

Saint Honoré Vanille-Erdbeere




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Saint Honoré Vanille-Erdbeere

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 1 Saint Honoré für 6 Personen

Am Vortag:
Creme INSPIRATION ERDBEERE
Schaumige Ganache-Creme
IVOIRE 35 % mit Vanille
Blätterteig
Craquelin

Am Backtag:
Brandteig

Benötigte Utensilien:
Silikon-Halbkuelform
mit Ø 4,5cm
Runde Ausstechform
mit Ø 3 cm

BLÄTTERTEIG

Zubereitungszeit: 1 Stunde
Ruhezeit: 7 Stunden

Tourierbutter

125 g Butter

Détrempe

250 g Mehl T550

5 g Salz

130 g Wasser

15 g Butter

**Siehe Ernährungstipp am Ende des Rezepts für eine vegane Alternative.*

Zubereitung der Tourierbutter: Die Butter mit einer Teigrolle flach ausrollen und mithilfe eines Backpapiers zu einem 9 × 25 cm großen Rechteck formen. 1 Stunde kalt stellen.

Herstellung der Détrempe: Alle Zutaten miteinander verkneten. Teig zu einer Kugel formen, dann mit Frischhaltefolie bedecken und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Tourieren (oder Falten) des Teigs*: Aus der Détrempe ein Rechteck von 20 × 25 cm formen. Das Butterstück in die Mitte des Rechtecks legen und die Détrempe zu einem Portefeuille (doppelte Tour) schließen, sodass die Butter eingeschlossen ist.

Eine einfache Tour machen: Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, das obere Drittel zur Mitte hin einschlagen und das untere Drittel darüberklappen. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Erneut eine einfache Tour machen und wieder 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vorgang wiederholen und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Mit einer doppelten Tour abschließen: Den Teig wieder zu einem Rechteck ausrollen, das obere Viertel zur Mitte hin einschlagen und mit dem unteren Viertel ebenso verfahren. In der Mitte falten und vor der Verwendung an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Den Blätterteig 2 mm dick ausrollen, 1 Stunde kühl stellen und dann ein Rechteck von 10 × 25 cm zuschneiden. Das Rechteck bei 180 °C Umluft 35 Minuten lang backen und dabei darauf achten, es alle 10 Minuten mit einem Backblech flach zu drücken.

**Tourieren: Bei diesem Vorgang werden der Teig und die Butter übereinandergelegt, damit die verschiedenen Schichten eines Blätterteigs entstehen.*

Saint Honoré Vanille-Erdbeere

(Fortsetzung)

CREME INSPIRATION ERDBEERE

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

- 50 g Erdbeerfruchtmark
- 3 g Glukosesirup
- 2 g Pulvergelatine
- 10 g Wasser
- 75 g **INSPIRATION ERDBEERE**

- 85 g Kalte Sahne

Das Fruchtmark mit der Glukose auf 80 °C erhitzen und dann die zuvor in Wasser eingeweichte Gelatine hinzugeben. Nach und nach über die zuvor geschmolzene **INSPIRATION ERDBEERE** gießen. Mithilfe eines Stabmixers mixen, um die Emulsion fertigzustellen. Die flüssige Sahne unterrühren und erneut mixen. In einen Behälter füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank über Nacht kristallisieren lassen.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME IVOIRE 35 % MIT VANILLE

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

- 60 g Sahne
- 5 g Akazienhonig
- ½ **NOROHY Vanille-schote**
- 85 g Schokolade **IVOIRE 35 %**

- 150 g Kalte Sahne

60 g Sahne mit dem Honig und dem Vanillemark erhitzen. In drei Portionen über die zuvor geschmolzene Schokolade **IVOIRE 35 %** gießen, dabei mit dem Teigschaber rühren. Die 150 g kalte flüssige Sahne in einem Mal hinzufügen und alles mit einem Stabmixer mixen, um die Emulsion fertigzustellen. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.

