



REZEPTHEFT 2021

# Wahzhaft purer Genuss

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®



SIND SIE LIEBHABER DER KREATIVEN  
GASTRONOMIE UND MÖCHTEN  
IHRE PATISSERIE-KUNST VERBESSERN?  
WIR BIETEN IHNEN DIE MÖGLICHKEIT,  
SICH IN KREATIONEN ZU ÜBEN,  
DIE DEN GRÖSSTEN CHEF-PATISSIERS  
WÜRDIG SIND.

## Inhalt

---

NEUINTERPRETATIONEN VON  
SCHOKOLADEN-DESSERTS  
P 4-5

FRUCHTIGE  
SCHOKOLADEN-DESSERTS  
P 22-23



# Neuinterpretationen von Schokoladen-Desserts

---

VERSUCHEN SIE SICH AN  
SCHOKOLADIGEN PATISSERIE-  
KREATIONEN, DIE DEN GRÖSSTEN  
CHEF-PATISSIERS WÜRDIG SIND.

BABA CARACHOC

-

BISKUITROLLE MIT  
DREIERLEI SCHOKOLADE

-

SCHWARZWÄLDER KIRSCHSCHNITTEN

-

TIRAMISU

# Baba carachoc



## Baba carachoc

Ein Originalrezept der *École Gourmet Valrhona*

Für 25 bis 30 Mini-Babas.

### BABA-TEIG MIT

#### SCHOKOLADE

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 40 g  | Vollmilch          |
| 10 g  | Flüssige Sahne     |
| 35 g  | <b>CARAÏBE 66%</b> |
| 85 g  | Eier               |
| 10 g  | Streuzucker        |
| 2 g   | Salz               |
| 11 g  | Backhefe           |
| 135 g | Mehl T550          |
| 40 g  | Butter             |

### BABA-TEIG MIT SCHOKOLADE

Die Milch und die Sahne erhitzen und über die

**CARAÏBE 66%**-Schokolade gießen. Dabei darauf achten, dass eine Emulsion entsteht. Die Eier aufschlagen und lauwarm erhitzen, anschließend den Zucker, das Salz und die Backhefe auflösen. Das ausgesiebte Mehl unterrühren. Leicht kneten. Die Ganache zu dem Teig geben und wieder alles leicht verkneten. Die bei 45 °C geschmolzene Butter über den Teig geben und mit einem Tuch bedecken, ohne sie unterzumengen. Bei 27–28 °C 15 bis 20 Minuten in den Ofen geben, bis die Butter unter den Teig fließt. Mit einem Teigschaber aus dem Teig eine homogene Masse herstellen und diese anschließend in die Baba-Formen füllen. Ein zweites Mal an einem warmen Ort gehen lassen. Einige Minuten bei 200 °C in den Ofen stellen, damit der Teig gleichmäßig aufgeht. Anschließend die Temperatur 8 bis 10 Minuten lang auf 170/175 °C senken.

### VANILLESIRUP

|       |                                     |
|-------|-------------------------------------|
| 550 g | Wasser                              |
| 300 g | Streuzucker                         |
| 3     | Vanilleschoten<br>« <b>NOROHY</b> » |

### VANILLESIRUP

Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen. 15 Minuten mit der Vanille ziehen lassen, anschließend durch ein feines Sieb streichen. Die Babas nach dem Abkühlen auf einen Teller legen und mit dem Sirup überziehen. Die Babas nach 15 Minuten umdrehen und über Nacht im Sirup in den Kühlschrank stellen.

### SCHOKOLADENCREME

#### GUANAJA 70%

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 125 g | Vollmilch          |
| 125 g | Flüssige Sahne     |
| 50 g  | Eigelb             |
| 25 g  | Streuzucker        |
| 2,5 g | Blattgelatine      |
| 100 g | <b>GUANAJA 70%</b> |

### SCHOKOLADENCREME GUANAJA 70%

Die Milch und die Sahne bei mittlerer Hitze erwärmen. Mit einem Schneebesen die Eigelbe mit dem Zucker verrühren, ohne sie aufzuschlagen. Dann auf diese Mischung unter ständigem Rühren die heiße Flüssigkeit geben. Bei kleiner Hitze alles in den Topf geben. Vorsichtig umrühren, bis die Creme leicht eindickt. Mithilfe eines Thermometers sicherstellen, dass die Temperatur 82 °C erreicht. Sobald dies der Fall ist, den Topf vom Herd nehmen und die Creme durch ein Sieb filtern. Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen. In drei Teilen über die geschmolzene Schokolade **GUANAJA 70%** gießen, um eine glatte, glänzende und elastische Textur zu erhalten. Kurz mixen, um eine glatte Creme zu erhalten. Mit Frischhaltefolie bedecken und kalt stellen.

# Baba carachoc



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

## Baba carachoc (fortsetzung)

### KARAMELL- SCHOKOLADEN-CREME

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 220 g | Streuzucker          |
| 30 g  | Glukose              |
| 100 g | Butter               |
| 360 g | Flüssige Sahne       |
| 160 g | <b>CARAMÉLIA 36%</b> |

### **KARAMELL-SCHOKOLADEN-CREME**

Aus dem Zucker und der Glukose ein Karamell herstellen, dann nach und nach die Butter und die heiße Sahne hinzufügen. Das Karamell in drei Teilen über die geschmolzene Schokolade **CARAMÉLIA 36%** gießen, wie wenn man eine Ganache herstellt. Zum Schluss alles mixen, um eine glatte Creme zu erhalten. Das Ganze vor der Verwendung eine Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.

### **ANRICHTEN**

Die Babas die ganze Nacht in dem kalten Sirup tränken. Am nächsten Tag die Babas auf einem Gitter gut abtropfen lassen. Die Mitte der Babas mit **GUANAJA 70%**-Creme füllen. Anschließend mit einer schönen Spirale aus Schokoladen-Karamell-Creme, hergestellt mit dem Spritzbeutel (Tülle Nr. 8), verzieren. Die dunkle Schokolade entsprechend der auf der Tüte angegebenen Temperierungskurve temperieren. Ein rundes Schokoladenplättchen mit einem Durchmesser von 2 cm herstellen. Auf jeden Baba ein Plättchen legen und mit einer Spitze Karamellcreme abschließen.

