



# Babylon

EIN REZEPT VON  
L'ÉCOLE VALRHONA

Rezept berechnet für 25 Personen

## MANDELSAND-TEIG

20 g **Trockenbutter 84%**  
3 g **Salz**  
15 g **Puderzucker**  
4 g **Mandelpulver**  
7 g **Ganze Eier**  
10 g **Mehl T55**  
25 g **Mehl T5525**

· Eine erste Mischung mit der weichen Butter, dem feinen Salz, dem Puderzucker, dem Mandelpulver, den Eiern und der kleineren Menge Mehl herstellen. Achtung : nicht aufschlagen. Sobald die Mischung homogen ist, den zweiten Teil Mehl hinzuzufügen.  
· Den Teig zwischen zwei Folien ausbreiten. Im Kühlschrank aufbewahren.  
· Im Ofen bei 150/160°C etwa 20 Minuten backen, bis der Teig eine hellbraune Farbe annimmt.

## SAND-OPALIN

80 g **Mandelsand-Teig**  
180 g **Fondant**  
120 g **Glukose**

· Fondant und Glukose bis 155/160°C auf kochen.  
· Auf eine Silikonfolie geben und abkühlen lassen.  
· Den Sandteig und das Opalin zu feinem Pulver verarbeiten und unter Schutz der Feuchtigkeit aufbewahren. Auf einem Karton ein Rechteck von 9 x 14 cm aufzeichnen, dann eine Diagonale ziehen, um eine Seite mit 9 cm und eine andere mit 6 cm zu erhalten. Diese Form mit einem Cutter ausschneiden.  
· Mit einer Schablone das Pulver fein auf ein Silikontuch auftragen. Bei 160°C in den Backofen schieben. Sobald das Pulver schmilzt und glänzend ist, wird es aus dem Ofen genommen und mit einer Pinzette ein Hauch Goldglitzerpulver darüber gegeben.  
· Die Platte leicht abkühlen lassen, um die Opalin-Taler um eine Rolle von 5 cm Durchmesser rollen zu können und abkühlen lassen. Unter Schutz der Feuchtigkeit aufbewahren.

## LEICHTER KAFFEESCHAUM BAHIBE 46%

3 g **Gelatine**  
140 g **Vollmilch**  
30 g **Kaffeebohnen, reiner Arabica**  
190 g **BAHIBE 46%**  
290 g **Flüssige Sahne 35%**

· Die Gelatine in einer größeren Menge Wasser tränken und ausdrücken.  
· Die Milch aufkochen, dann die Kaffeebohnen etwa 10 Minuten darin ziehen lassen. Das Ganze durch ein Sieb schütten.  
· Das Milchgewicht wieder auffüllen und die ausgedrückte Gelatine zugeben.  
· Ungefähr 1/3 der heißen Flüssigkeit auf die geschmolzene Kuvertüre gießen. Mit einem Schneebesen vermischen, um eine glatte, elastische und glänzende Textur zu erhalten, was das Zeichen einer beginnenden Emulsion ist.  
· Den Rest der Milch unter Beibehaltung dieser Textur hinzufügen und die Emulsion fertigstellen.  
· Wenn die Schokoladenmischung 35/40°C erreicht hat, die aufgeschlagene, schaumige Sahne dazugeben. Auf einer zuvor mit Milkschokolade schablonierten Schokoladenfolie Kreise von 4 cm Höhe und 4,5 cm Durchmesser aufkleben. Diese mit einem Rhodoïdband versehen.  
· Die leichte Kaffee-Mousse herstellen, dann sofort ungefähr 25 g pro Kreis einfüllen. Das Ganze tiefkühlen.

