



# Gourmand

## Die Tafel der École Valrhona

---

### ZUTATEN

---

2000 g **EXTRA BITTER 61%**  
700 g **Dunkle haselnuss-gianduja 34 %**  
70 g Xixona-turrón  
40 g Dunkle rosinen  
30 g Kristallisierter sesam  
120 g Mandelstreusel  
2960 g **Gesamtgewicht**

### KRISTALLISIERTER SESAM

---

300 g Sesam	: Zucker und Wasser bei 118 °C aufkochen, Sesam dazugeben, zerkrümeln und im Ofen bei 15 °C für 12 Minuten rösten.
150 g Streuzucker	
50 g Mineralwasser	
500 g <b>Gesamtgewicht</b>	

### MANDELSTREUSEL

---

300 g Rohrzucker	: Alle trockenen Zutaten vermischen, anschließend die kalte Butter in Würfeln hinzufügen. Alles verkneten und sobald eine homogene Masse entstanden ist, Rollen anfertigen und diese einfrieren. In einem Zerkleinerer zerhacken, im Gefrierschrank aufbewahren.
300 g Mehl T45	
300 g Gemahlene mandeln	
300 g Butter	
1200 g <b>Gesamtgewicht</b>	

### ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

---

Die Formen „großzügig“ mit erwärmter EXTRA BITTER 61 % auskleiden.  
Die Gianduja auf 24 °C erwärmen und die verschiedenen Zutaten (Streusel, Rosinen, Sesam, zerkleinerte Erdnüsse und Turrónstücke) hinzufügen.  
Die ausgekleideten Formen befüllen und bei 15 °C kristallisieren lassen.