# Biskuitrolle mit dreierlei schokolade



## Biskuitrolle mit dreierlei schokolade

REINIGALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

1 Biskuitrolle für 8 Personen.

### SCHOKOLADENBISKUIT

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 225 g | Eier                |
| 75 g  | Honig               |
| 120 g | Streuozucker        |
| 75 g  | gemahlene Mandeln   |
| 120 g | Mehl                |
| 25 g  | <b>KAKAOPULVER</b>  |
| 7,5 g | Backpulver          |
| 120 g | flüssige Sahne      |
| 75 g  | geschmolzene Butter |
| 25 g  | Rum                 |
| 45 g  | <b>CARAÏBE 66%</b>  |

### SCHOKOLADENBISKUIT

Die Eier, den Honig und den Streuzucker vermischen. Die gemahlene Mandeln sowie das mit dem **KAKAOPULVER** und dem Backpulver gesiebte Mehl hinzufügen. Die flüssige Sahne und die geschmolzene Butter hinzugeben.

Den Rum und zum Schluss die zuvor geschmolzene Schokolade **CARAÏBE 66%** hinzufügen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 15 Minuten backen.

Den gebackenen Biskuit abkühlen lassen und anschließend auf die gewünschte Größe zuschneiden.

### WEISSE

#### SCHOKOLADENMOUSSE

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 1     | Blatt Gelatine    |
| 150 g | <b>IVOIRE 35%</b> |
| 75 g  | Milch             |
| 150 g | flüssige Sahne    |

### WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade **IVOIRE 35%** im Wasserbad oder in der Mikrowelle bei sehr geringer Stufe schmelzen, dabei regelmäßig umrühren. Die Milch aufkochen, dann gegebenenfalls die ausgedrückte Gelatine hinzufügen. So lange rühren, bis diese geschmolzen ist, dann 1/3 der Flüssigkeit über die Schokolade gießen, um eine glatte, elastische und glänzende Textur zu erhalten. Anschließend den Rest der Flüssigkeit hinzugeben, dabei darauf achten, dass die Textur erhalten bleibt. Die Mischung sollte immer lauwarm sein. Die Sahne zu einer schaumigen Schlagsahne aufschlagen. Die Ganache in die geschlagene Sahne einrühren.

### HELLE

#### SCHOKOLADENMOUSSE

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 1     | Blatt Gelatine    |
| 105 g | <b>JIVARA 40%</b> |
| 75 g  | Milch             |
| 150 g | flüssige Sahne    |

### HELLE SCHOKOLADENMOUSSE

Den gleichen Vorgang wie bei der weißen Schokoladenmousse mit der Schokolade **JIVARA 40%** wiederholen.

### DUNKLE

#### SCHOKOLADENMOUSSE

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 1     | Blatt Gelatine     |
| 90 g  | <b>GUANAJA 70%</b> |
| 75 g  | Milch              |
| 150 g | flüssige Sahne     |

### DUNKLE SCHOKOLADENMOUSSE

Den gleichen Vorgang wie bei der weißen Schokoladenmousse mit der Schokolade **GUANAJA 70%** wiederholen.

# Biskuitrolle mit dreierlei schokolade

## Biskuitrolle mit dreierlei schokolade

(fortsetzung)

### ANRICHTEN

Den Biskuit herstellen, abkühlen lassen und ein Rechteck von der Größe Ihrer Backform zuschneiden.

Die **IVOIRE 35%**-Mousse herstellen und in die Backform gießen. Anschließend die Backform in den Gefrierschrank stellen, bis die Mousse vollständig gefroren ist. Die **JIVARA 40%**-Mousse herstellen und über die **IVOIRE 35%**-Mousse gießen. Die Form wieder in den Gefrierschrank stellen, bis die Mousse vollständig gefroren ist. Zum Schluss die **GUANAJA 70%**-Mousse zubereiten, über die gefrorene Mousse gießen und darauf schließlich den Biskuit legen. Die Form wieder in den Gefrierschrank stellen.

Wenn die Biskuitrolle vollständig gefroren ist, aus der Form nehmen und dekorieren. Anschließend mindestens

6 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Die Biskuitrolle erst direkt vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen. Es ist nicht notwendig, sie vorher herauszunehmen, da sie so ein Maximum an Aromen entwickelt.



# Schwarzwälder kirschnitten

## Schwarzwälder kirschnitten

IN ORIGINALREZEPT DER *Ecole Gourmet Valrhona*

Rezept für 10 Stück.

### FEINER KAKAOBISKUIT

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 40 g  | Eigelb             |
| 105 g | Eier               |
| 85 g  | Zucker             |
| 25 g  | Zucker             |
| 65 g  | Eiweiß             |
| 25 g  | Mehl               |
| 25 g  | <b>KAKAOPULVER</b> |

### FEINER KAKAOBISKUIT

Eigelb, Eier und 85 g Zucker im Rührgerät schaumig schlagen. Anschließend das Eiweiß mit 25 g Zucker steif schlagen. Das aufgeschlagene Eiweiß mit der ersten Mischung vermengen und anschließend das zusammen mit dem **KAKAOPULVER** gesiebte Mehl hinzugeben. 360 g Biskuitteig abwiegen, auf ein Backblech (30 x 40 cm) geben und mit einem Winkelspachtel verteilen. Den Biskuit im Ofen bei 230 °C Umluft etwa 6–7 Minuten backen.

### CREME AUS MANJARI 64%

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 125 g | Vollmilch          |
| 125 g | Sahne              |
| 25 g  | Zucker             |
| 50 g  | Eigelb             |
| 2 g   | Blattgelatine      |
| 110 g | <b>MANJARI 64%</b> |

### CREME AUS MANJARI 64%

Die Milch und die Sahne bei mittlerer Hitze erwärmen. Mit einem Schneebesen das Eigelb mit dem Zucker verrühren, ohne es aufzuschlagen. Dann auf diese Mischung unter ständigem Rühren die heiße Flüssigkeit geben. Das Ganze in einen Topf geben und auf kleiner Flamme erhitzen. Vorsichtig umrühren, bis die Creme leicht eindickt. Mithilfe eines Thermometers sicherstellen, dass die Temperatur 82 °C beträgt. Nach Erreichen der Temperatur den Topf vom Herd nehmen und die Creme durch ein Sieb filtern. Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen. In drei Etappen über die zuvor geschmolzene **MANJARI 64%** gießen, um eine glatte, glänzende und elastische Textur zu erhalten. Kurz mixen, um eine glatte Creme zu erhalten. Mit Frischhaltefolie bedecken und kalt stellen.

