

Dessert Andoâque




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Dessert Andoâque

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *Ecole Gourmet Valrhona*

Rezept für 2 Desserts in Eiform von 16 cm – 5–6 Personen je Dessert

Am Vortag:

Eischalen
Kakao-Streusel
Schokoladen-Biskuit
Karamellcreme
ORIADO 60 %

Am Backtag:

Schokoladenmousse
ANDOA LAIT 39 %
Anrichten
(insgesamt 6 Std. Gefrierzeit
einplanen)

Benötigte Utensilien:

2 Eierformen von 16 cm
Winkelspachtel
2 Ringe aus Edelstahl 18 cm
Velvet Spray

EISCHALEN (TEMPERIEREN MIT DER IMPFMETHODE)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 2 Stunden

600 g Schokolade **ORIADO 60 %** $\frac{2}{3}$ der Gesamtmenge der Schokolade **ORIADO 60 %** entweder im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen. Bis auf 50–55 °C erhitzen. Nach Erreichen der jeweiligen Temperatur das verbleibende Drittel Schokolade ungeschmolzen hinzufügen. Verrühren und mit einem Stabmixer mixen. Darauf achten, dass keine Luft untergemischt wird. Die Temperatur der Schokolade überprüfen, sie sollte 31–32 °C betragen. Die Schokolade ist nun temperiert. Darauf achten, dass die Schokolade während der gesamten Zubereitungsdauer auf dieser Temperatur bleibt. Wenn nötig, die Oberfläche mit einem Föhn erwärmen.

Die temperierte Schokolade sofort in zwei 16 cm große Eierformen gießen und 2 Stunden lang bei Raumtemperatur kristallisieren lassen.

KAKAO-STREUSEL MIT FLEUR DE SEL

Zubereitungszeit: 20 Minuten

40 g Ungesalzene Butter
40 g Gemahlene Mandeln
30 g Brauner Zucker
30 g Dinkelmehl 1050*
2 g Fleur de Sel
10 g **KAKAOPULVER**

Den braunen Zucker mit den gemahlenden Mandeln, dem Mehl, dem Salz und dem **KAKAOPULVER** mischen.

Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden.

Die Butter hinzufügen und mit dem Flachrührer zu einer Teigkugel verarbeiten.

Aus dem Teig kleine, gleichmäßige Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

12 Minuten bei 150–160 °C Umluft backen.

*Siehe Ernährungstipp am Ende des Rezepts, um ein anderes Mehl zu verwenden.

Dessert Andoâque

(Fortsetzung)

SCHOKOLADEN-BISKUIT MIT DINKEL UND ROHZUCKER

Zubereitungszeit: 30 Minuten

150 g Eier
40 g Akazienhonig
50 g Muscovado-Zucker
2 g Fleur de Sel
40 g Gemahlene Mandeln
70 g Dinkelmehl 1050*
4 g Backpulver
20 g **KAKAOPULVER**
70 g Sahne
80 g Geschmolzene Butter
30 g Schokolade **ORIAIDO 60%**

Eier, Honig, Muscovado-Zucker und Fleur de Sel vermischen, ohne dass die Mischung weiß wird.

Die gemahlene Mandeln sowie das mit dem **KAKAOPULVER** und dem Backpulver gesiebte Mehl hinzufügen.

Alles vermischen und die Sahne dazugeben. Zum Schluss die Schokolade **ORIAIDO 60%** und die zuvor geschmolzene Butter hinzufügen.

265 g Teig in jeden Edelstahlring mit einem Durchmesser von je 18 cm geben. 75 g gebackene Kakao-Streusel darüberstreuen.

Bei 180°C Umluft etwa 16 Minuten backen.

*Siehe Ernährungstipp am Ende des Rezepts, um ein anderes Mehl zu verwenden.

KARAMELLCREME ORIAIDO 60%

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 4 Stunden

140 g Sahne
70 g Zucker
30 g Salzige Butter
65 g Schokolade **ORIAIDO 60%**

Den Zucker karamellisieren. Mit der gesalzene Butter ablöschen und nach und nach die warme Sahne hinzugießen. Noch einmal aufkochen und dabei prüfen, ob der gesamte Zucker geschmolzen ist.

Abkühlen lassen und das Karamell in drei Etappen über die zuvor geschmolzene Schokolade **ORIAIDO 60%** gießen.

Das Ganze mit dem Teigschaber vermengen.

Mithilfe eines Stabmixer mixen, um eine glatte Textur zu erhalten. Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen, um eine Textur zu erhalten, die sich mit dem Spritzbeutel verarbeiten lässt.

