



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 Gesamtgewicht	

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 Gesamtgewicht	

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.