### SCHAUMIGE GANACHE- CREME AUS IVOIRE 35% MIT VANILLE UND KIRSCHWASSER

|       |                                     |
|-------|-------------------------------------|
| 90 g  | Sahne                               |
| 240 g | Sahne                               |
| 10 g  | Akazienhonig                        |
| 10 g  | Glukose                             |
| 120 g | <b>IVOIRE 35%</b>                   |
| 2     | Vanilleschoten<br>« <b>NOROHY</b> » |
| 10 g  | Kirschwasser                        |

### SCHAUMIGE GANACHE-CREME AUS IVOIRE 35% MIT VANILLE UND KIRSCHWASSER

90 g Sahne mit der Glukose, dem Honig und den zwei aufgeschlitzten und ausgekratzten Vanilleschoten erhitzen. In drei Etappen über die zuvor geschmolzene **IVOIRE 35%** gießen und dabei kräftig rühren. Mixen und 240 g kalte Sahne mit dem Kirschwasser hinzugeben. Mit Frischhaltefolie abdecken und idealerweise eine ganze Nacht lang im Kühlschrank kühlstellen.

# Schwarzwälder kirschnitten

## Schwarzwälder kirschnitten

(fortsetzung)

### SAUERKIRSCHEN-GELEE

- 140 g Sauerkirschfruchtmark
- 70 g Sauerkirschen in Alkohol
- 4 g Blattgelatine
- 20 g Zucker
- 5 g Kirschwasser

### SAUERKIRSCHEN-GELEE

Die Gelatine in einer großen Menge kaltem Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. Die Sauerkirschen klein hacken. Die Hälfte des Sauerkirschfruchtmarks mit dem Zucker auf 60 °C erhitzen, die Gelatine hinzufügen und auflösen, dann den Rest des Fruchtmarks, die gehackten Sauerkirschen und das Kirschwasser hinzugeben. 125 g Gelee in den Dessertrahmen gießen, der bereits mit den ersten Schichten gefüllt wurde. Das Ganze in den Gefrierschrank stellen.

### SIRUP ZUM TRÄNKEN MIT SCHOKOLADENLIKÖR

- 140 g Wasser
- 30 g Zucker
- 40 g Schokoladenlikör
- 1 Vanilleschote «NOROHY»

### SIRUP ZUM TRÄNKEN MIT SCHOKOLADENLIKÖR

Das Wasser mit dem Zucker und der aufgeschnittenen und ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Kühl stellen. Den Sirup vermischen und den Schokoladenlikör hinzufügen.

### GLASUR AUS MANJARI 64%

- 800 g MANJARI 64%
- 80 g Traubenkernöl

### GLASUR AUS MANJARI 64%

MANJARI 64% bei 40 °C schmelzen und das Traubenkernöl hinzugeben. Bei etwa 35 °C verwenden.

### ANRICHTEN

Den Schokoladenbiskuit in vier 30 × 10 cm breite Streifen schneiden. Einen Biskuitstreifen in einen Dessertrahmen (30 × 10 cm × 5 cm) legen und diesen mit dem Sirup tränken, darauf 125 g Creme mit **MANJARI 64%** aufspritzen und glatt streichen, dann mit einem Biskuitstreifen bedecken, auch diesen tränken und das Ganze in den Gefrierschrank stellen. Die schaumige Ganache-Creme aufschlagen, bis sie eine geschmeidige und pochierbare Textur erhält. 125 g dieser Zubereitung auf den zweiten Biskuitstreifen aufspritzen und glatt streichen, erneut mit einem Biskuitstreifen bedecken, tränken und in den Gefrierschrank stellen. Das Sauerkirsch-Gelee zubereiten und 125 g davon auf den dritten Biskuitstreifen geben, glatt streichen und den letzten Biskuitstreifen darauflegen. Diesen tränken und das Ganze in den Gefrierschrank stellen. Nach dem Einfrieren aus dem Rahmen nehmen und Stücke von 3 cm Breite zuschneiden. Die Stücke auf die Schnittseite legen und die Oberseite mit Überguss überziehen, um eine glänzende Optik zu erhalten, dann erneut in den Gefrierschrank stellen. Die Oberseite und die Seiten mit der Glasur mit **MANJARI 64%** überziehen. 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Am Vortag in den Kühlschrank stellen, für ein optimales Geschmackserlebnis am Folgetag.

**Die schaumige Ganache-Creme kann nach Wunsch auch ohne Kirschwasser hergestellt werden.**

# Tiramisu

## Tiramisu

Ein Originalrezept der *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 10 Stück.

### FEINER KAFFEEBISKUIT

|       |              |
|-------|--------------|
| 40 g  | Eigelb       |
| 105 g | Eier         |
| 85 g  | Zucker       |
| 25 g  | Zucker       |
| 65 g  | Eiweiß       |
| 50 g  | Mehl         |
| 5 g   | Kaffeepulver |

### FEINER KAFFEEBISKUIT

Eigelb, Eier und 85 g Zucker im Rührgerät schaumig schlagen. Anschließend das Eiweiß mit den restlichen 25 g Zucker steif schlagen. Das aufgeschlagene Eiweiß mit der ersten Mischung vermengen und das gesiebte Mehl hinzugeben. 360 g Biskuitteig abwiegen, auf ein Backblech (30 x 40 cm) geben und mit einem Winkelpachtel verteilen. Das Kaffeepulver darüberstreuen. Den Biskuit im Ofen bei 230 °C Umluft etwa 6–7 Minuten backen.

### KAFFEE-CREME DULCEY 35%

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 225 g | Vollmilch         |
| 45 g  | Eigelb            |
| 15 g  | Zucker            |
| 45 g  | Kaffeebohnen      |
| 185 g | <b>DULCEY 35%</b> |
| 2 g   | Blattgelatine     |

### KAFFEE-CREME DULCEY 35%

Die Milch bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sie zu köcheln beginnt, und die Kaffeebohnen hinzugeben. Mit Frischhaltefolie abdecken und 15 Minuten ziehen lassen. Die mit den Kaffeebohnen aufge-gossene Milch filtern und anschließend erhitzen.

Mit einem Schneebesen das Eigelb mit dem Zucker verrühren, ohne es aufzuschlagen. Die Milch unter ständigem Rühren auf diese Mischung gießen.

Das Ganze in einen Topf geben und auf kleiner Flamme erhitzen. Vorsichtig umrühren, bis die Creme leicht eindickt. Mithilfe eines Thermometers sicherstellen, dass die Temperatur 82 °C beträgt. Nach Erreichen der Temperatur den Topf vom Herd nehmen und die Creme durch ein Sieb filtern. Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen.

In drei Teilen über die zuvor geschmolzene **DULCEY 35%** gießen, um eine glatte, glänzende und elastische Textur zu erhalten. Kurz mixen, um eine glatte Creme zu erhalten. Mit Frischhaltefolie bedecken und kalt stellen.