ENGLISCHE CREME

Zubereitungszeit: 20 Minuten

100 g Sahne
100 g Vollmilch
75 g Eigelb
40 g Zucker

Das Eigelb mit dem Zucker vermischen, ohne dass die Mischung weiß wird. Die Sahne mit der Milch aufkochen, vom Herd nehmen und auf die erste Mischung gießen.

Bei niedriger Hitze wieder auf den Herd stellen und so lange warten, bis die Mischung 82–84°C heiß ist, dabei unablässig mit dem Teigschaber rühren.

Passieren und sofort für die Herstellung der englischen Mousse **ANDOA LAIT 39%** verwenden.

Dessert Andoâque

(Fortsetzung)

ENGLISCHE MOUSSE ANDOA LAIT 39 %

Zubereitungszeit: 30 Minuten

240g Englische Creme
(Rezept vorhergehende Seite)
450g Schokolade **ANDOA LAIT 39 %**
360g Sahne

Eine Emulsion herstellen, indem die warme Englische Creme über die zuvor geschmolzene Schokolade **ANDOA LAIT 39 %** gegossen wird, um eine glatte, glänzende und elastische Textur zu erhalten. Die Masse mit dem Stabmixer mixen, um die Emulsion zu verfeinern, dabei darauf achten, keine Luft unterzuheben. Die Temperatur der Mischung sollte um die 38–41 °C betragen. Die Sahne schaumig aufschlagen. Die schaumig aufgeschlagene Sahne unter die Mischung aus Englischer Creme und Schokoladen rühren. Alles vorsichtig mithilfe eines Teigschabers vermischen. Sofort zum Anrichten verwenden.

ANRICHTEN

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Gefrierzeit insgesamt: 6 Stunden

Die Eischalen aus **ORIAIDO 60 %** herstellen und 2 Stunden bei Raumtemperatur kristallisieren lassen. Nach der Kristallisation nicht aus der Form nehmen. Das Anrichten erfolgt direkt in den Formen, da so eine höhere Stabilität gewährleistet werden kann. Eine Schablone in der Größe der Ei-Silhouette anfertigen. Mithilfe dieser Schablone die gebackenen Biskuits mit Streusel ausstechen. Mithilfe eines Spritzbeutels mit 16-mm-Lochtülle 80g Karamellcreme **ORIAIDO 60 %** auf jeden Biskuitboden dressieren. Auf der gesamten Oberfläche schöne Tropfen auftragen und die Einschlüsse über Nacht einfrieren. Die Mousse aus **ANDOA LAIT 39 %** zubereiten und 150g davon in jede Eischale aus **ORIAIDO 60 %** geben. Den gefrorenen Einschluss mit den Tropfen im Inneren darüber legen, dann andrücken und mit einem Winkelspachtel glatt streichen. Alles für 2 Stunden einfrieren. Die restliche Mousse beiseite stellen, bis die Desserts gefroren sind. Nach dem Einfrieren die Desserts aus der Form lösen und auf ein Gitter legen, um sie mit Mousse zu überziehen. Anschließend erneut 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen. Die restliche Mousse mit Frischhaltefolie bedecken und in den Kühlschrank stellen. Wenn die Mousseschicht gefroren ist, diese durch Vermischen mit der im Kühlschrank aufbewahrten Mousse auflockern. Diese in einen Spritzbeutel geben, das Ende fein aufschneiden und hier und da Spritzer auf die Desserts geben. 1 Stunde einfrieren. Für ein optimales Finish mit Velvet Spray – Farbton Dunkle oder Vollmilchschokolade – besprühen (optional).

Tipps vom Chef-Pâtissier





Die Schokolade, die nach dem Gießen der Eier übrig bleibt, kann nach der Kristallisation für andere Verwendungszwecke aufbewahrt werden: Zubereitung von Kuchen, Mousse etc.

Ernährungstipp

Im Rezept für die Kakao-Streusel mit Fleur de Sel können die 30g Dinkelmehl 1050 durch eine Mischung aus 20g Kartoffelstärke und 10g Buchweizenmehl ersetzt werden. Im Rezept für den Schokoladen-Biskuit durch 40g Kartoffelstärke und 30g Buchweizenmehl ersetzen.

Muscovado-Zucker ist ein Vollrohrzucker, der nicht raffiniert wird. Er hat eine dunkelbraune Farbe und einen hohen Melassegehalt. Da er nicht raffiniert ist, ist er reich an Mineralsalzen, Kalium und Magnesium.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat“ in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Pâtisserie-Workshops und -Kursen teil.

Besuchen Sie die Website der „Cité du Chocolat Valrhona“: www.citeduchocolat.com / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich     www.valrhona.com