## CREME ANGLAISE MIT KAFFEE

90 g **Flüssige Sahne 35%**  
90 g **Vollmilch**  
35 g **Kaffeebohnen, reiner Arabica**  
35 g **Eigelb**  
20 g **Zucker**

· Die Sahne mit der Milch zum Kochen bringen. Die Kaffeebohnen etwa 10 Minuten lang in der heißen Flüssigkeit ziehen lassen.  
· Durch ein Sieb gießen und das Flüssigkeitsgewicht wieder auffüllen.  
· Die gezogene Flüssigkeit erneut erwärmen und auf die zuvor mit dem Zucker vermischten (nicht hell geschlagenen) Eigelb geben.  
· Alles unter Rühren bei 84/85°C kochen. Durch ein Sieb schlagen und alsbald verwenden.

## BAHIBE-KAFFEECREME

135 g **BAHIBE 46%**  
270 g **Creme anglaise mit kaffee**

· Nachdem die Creme Anglaise hergestellt ist, eine Emulsion erzeugen, indem man diese nach und nach auf die geschmolzenen Kuvertüre schüttet, um eine glatte, glänzende und elastische Textur zu erhalten.  
· Um die Emulsion fertigzustellen, die Mischung bei einer Temperatur von mehr als 35°C (maximal 45°C) verarbeiten. Dabei darauf achten, keine Luft einzuarbeiten.

## MANDARINESOSSE

240 g **Mandarinenmark**  
1 g **Xanthan**  
20 g **Zucker**

· Das Mandarinenmark mit dem zuvor mit dem Zucker vermischten Xanthan verrühren.  
· Im Kühlschrank aufbewahren.



## MANDARINENSORBET MIT STREIFEN VON MANDARINENSCHALE

---

485 g	Mandarinenmark	:	Die Hälfte des Mandarinenmarks auf 30°C erwärmen, die zerstäubte Glukose hinzuzufügen, dann $\frac{3}{4}$ des
65 g	Zerstäubte Glukose	:	Zuckers dazu schütten.
100 g	Zucker	:	Bei 45°C den mit dem Stabilisator vermischten restlichen Zucker zugeben.
2 g	Stabilisator ES 64	:	Das Ganze aufkochen, dann durchsieben.
1	Mandarinenens-chalenstreifen	:	Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Sirup mit dem Sorbet und dem Mandarinenmark
		:	vermischen. Durch die Eismaschine laufen lassen.

## MANDARINE SEMI-CONFIT

---

1,5 g	Mandarinen	:	Mit einem Filetirmesser die Mandarinschale abziehen. Dabei weitest möglich den weißen Teil
60 g	Mandarinesaft	:	vermeiden, der Bitternoten verleiht. Die Schalen in kochendem Wasser blanchieren. Mit klarem Wasser
30 g	Zucker	:	abspülen.
		:	Den frischen, durchgeseihten Mandarinesaft und den Zucker hinzufügen.
		:	20 Minuten leicht köcheln lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.

## SCHOKOLADENSCHLEIBEN

---

- Milkschokoladenkuvertüre temperieren und Schokoladenfolien mit etwas Öl auf ganz flache Platten
- kleben. Eine kleine Menge Schokolade hineingeben. Sofort mit einer zweiten Schokoladenfolie bedecken
- und mit einer Backrolle die Kuvertüre ausrollen, indem sie nach außen gedrückt wird, dabei auf die Dicke
- achten. Vor der vollständigen Kristallisation mit einem Ausstecher Scheiben von 4 cm Durchmesser
- ausstechen.

## AUFBAU UND FERTIGSTELLUNG

---

Das Sorbet zum Zeitpunkt Servierens durch die Eismaschine laufen lassen.

Einen Aufbau der leichten Mousse auf einen Teller geben und die Opalin-Rolle anschließend darüber gleiten lassen.

10 g zuvor auf einem Saugpapier abgetropfte Mandarinesegmente darauf legen.

Anschließend mit einem Beutel mit Lochtülle 15 g Kaffee-Creme dressieren.

Eine Schokoladenscheibe auf die Creme setzen, mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle 25 g Mandarinen-sorbet darauf geben. Zum Schluss oben eine Mandarinschale aufsetzen und sofort servieren.

Im Restaurant vor den Augen des Gastes 10 g Mandarinesoße darüber gießen.

