DE35/40	:	Zum Kochen bringen und anschließend den Zitronensaft dazugeben.
216 g	Zucker	:	Bei 4 °C aufbewahren.
28 g	Pektin NH	:	
40 g	Zitronensaft	:	
1800 g	Gesamtgewicht		

MÜRBETEIG MIT 5 GETREIDESORTEN

630 g	Mehl T812	:	Die trockenen Zutaten im Blitzhacker vermischen, dabei darauf achten, dass die Flocken von 5 Getreidesorten nicht zu stark zerkleinert werden.
965 g	Flocken von 5 Getreidesorten	:	Mit dem Flachrührer verrühren, dabei die gewürfelte Tourierbutter und anschließend nach und nach das Eiweiß hinzugeben.
12 g	Guérande-Salz	:	Beiseitstellen.
500 g	Brauner Vergeoise-Zucker	:	
8 g	Backpulver	:	
755 g	Tourierbutter 84 %	:	
125 g	Eiweiß	:	
3000 g	Gesamtgewicht		

MANDELBISKUIT MIT 5 GETREIDESORTEN

205 g	Ganze rohe Mandeln	:	Die Mandeln und die Flocken von 5 Getreidesorten bei 150 °C rund 20 Minuten lang rösten.
165 g	Flocken von 5 Getreidesorten	:	Wenn alles kalt ist, mit dem Blitzhacker sehr fein mahlen. Beiseitstellen.
310 g	Eiweiß	:	Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und am Ende das Eigelb hinzugeben.
245 g	Zucker	:	Vorsichtig die erste Mischung aus gemahlenden Mandeln und Flocken unterheben und zuletzt die bei ca. 45 °C geschmolzene Butter.
260 g	Eigelb	:	Sofort weiterverarbeiten.
115 g	Tourierbutter 84 %	:	
1300 g	Gesamtgewicht		

JOGHURTMOUSSE

255 g	Limettensaft	:	Den Limettensaft mit dem Invertzucker auf 40 °C erwärmen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
340 g	Invertzucker	:	Mit dem Joghurt vermischen.
50 g	Pulvergelatine 220 Bloom	:	Sobald die Mischung 30 °C erreicht hat, die aufgeschlagene Sahne hinzufügen.
255 g	Hydratwasser	:	Sofort weiterverarbeiten.
1270 g	Naturjoghurt	:	
1530 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	:	
3700 g	Gesamtgewicht		

SPRITZGUSS ABSOLU

1360 g	Absolu Cristal	:	Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit Wasser zum Kochen bringen.
136 g	Mineralwasser	:	Sofort im Anschluss mit einer Pistole bei etwa 80 °C aufsprühen.
1500 g	Gesamtgewicht		

FORMGEBEN UND VERZIEREN

Nach Belieben **OPALYS 33%**

Zubereiten:

Die Praliné-Creme und das Heidelbeer-Confit zubereiten. Beiseitstellen.
 Mürbeteig mit 5 Getreidesorten zubereiten, 4 mm dick ausrollen und in einen Backrahmen von 37 x 57 cm legen.
 Etwa 30 Minuten bei 160 °C Umluft backen.
 Biskuitteig zubereiten und 1300 g der Masse auf den Mürbeteig gießen.
 Bei 180 °C rund 10 Minuten backen.
 Wenn der Boden kalt ist, längs in 3,5 x 52 cm lange Streifen schneiden.
 Mithilfe eines Spritzbeutel mit 13-mm-Tülle auf jede Seite der Biskuitstreifen jeweils einen Streifen Praliné-Creme (ca. 80g) spritzen, dabei darauf achten, dass ein Zwischenraum bleibt.
 Anschließend etwa 120 g Heidelbeer-Confit zwischen den Praliné-Creme-Streifen verteilen.

Anrichten:

Die Joghurtmousse zubereiten.
 Wenn die Mousse fertig ist, 500 g Heidelbeer-Confit hineingeben und kurz verrühren, damit eine Marmorierung entsteht.
 Etwa 400 g marmorierte Mousse in die „Slalom-Einsatz-Formen (Art.-Nr. 12433)“ geben.
 Einsatz in die Mousse legen, mit der Mürbeteigseite nach oben, und einfrieren.



Dekor:

Vorkristallisierte Kuvertüre Opalys auf „CHOCOLATREE-Transferfolie“ streichen.

Vor der vollständigen Kristallisation mithilfe eines Modells aus Pappe, die in der Form der Slalomform zugeschnitten wurde, „Wellen“ zuschneiden. Kristallisieren lassen.

Anhand der Form „Mini-Weihnachtskugeln (Art.-Nr. 18824)“ Schoko-Weihnachtskugeln herstellen.

Diese nach dem Zusammenfügen auf die Wellen kleben.

Aus der Form nehmen und mit Absolu-Überguss besprühen.

Das Dekor mit einem personalisierten Logo oder CHOCOLATREE-Schokoladendekors vollenden.



*



*



**MANDEL-HASELNUSS-
PRALINÉ 60%, NUSSIG**

11307



5 MINI-WEIHNACHTSKUGELN

2 cm – Ø 20 mm

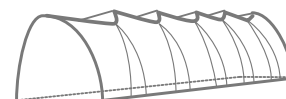
18824



**PÜREE HEIDELBEERE
VACCINUM MYRTILLUS 100%**

48591 – 4 × 1 kg

48594 – 2 × 5 kg



**SLALOM-EINSATZ-FORM
FÜR CREMEROLLE**

12433 – Einsatz: 54 × 6 × 4,5 cm

12487 – Groß: 54 × 9 × 7 cm



*

VALRHONA: Opalys 33% (8118), Kakaobutter (160), Absolu Cristal (5010), Mandel-Haselnuss-Praliné 60%, nussig (11307), 5 Mini-Weihnachtskugeln 2 cm (18824), Slalom-Einsatz-Form (12433).

SOSA: Fruchtpektin NH (37850/500g), Glukosepulver DE33 (39464/500g – 37311/3kg), Rindergelatine (38670/750g), Invertzucker flüssig (37111/7kg – 37110/1,4kg), Largueta-Mandeln naturbelassen 34/35 (36911/10kg).

CHOCOLATREE: Transferfolien zum Dekorieren (s. Katalog Chocolatree), personalisierte Transferfolien (Kontaktieren Sie Ihren Verkaufsberater).

ADAMANCE: Püree Heidelbeere Vaccinum Myrtillus 100% (48591/4 × 1 kg – 48594/2 × 5 kg).