### SCHAUMIGE GANACHE- CREME IVOIRE 35% MASCARPONE

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 105 g | Vollmilch         |
| 20 g  | Akazienhonig      |
| 85 g  | <b>IVOIRE 35%</b> |
| 100 g | Sahne             |
| 195 g | Mascarpone        |

### SCHAUMIGE GANACHE-CREME IVOIRE 35% MASCARPONE

Die Milch mit dem Honig erhitzen. In drei Etappen über die zuvor geschmolzene **IVOIRE 35%** gießen und dabei kräftig rühren. Mixen und die kalte Sahne mit dem Mascarpone hinzugeben. Nochmals mixen, um die Emulsion zu vollenden. Mit Frischhaltefolie abdecken und idealerweise eine ganze Nacht lang im Kühlschrank kühlstellen.

# Tiramisu

## Tiramisu

(fortsetzung)

### KAFFEEESIRUP

200 g Espresso  
25 g Zucker

### KAFFEEESIRUP

Den Kaffee erhitzen und gut mit dem Zucker vermischen. Kühl stellen.

### GLASUR MIT HASELNUSS UND DULCEY 35%

800 g **DULCEY 35%**  
80 g Traubenkernöl  
200 g Gehackte und  
geröstete Haselnüsse

### GLASUR MIT HASELNUSS UND DULCEY 35%

**DULCEY 35%** bei 40 °C schmelzen und das Traubenkernöl mit den gehackten und gerösteten Haselnüssen hinzufügen. Bei etwa 35 °C verwenden.

### ANRICHTEN

Den Schokoladenbiskuit in drei 30 × 10 cm breite Streifen schneiden.

Einen Biskuitstreifen in einen Backrahmen (30 × 10 × 5 cm) legen und mit dem Kaffeesirup tränken. 120 g Kaffee-Creme **DULCEY 35%** aufspritzen und glatt streichen. In den Gefrierschrank stellen.

120 g schaumige Ganache-Creme aufschlagen, bis sie eine geschmeidige und pochierbare Textur erhält. Anschließend diese Zubereitung auf die Schicht Kaffee-Creme **DULCEY 35%** aufspritzen und glatt streichen. Mit einem Biskuitstreifen bedecken, diesen tränken und das Ganze in den Gefrierschrank stellen. Dann alle Schritte wiederholen.

Nach dem Einfrieren aus dem Rahmen nehmen und Stücke von 3 cm Breite zuschneiden.

Die Stücke auf die Schnittseite legen und dann die Oberseite mit Überguss überziehen, um eine glänzende Optik zu erhalten. Die Zubereitung in den Gefrierschrank stellen.

Die Oberseite und die Seiten mit der Glasur mit Haselnuss und **DULCEY 35%** überziehen. 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Für ein optimales Geschmackserlebnis am Vortag in den Kühlschrank stellen.



# Fruchtige Schokoladen- Desserts

---

**DIE GROSSEN FRUCHTKLASSIKER  
DER FRANZÖSISCHEN PATISSERIE  
NEU INTERPRETIEREN.**

MACARONS MIT IVOIRE-SCHOKOLADE  
UND SCHWARZER JOHANNISBEERE

-  
YUZU-MACARONS

-  
ERDBEERTORTE

-  
ERDBEERTARTE

-  
PAVLOVA MIT  
ROTEN FRÜCHTEN

-  
FESTLICHE TARTE

-  
PASSIONSFRUCHT-TÖRTCHEN  
MIT BAISER

-  
CARAZITRUS

# Macarons mit Ivoire-schokolade und schwarzer johannisbeere



## Macarons mit Ivoire-schokolade und schwarzer johannisbeere

E IN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Für etwa 30 Macarons.

### MACARON-TEIG

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 150 g | Gemahlene Mandeln |
| 150 g | Puderzucker       |
| 150 g | Zucker            |
| 50 g  | Eiweiß            |
| 50 g  | Eiweiß            |
| 50 g  | Wasser            |

### MACARON-TEIG

Gemahlene Mandeln und Puderzucker zusammen sieben. 125 g Zucker und Wasser bei 110–112 °C kochen, anschließend zunächst 50 g Eiweiß mit diesem Zuckersirup aufschlagen.

So lange aufschlagen, bis die Mischung lauwarm ist.

Die restlichen 50 g Eiweiß zu dem zuvor mit dem Sirup aufgeschlagenen Eiweiß hinzugeben.

Gemahlene Mandeln dazugeben und gut vermengen, bis eine cremige, glänzende Textur entsteht.

Die Macarons mithilfe eines Spritzbeutels mit 8-mm-Tülle auf Backpapier aufspritzen und bei 140 °C Umluft 12–13 Minuten lang backen.

### GANACHE AUS IVOIRE-SCHOKOLADE MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE

|       |  |
|-------|--|
| 150 g | Sahne 35% Fett                         |
| 300 g | IVOIRE 35%                             |
| 135 g | Fruchtmark der Schwarzen Johannisbeere |

### GANACHE AUS IVOIRE-SCHOKOLADE MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE

Die Sahne erhitzen und die Schokolade **IVOIRE 35%** schmelzen lassen. Die heiße Sahne in drei Portionen über die geschmolzene **IVOIRE 35%** gießen, um die Ganache herzustellen.

Zuletzt das Fruchtmark der Schwarzen Johannisbeere hinzugeben.

Vermischen, um die Emulsion fertigzustellen.

Mehrere Stunden im Kühlschrank aufbewahren und anschließend leicht aufschlagen, um eine gute Konsistenz zu erhalten.

### ANRICHTEN

Die Macarons mit der Ganache füllen. Dafür Ganache auf die flache Seite eines Macarons spritzen und einen zweiten Macaron mit der flachen Seite darauf platzieren. Macarons leicht aneinanderdrücken. Die Macarons können im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

# Yuzu- macarons

## Yuzu-macarons (macaronschalen kakao oder weiß)

REZEPT FÜR 40 MACARONS DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 40 Macarons.

### KAKAO-MACARONSCHALE

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 125 g | Gemahlene Mandeln  |
| 150 g | Puderzucker        |
| 25 g  | <b>KAKAOPULVER</b> |
| 50 g  | Eiweiß             |
| 150 g | Zucker             |
| 50 g  | Eiweiß             |
| 50 g  | Wasser             |

### MACARONS

Für die Kakao-Macarons: Die zuvor gesiebten gemahlene Mandeln, den Puderzucker und das bittere **KAKAOPULVER** verrühren.

Für die Macarons mit weißer Schale: Die zuvor gesiebten gemahlene Mandeln und den Puderzucker vermengen.

150 g Zucker und das Wasser bei 110–112 °C kochen und die Zubereitung auf das 50 g zuvor aufgeschlagene Eiweiß gießen.

So lange aufschlagen, bis die Mischung lauwarm ist.

50 g nicht aufgeschlagenes Eiweiß hinzufügen.

Unter die Mandelmassen rühren und macaronieren.

