

KLEINE CREME- ROLLE MUSTIKA



VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



Antoine Michelin

CHEF-PÂTISSIER
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 | Ultrahoherhitze 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 personalisiertem Logo oder CHOCOLATREE-Schokoladendekors** vollenden.



*



*



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

11307



5 MINI-WEIHNACHTSKUGELN

2 cm – Ø 20 mm

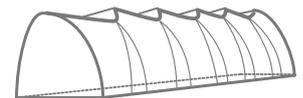
18824



**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).