BRANDTEIG

Zubereitungszeit: 30 Minuten

- 80 g Wasser
- 80 g Vollmilch
- 2 g Zucker
- 2 g Salz
- 75 g Ungesalzene Butter
- 90 g Mehl T550
- 3 Ei (etwa)
- 2 g Vanillepulver*

Die Milch, das Wasser, die Butter, den Zucker, das Salz und das Vanillepulver zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und das Mehl hinzufügen, vermischen. Wieder auf den Herd stellen und den Teig mithilfe des Spatels abbrennen. Mithilfe der Küchenmaschine mit Flachrührer den Teig fertig abbrennen und abkühlen lassen. Die Eier schlagen und einzeln zum Teig geben. Der Teig ist fertig, wenn er breite Fäden zieht und eine glänzende Textur aufweist. Mithilfe eines Spritzbeutels mit 10-mm-Lochtülle Teig-Tupfer von 2,5 cm Durchmesser aufspritzen und einen Craquelin-Taler auflegen. Bei 180 °C Umluft 20 Minuten backen. Die Temperatur für 5 Minuten auf 170 °C Umluft senken, um den Brandteig fertig zu trocknen.

**Vanillepulver wird aus den ausgekratzten Schoten gewonnen, die 2 Stunden lang bei 80 °C im Ofen getrocknet und dann zerhackt werden.*

Saint Honoré Vanille-Erdbeere

(Fortsetzung)

TEMPERIERUNG FÜR DIE GLASUR DER WINDBEUTEL

Zubereitungszeit: 45 Minuten

600 g **INSPIRATION
ERDBEERE**

$\frac{2}{3}$ dieser Menge entweder im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen. Bis auf 45–50°C erhitzen. Nach Erreichen der Temperatur das verbleibende Drittel **INSPIRATION ERDBEERE** ungeschmolzen und vorzugsweise gehackt hinzufügen. Verrühren und mit einem Stabmixer mixen. Darauf achten, dass keine Luft untergemischt wird. Die Temperatur der Schokolade messen: Sie muss bei 31–32°C liegen. Die Kuvertüre ist nun temperiert. Darauf achten, dass die Kuvertüre während der gesamten Zubereitungszeit auf dieser Temperatur bleibt. Wenn nötig, die Oberfläche mit einem Föhn erwärmen.

CRAQUELIN

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

75 g **Weiche Butter**
90 g **Brauner Zucker**
90 g **Mehl T550**

Die weiche Butter mit allen anderen Zutaten vermengen, bis eine homogene Kugel entsteht. Den Teig zwischen 2 Blatt Kunststoffolie oder Backpapier ausbreiten. Das obere Blatt entfernen und Taler mit einem Durchmesser von 3 cm ausstechen. Das Blatt wieder darauf legen und über Nacht in den Gefrierschrank stellen.

ANRICHTEN

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Frische Erdbeeren

Den Blätterteig mit einem Sägemesser ordentlich schneiden. Die Windbeutel mit der Creme **INSPIRATION ERDBEERE** garnieren, anschließend mit temperierter **INSPIRATION ERDBEERE** glasieren. Die glasierten Windbeutel in die Vertiefungen der Silikon-Halbkugelform mit einem Durchmesser von 4,5 cm legen, um eine schöne, glatte Oberfläche zu erhalten. Mithilfe eines Spritzbeutels ohne Tülle mit der Creme **INSPIRATION ERDBEERE** Tupfen auftragen, um so die Windbeutel auf eine Hälfte des Blätterteigs zu kleben. Die schaumige Ganache-Creme **IVOIRE 35%** mit Vanille aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Saint-Honoré-Tülle Nr. 20 füllen. Creme unregelmäßig auf die andere Hälfte des Blätterteigs dressieren. Mit frischen Erdbeervierteln dekorieren.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Aus dem restlichen Brandteig kleine, ungefüllte Windbeutel oder Chouquettes herstellen (die Mengenangaben für den Brandteig nicht verringern, da das Rezept sonst nicht gelingt). Die nicht verwendete temperierte Kuvertüre **INSPIRATION ERDBEERE** kann für eine spätere Verwendung aufbewahrt werden.