Die Macarons mithilfe eines Spritzbeutels mit 8-mm-Tülle auf Backpapier aufspritzen und bei 140 °C Umluft 12–13 Minuten lang backen.

### WEISSE MACARONSCHALE

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 150 g | Gemahlene Mandeln |
| 150 g | Puderzucker       |
| 50 g  | Eiweiß            |
| 150 g | Zucker            |
| 50 g  | Eiweiß            |

### GANACHE INSPIRATION

#### GANACHE INSPIRATION YUZU

Die Milch mit dem Honig erhitzen und ein Drittel dieser Mischung auf die zerlassene **INSPIRATION YUZU** gießen. Kräftig verrühren und das zweite Drittel dazugeben und ebenso verfahren.

Mithilfe eines Stabmixers mixen und das letzte Drittel hinzufügen. Dabei weiter mixen.

Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

#### YUZU

|       |                         |
|-------|-------------------------|
| 115 g | Vollmilch               |
| 10 g  | Akazienhonig            |
| 380 g | <b>INSPIRATION YUZU</b> |

### ANRICHTEN

Die gebackenen und abgekühlten Macarons umdrehen. Mithilfe eines Spritzbeutels mit Ganache füllen und paarweise zusammensetzen. Die Macarons können im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

### Tipps vom Chef-Pâtissier

Die Ganache mindestens 30 Minuten vor dem Zusammensetzen der Macarons aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie sich leichter dressieren lässt.

# Erdbeertorte



## Erdbeertorte

Ein Originalrezept der *École Gourmet Valrhona*

Rezept für eine Erdbeertorte mit einem Durchmesser von 14 cm, also für 4-6 Personen.

### ZITRONEN-MADELEINE- BISKUIT

|      |                   |
|------|-------------------|
| 75 g | Butter            |
| 90 g | Mehl T405         |
| 45 g | Puderzucker       |
| 1 g  | Fleur de Sel      |
| 4 g  | Backpulver        |
| 90 g | Eier              |
| 50 g | Akazienhonig      |
| 20 g | Vollmilch         |
| ½    | Zitrone, gerieben |

### ZITRONEN-MADELEINE-BISKUIT

Die Butter schmelzen. Mehl, Puderzucker, Fleur de Sel und Backpulver zusammen sieben.

Die Eier mit dem Akazienhonig vermischen. Anschließend die zuvor gesiebten trockenen Zutaten, die Milch, die geschmolzene Butter und die Zitronenschale hinzufügen.

Den Teig kalt stellen, damit er einige Stunden ruhen kann.

Den Teig auf einem mit einer Silikonmatte oder einem Backpapierblatt versehenen Backblech ausrollen.

Bei 210 °C 6 bis 8 Minuten backen.

### SCHAUMIGE GANACHE- CREME IVOIRE-VANILLE

|       |                |
|-------|----------------|
| 120 g | Flüssige Sahne |
| 45 g  | Flüssige Sahne |
| 1     | Vanilleschote  |
|       | «NOROHY»       |
| 5 g   | Akazienhonig   |
| 5 g   | Glukose        |
| 65 g  | IVOIRE 35%     |

### SCHAUMIGE GANACHE-CREME IVOIRE-VANILLE

45 g Sahne mit dem Vanillemark, dem Akazienhonig und der Glukose erhitzen. Die warme Masse portionsweise über die zerlassene Schokolade **IVOIRE 35%** gießen. Durch mittiges Rühren einen elastischen und glänzenden „Kern“ erzeugen, der auf den Beginn einer Emulsion hindeutet. Den Rest der Mischung nach und nach hinzugeben. Mixen, um die Emulsion fertigzustellen. Die restlichen 120 g kalte Sahne hinzufügen und erneut mixen. In den Kühlschrank stellen und kristallisieren lassen, idealerweise eine Nacht lang.

### KOMPOTT AUS ROTEN FRÜCHTEN

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 115 g | Erdbeerfruchtmark |
| 135 g | Himbeerfruchtmark |
| 25 g  | Glukosesirup      |
| 3 g   | Pektin NH         |
| 25 g  | Streuzucker       |
| 1 g   | Gelatine          |

### KOMPOTT AUS ROTEN FRÜCHTEN

Das Fruchtmark und die Glukose auf 40 °C erhitzen. Anschließend das mit dem Streuzucker vermischte Pektin hinzufügen. Zum Kochen bringen. Dann die zuvor eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen.

# Erdbeertorte



## Erdbeertorte

(fortsetzung)

### ANRICHTEN

#### 150 g Erdbeeren

Eine Biskuitscheibe in einen mit einer Tortenrandfolie versehenen Edelstahlring mit einem Durchmesser von 14 cm legen. Die Erdbeeren der Länge nach halbieren und ringsherum im Kreis anordnen, wobei die geschnittene Seite in Richtung der Tortenrandfolie zeigt. Ein wenig schaumige Ganache-Creme **IVOIRE 35%**-Vanille auf den Biskuit und zwischen die Erdbeeren geben. Darauf in kleine Würfel geschnittene Erdbeeren geben und mit der schaumigen Ganache-Creme auffüllen. Anschließend eine ausgeschnittene Biskuitscheibe mit einem Durchmesser von 12 cm darauf platzieren. Zum Abschluss etwas schaumige Ganache-Creme auf dem Biskuit verteilen und mithilfe einer Streichpalette glatt streichen. Einige Stunden vor dem Herauslösen und Entfernen der Tortenrandfolie in den Kühlschrank stellen. Zum Abschluss mit einigen unregelmäßigen runden Klecksen Früchtekompott und eventuell einem Schokoladendekor verzieren.

# Erdbeertarte



## Erdbeertarte

ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 2 Tartes für 6 Personen.

### MANDEL-MÜRBETEIG

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 135 g | Butter            |
| 2,5 g | Salz              |
| 102 g | Puderzucker       |
| 35 g  | Gemahlene Mandeln |
| 55 g  | Eier              |
| 68 g  | Mehl T550         |
| 195 g | Mehl T550         |

### MANDEL-MÜRBETEIG

Zunächst die weiche Butter, das Feinsalz, den Puderzucker, die gemahlene Mandeln, die Eier und 68 g Mehl vermischen. Die Grundmasse nicht zu stark aufschlagen. Sobald die Masse homogen ist, die restliche Menge Mehl hinzugeben. Kalt stellen oder sofort 2–3 mm dick ausrollen. Bei 155 °C auf einem gelochten Blech im Ofen backen.

### GEPRESSTER IVOIRE- VANILLE-MÜRBETEIGKEKS

|       |                           |
|-------|---------------------------|
| 300 g | Mandel-Mürbeteig          |
| 30 g  | Brauner Zucker            |
| 40 g  | Crêpe Dentelle            |
| 130 g | IVOIRE 35%                |
| 50 g  | Butter                    |
| 1     | Vanilleschote<br>«NOROHY» |

### GEPRESSTER IVOIRE-VANILLE-MÜRBETEIGKEKS

Den Mürbeteig mithilfe einer Backrolle grob zerstoßen, dann den braunen Zucker und die Crêpes Dentelle hinzufügen. Die Butter separat von der IVOIRE 35%-Schokolade bei 45/50 °C schmelzen. Die Vanille mit der Rückseite eines Messers aus der Schote kratzen. Alle Zutaten vorsichtig mithilfe eines Teigschabers vermischen. Anschließend die Masse sofort in einen Ring geben und mithilfe eines Löffels „pressen“. Im Gefrierschrank aufbewahren.

### SCHAUMIGE GANACHE- CREME IVOIRE-ERDBEERE

|       |                |
|-------|----------------|
| 120 g | Flüssige Sahne |
| 80 g  | Flüssige Sahne |
| 20 g  | Glukosesirup   |
| 150 g | IVOIRE 35%     |
| 250 g | Erdbeerpüree   |

### SCHAUMIGE GANACHE-CREME IVOIRE-ERDBEERE

Die 80 g Sahne mit der Glukose erhitzen, dann die heiße Sahne in drei Teilen über die geschmolzene Schokolade gießen, um eine Ganache mit IVOIRE 35%-Schokolade herzustellen. Die 120 g kalte Sahne sowie das Erdbeerpüree zur Ganache geben. Vor dem Aufschlagen mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen, um eine zartschmelzende Textur zu erhalten.

### ERDBEER- PASSIONSFRUCHT-KOMPOTT

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 115 g | Erdbeerfruchtmark  |
| 135 g | Passionsfruchtmark |
| 25 g  | Glukosesirup       |
| 3 g   | Pektin NH          |
| 28 g  | Streuzucker        |
| 1 g   | Gelatine           |

### ERDBEER-PASSIONSFRUCHT-KOMPOTT

Das Erdbeer- und Passionsfruchtmark mit der Glukose auf 40 °C erhitzen. Anschließend die Pektin-Zucker-Mischung hinzufügen, aufkochen und zuletzt die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine hinzugeben. Noch einmal aufkochen lassen und 1 bis 2 Minuten lang köcheln lassen. Die Mischung 5 mm hoch in eine Silikonform mit dem gleichen Durchmesser wie die Tarte gießen. Im Gefrierschrank aufbewahren.

### ANRICHTEN

Auf den gepressten Mürbeteigkeks das Erdbeer-Passionsfrucht-Kompott geben. Einige frische, in Würfel geschnittene Erdbeeren hinzugeben. Die schaumige Ganache-Creme IVOIRE 35%-Erdbeere mit einer Lochtülle (ø 12) auf das Kompott spritzen. Den Kuchen mit einigen in Scheiben geschnittenen Erdbeeren verzieren und eine Passionsfrucht auskratzen.

# Pavlova mit roten Früchten

## Pavlova mit roten Früchten

ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 10 Stück à 7,5 cm Durchmesser.

### FRANZÖSISCHES BAISER

140 g Zucker  
140 g Puderzucker  
150 g Eiweiß

### FRANZÖSISCHES BAISER

Das Eiweiß bei mittlerer Stufe steif schlagen und den Zucker nach und nach hinzugeben, bis die Textur die Konsistenz von Rasierschaum besitzt.

Dann den gesiebten Puderzucker vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Mithilfe eines Spritzbeutels und einer 8-mm-Lochtülle gleichmäßige Streifen in der Breite des Backblechs auf das Blech dressieren.

Anschließend mithilfe eines Spritzbeutels mit Sultan-Rosettentülle Rosetten mit einem Durchmesser von 7,5 mm aufspritzen.

Diese Zubereitung für 1 Stunde bei 30–80 °C Umluft backen.

### BAISERBODEN

95 g Französisches Baiser  
80 g **INSPIRATION HIMBEERE**  
50 g **MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ 50%**

### BAISERBODEN

95 g der aus französischer Baisermasse zubereiteten Streifen grob zerstoßen und mit dem **MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ 50%** und der zuvor bei 45 °C zerlassenen **INSPIRATION HIMBEERE** vermischen. Sofort 15 g dieser Mischung in eine mit Tortenrandfolie ausgekleidete Ringform mit einem Durchmesser von 7,5 cm geben. In den Gefrierschrank stellen.

### EISSCHAUM INSPIRATION HIMBEERE

30 g Eiweiß  
40 g Zucker  
10 g Honig  
50 g Passionsfruchtmark  
100 g Himbeerfruchtmark  
2 g Gelatine  
70 g **INSPIRATION HIMBEERE**  
90 g Sahne

### EISSCHAUM INSPIRATION HIMBEERE

Eine Schweizer Baisermasse zubereiten: Das Eiweiß, den Zucker und den Honig im Wasserbad unter ständigem Rühren auf 55 °C erhitzen.

Die Mischung mit dem Schneebesen des Rührgeräts schlagen, bis sie vollständig abgekühlt ist.

Das Fruchtmark auf 70 bis 80 °C erhitzen und die zuvor eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen.

Nach und nach auf die **INSPIRATION HIMBEERE** bei 45 °C gießen. Vermischen, um die Emulsion fertigzustellen.

Die flüssige kalte Sahne schaumig schlagen, bis eine luftige Textur entsteht. Ganache mit dem Schweizer Baiser vermischen, dann die schaumig geschlagene Sahne hinzufügen.

Auf jeden Baiserboden 30 g dieser Masse geben und erneut in den Gefrierschrank stellen.

# Pavlova mit roten Früchten



## Pavlova mit roten Früchten

(fortsetzung)

### STIELEIS-GLASUR

#### INSPIRATION HIMBEERE

- 200 g **INSPIRATION HIMBEERE**
- 20 g Traubenkernöl

### STIELEIS-GLASUR INSPIRATION HIMBEERE

**INSPIRATION HIMBEERE** bei 45 °C zum Schmelzen bringen, dann das Traubenkernöl hinzugeben. Gut vermischen und beiseitestellen.

### HIMBEER-COULIS

- 230 g Himbeerfruchtmark
- 15 g Zucker
- 6 g Gelatine
- 25 g Limettensaft
- 150 g Frische Himbeeren

### HIMBEER-COULIS

Das Himbeerfruchtmark, den Limettensaft und den Zucker in einem Topf erhitzen. Anschließend die zuvor eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzugeben. Die Mischung auf 60 °C erhitzen und mit Frischhaltefolie bedecken, vollständig abkühlen lassen. Kalt stellen.

### ANRICHTEN

Den Baiserboden mit der Mousse-Füllung aus der Form nehmen. Die Mousse-Seite in die Glasur **INSPIRATION HIMBEERE** tauchen und den Kuchen mit der Baiser-Seite nach unten auf einem Teller anrichten. Gleich anschließend eine Rosette aus französischem Baiser auf die Glasur spritzen. In die Vertiefung in der Mitte der Baiser-Rosette das Coulis aus roten Früchten geben. Mit frischen roten Früchten verzieren, um Ihrer Kreation mehr Farbe zu verleihen: Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren usw.

# Festliche Tarte



## Festliche Tarte

E IN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 1 Tarte in Streifen von 30 x 11,5 x 2 cm (für ca. 12 Personen).

### MANDEL-MÜRBETEIG

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 120 g | Butter            |
| 2 g   | Feinsalz          |
| 80 g  | Puderzucker       |
| 30 g  | Gemahlene Mandeln |
| 50 g  | Eier              |
| 60 g  | Mehl T45          |
| 180 g | Mehl T45          |

### MANDEL-MÜRBETEIG

Zunächst die weiche Butter, das Feinsalz, den Puderzucker, die gemahlene Mandeln, das Ei und die 60 g Mehl vermischen. Wenn die Masse gleichmäßig vermischt ist, die restlichen 180 g Mehl nach und nach hinzufügen.

Zwischen 2 Kunststofffolien verteilen und in die gewünschte Form schneiden. Mindestens 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen, bevor die Mischung auf dem Boden der Form verteilt wird.

### MANDEL-KOKOS-CREME

#### ZUM BACKEN

|      |                        |
|------|------------------------|
| 90 g | Butter                 |
| 90 g | Puderzucker            |
| 45 g | Gemahlene Kokosraspeln |
| 45 g | Gemahlene Mandeln      |
| 10 g | Stärke                 |
| 50 g | Eier                   |

### MANDEL-KOKOS-CREME ZUM BACKEN

Butter schaumig rühren, dann den Puderzucker, die Stärke und das gemahlene Kokos- und Mandelpulver hinzufügen. Die temperierten Eier nach und nach unterrühren.

Sofort auf den Mürbeteigstreifen geben.

Im Ofen bei 180 °C ungefähr 18 Minuten backen.

### ANANAS-KOMPOTT MIT

#### RUM UND VANILLE

|      |                          |
|------|--------------------------|
| ½    | Ananas                   |
| 10 g | Zitronensaft             |
| 4 g  | Maisstärke               |
| 15 g | Goldener Rum             |
| ½    | Vanilleschote «NOROHY»   |
| ½    | Geriebene Limettenschale |

### ANANAS-KOMPOTT MIT RUM UND VANILLE

Die Ananas in kleine Würfel schneiden.

Den Zitronensaft mit der Maisstärke und dem ausgekratzten Vanillemark vermischen.

Die Mischung in einem Topf aufkochen. Nach dem Abkühlen Rum und geriebene Limettenschale hinzufügen.

# Festliche Tarte



## Festliche Tarte

(fortsetzung)

### SCHAUMIGE GANACHE- CREME MIT KOKOSMILCH

- 150 g Kokosmilch
- 20 g Akazienhonig  
(oder Invertzucker)
- 135 g **IVOIRE 35%**
- 225 g Sahne
- 18 g Malibu
- 1 Abgeriebene Schale  
einer ganzen Limette

### SCHAUMIGE GANACHE-CREME MIT KOKOSMILCH

Kokosmilch mit Honig und Limettenschale erhitzen.

10 Minuten ziehen lassen und anschließend passieren. 135 g

**IVOIRE 35%**-Schokolade schmelzen.

Die heiße Mischung nach und nach auf die zuvor geschmolzene

**IVOIRE 35%**-Schokolade gießen. Mit einem Teigschaber verrühren, um einen elastischen und glänzenden Kern herzustellen, der den Beginn der Emulsionsbildung anzeigt.

Zum Schluss alles mixen, um eine glatte Creme zu erhalten. 225 g

kalte Sahne und Malibu hinzufügen. Noch einmal alles gut mixen. Mit

Frischhaltefolie abdecken und eine Nacht lang im Kühlschrank kühlstellen.

Die Mischung vor dem Weiterverarbeiten mit dem Schneebesen aufschlagen, sodass eine pochierbare Textur entsteht.

### ANRICHTEN

Einen Mübeteigstreifen in den Tarte-Rahmen legen und die Mandel-Kokos-Creme darauf anrichten. Bei 180 °C rund 18 Minuten backen. Vor dem Lösen aus dem Rahmen abkühlen lassen.

Ananaskompott zubereiten. Nach dem Abkühlen mithilfe eines Löffels in die Mitte der Tarte geben. Etwa 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.

Die Kokos-Ganache mit dem Schneebesen aufschlagen und mithilfe eines Spritzbeutels mit Tülle Nr. 16 unregelmäßige Tropfen anrichten.

Für das Finish mit frischen Kokosraspeln, Limettenzesten und eventuell weißen

**IVOIRE 35%**-Schokoladensplittern dekorieren.

# Passionsfrucht-törtchen mit baisers



## Passionsfrucht-törtchen mit baisers

E IN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 12 Stück.

### MANDEL-MÜRBETEIG

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 270 g | Butter            |
| 270 g | Puderzucker       |
| 135 g | Gemahlene Mandeln |
| 5 g   | Salz              |
| 110 g | Eier              |
| 135 g | Mehl              |
| 405 g | Mehl              |

### MANDEL-MÜRBETEIG

Zunächst die weiche Butter, den Puderzucker, die Eier, 135 g Mehl, die gemahlene Mandeln und das Salz vermischen. Nicht zu stark mischen. Sobald die Mischung glatt gerührt ist, 405 g Mehl unterrühren. Darauf achten, den Teig nicht zu kneten.

Sofort zwischen zwei Schokoladenfolien (Kunststoff) oder zwei Blättern Backpapier ausrollen und ausstechen.

Vor der Verwendung mindestens 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Die Tortenböden auslegen und bei 160 °C für etwa 15 Minuten backen.

### INSPIRATION-PASSIONSFRUCHT-CREME

|       |                                   |
|-------|-----------------------------------|
| 135 g | Passionsfruchtmark                |
| 7 g   | Glukosesirup                      |
| 4 g   | Pulvergelatine                    |
| 20 g  | Wasser                            |
| 245 g | <b>INSPIRATION PASSIONSFRUCHT</b> |
| 265 g | Flüssige Sahne 35%                |

### INSPIRATION-PASSIONSFRUCHT-CREME

Das Fruchtmark mit der Glukose auf ca. 80 °C erhitzen, dann die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Alles nach und nach auf die zuvor geschmolzene Kuvertüre

**INSPIRATION PASSION** gießen.

So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertig-zustellen. Die kalte Sahne unterrühren.

Erneut vermischen.

### LEICHTE MOUSSE MIT JIVARA 40%

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 100 g | Vollmilch          |
| 2 g   | Pulvergelatine     |
| 10 g  | Hydratwasser       |
| 200 g | Flüssige Sahne 35% |
| 135 g | <b>JIVARA 40%</b>  |

### LEICHTE MOUSSE MIT JIVARA 40%

Die Milch auf 80 °C erhitzen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Die Flüssigkeit nach und nach auf die zuvor geschmolzene **JIVARA 40%** gießen, bis eine elastische und glänzende Textur entsteht, die den Beginn der Emulsionsbildung anzeigt. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertig-zustellen.

Bei einer Temperatur von 35–40 °C in die schaumig geschlagene Sahne gießen. Sofort in die länglichen Silikonformen gießen und in den Gefrierschrank stellen.

### ITALIENISCHES BAISER

|       |        |
|-------|--------|
| 50 g  | Eiweiß |
| 150 g | Zucker |
| 50 g  | Wasser |

### ITALIENISCHES BAISER

150 g Zucker und das Wasser bei 117–118 °C kochen und auf den Eischnee gießen.

So lange aufschlagen, bis die Mischung lauwarm ist und am Ende des Schneebesens eine steife Spitze verbleibt sowie eine Textur entsteht, die sich gut mit dem Spritzbeutel aufspritzen lässt.

# Passionsfrucht- törtchen mit baiser



## Passionsfrucht-törtchen mit baiser (fortsetzung)

### ANRICHTEN

Sobald die Törtchenböden gebacken und abgekühlt sind, die **INSPIRATION-PASSIONSFRUCHT-** Creme zubereiten, und die Törtchen randvoll damit füllen. In den Gefrierschrank stellen. Anschließend die leichten Mousses mit **JIVARA 40%** aus den Formen lösen und auf die gefrorene **INSPIRATION-PASSIONSFRUCHT-** Creme legen.

Italienisches Baiser herstellen. Die Spitze eines Spritzbeutels ohne Tülle schräg abschneiden und das Baiser ungleichmäßig aufspritzen. Baiser mit einem kleinen Brenner abflämmen. Vor dem Verzehr 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### *Tipps vom Chef-Pâtissier*

Für ein optimales Endergebnis die leichten Mousses mit **JIVARA 40%** nach der Entnahme aus den Formen mit einem neutralen Überguss überziehen, ehe Sie sie auf den **INSPIRATION-PASSIONSFRUCHT-** Cremes platzieren.

# Carazitrus

## Carazitrus

E IN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 20 petits gâteaux.

### CAKE-TEIG ZITRUSFRUCHT

- 1 Abgeriebene Schale einer Limette
- 1 Abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Abgeriebene Schale einer Orange
- 1 Abgeriebene Schale einer Mandarine
- 310 g Zucker
- 245 g Eier
- 2 g Salz
- 135 g Sahne
- 240 g Mehl T550
- 4 g Backpulver
- 90 g Butter

### ZITRUSPUNSCH

- 135 g Zucker
- 100 g Wasser
- 100 g Limettensaft
- 100 g Orangensaft

### GANACHE JIVARA 40% ORANGE

#### ORANGE

- 120 g Sahne
- 20 g Akazien- oder Orangenblütenhonig
- 180 g **JIVARA 40%**
- 1 Abgeriebene Schale einer Orange

### SCHAUMIGE GANACHE- CREME CARAMÉLIA 36%

#### CREME CARAMÉLIA 36%

- 150 g Sahne
- 15 g Akazienhonig
- 15 g Glukose (optional)
- 220 g **CARAMÉLIA 36%**
- 410 g Sahne

### CAKE-TEIG ZITRUSFRUCHT

Zitrusfrüchteschalen über den Zucker reiben und anschließend vermengen.

Die Eier hinzufügen, ohne sie schaumig zu schlagen, und erneut mischen. Salz und Sahne hinzufügen. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und unter die Mischung heben.

Die Butter zum Schmelzen bringen und ebenfalls unterheben. Savarin-Silikonformen mithilfe eines Spritzbeutels zu  $\frac{3}{4}$  füllen. Mit einem Backpapier sowie einem Backblech bedecken, damit der Kuchen beim Backen nicht aufgeht.

Etwas 15–20 Minuten bei 180 °C im Umluftofen backen.

### ZITRUSPUNSCH

Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen.

Die Säfte hinzufügen und kalt stellen.

### GANACHE JIVARA 40% ORANGE

Orangenschale in die Sahne reiben, erhitzen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren. Honig hinzufügen und erneut erhitzen. Die Zubereitung langsam auf die zuvor geschmolzene

**JIVARA 40%** gießen. Zum Schluss mit einem Stabmixer mixen.

Sofort weiterverarbeiten.

### SCHAUMIGE GANACHE- CREME CARAMÉLIA 36%

150 g Sahne mit dem Honig und der Glukose erhitzen. Die

Glukose ist optional. Nach und nach über die zuvor geschmolzene

**CARAMÉLIA 36%** gießen. 410 g kalte Sahne hinzufügen. Zum Schluss mit einem Stabmixer mixen.

Mit Frischhaltefolie bedecken und eine ganze Nacht kalt stellen.

# Carazitrus

## Carazitrus

(fortsetzung)

### GLASUR AUS

#### CARAMÉLIA 36%

400 g **CARAMÉLIA 36%**  
40 g Traubenkernöl

### GLASUR AUS CARAMÉLIA 36%

**CARAMÉLIA 36%** bei 40 °C schmelzen und das Trauben-kernöl hinzugeben. Bei etwa 35 °C verwenden.

### ANRICHTEN

Sobald die Kuchen abgekühlt sind, aus der Form lösen und kurz in den Zitruspunsch tauchen. Abtropfen lassen und 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen. Anschließend die Unterseite in die Schokoladenglasur tauchen. Beiseitestellen.

Sobald die Ganache mit **JIVARA 40%** und Zitrusfrüchten zubereitet ist, diese sofort in die Vertiefung der Savarins gießen. In den Kühlschrank stellen und kristallisieren lassen.

Die Ganache **CARAMÉLIA 36%** mit einem Schneebesen aufschlagen. Mit einem Spritzbeutel mit geriffelter Tülle auf jedes Küchlein eine feine Ganache-Rosette aufspritzen.





GEMEINSAM,  
MIT  
*gutem  
gutes*  
TUN

