

Veganes Schokoladen- Törtchen




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Vegetarisches Schokoladen-Törtchen

Glutenfrei

EIN ORIGINAL-REZEPT DER

Ecole Gourmet Valrhona

Rezept für 6 Törtchen

Am Vortag:

Veganer Kakao-Mürbeteig
Vegane Schoko-Creme
NYANGBO 68 %
Backen der Törtchen
Anrichten

Am Backtag:

Anrichten
(4 Std. im Kühlschrank
einplanen)

Benötigte Utensilien:

1 Tarte-Set (länglicher Backring
SILIKOMART - 6 Stück)
Saint-Honoré-Tülle 20 mm

VEGANER, GLUTENFREIER KAKAO-MÜRBETEIG

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 4 Stunden

150g Lupinenmehl
195g Kartoffelstärke
45g **KAKAOPULVER**
120g Gemahlene Mandeln
125g Puderzucker
4g Salz
1 **NOROHY Vanilleschote**
60g Wasser
105g Sonnenblumenöl oder
Traubenkernöl

Die trockenen Zutaten gemeinsam sieben.

Öl hinzufügen und in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer zerreiben.

Nach und nach das Wasser dazugeben und weiterkneten, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier auf 2,5 mm ausrollen. Aus dem Teig die Tortenböden mithilfe der Ausstecher aus dem SILIKOMART-Kit ausstechen. Auch Teigstreifen ausschneiden, die zum Auslegen der Formen verwendet werden. 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

VEGANE SCHOKO-CREME NYANGBO 68 %

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 8 Stunden

20g Maisstärke
45g Zucker
585g Mandeldrink (1,8% Fett)
300g **Schokospäne
NYANGBO 68 %**

Mandeldrink lauwarm erhitzen, dann den zuvor mit Maisstärke vermischten Zucker hinzufügen.

Alles auf 95 °C erhitzen, passieren und mit einem Stabmixer mixen. In drei Portionen über die Schokospäne **NYANGBO 68 %** gießen, dabei mit einem Teigschaber verrühren.

Mithilfe eines Stabmixers mixen, um die Emulsion fertigzustellen.

Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 8 Stunden kalt stellen.

Veganes Schokoladen-Törtchen

Glutenfrei - (Fortsetzung)

ANRICHTEN

60 g **SOSA Karamellierte Mandeln**
60 g **SOSA Karamellierte Haselnüsse**

Tartelette-Formen mit dem Teig auskleiden und 16 Minuten bei 160 °C Umluft backen.

Wenn die Tartelettes abgekühlt sind, etwa 50g **SOSA karamellierte Haselnüsse** und 50g **SOSA karamellierte Mandeln** auf den Boden geben.

50g vegane Creme **NYANGBO 68 %** über die karamellisierten Nüsse geben und dann über Nacht einfrieren. Mit Frischhaltefolie bedecken und den Rest der Creme für das Dekor im Kühlschrank aufbewahren.

Am nächsten Tag die Creme mithilfe eines Spritzbeutels und einer Saint-Honoré-Tülle Nr. 20 gleichmäßig auf die Tartelettes geben. Mit karamellisierten Nüssen und Schokosplittern* verzieren.

Vor dem Verzehr 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Die Temperiertechnik zur Herstellung von Schokoladensplittern:

Für 250g Schokolade **NYANGBO 68 %**: $\frac{2}{3}$ der Gesamtmenge der Schokolade entweder im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Temperatur auf 50–55 °C erhöhen. Wenn diese Temperatur erreicht ist, das verbliebene $\frac{1}{3}$ der nicht geschmolzenen Schokolade hinzugeben.

Verrühren und dann 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 mit einer Teigrolle zwischen zwei Schokoladenfolien verteilen und 2 Stunden bei Raumtemperatur kristallisieren lassen. Anschließend Schokoladenstücke in verschiedenen Größen und Formen abbrechen, um so Splitter herzustellen, die auf den Tartelettes platziert werden können.

Ernährungstipp

Dieses Rezept ist 100 % vegan und enthält weder Gluten noch Soja! Darüber hinaus ist es besonders reich an pflanzlichem Eiweiß und Ballaststoffen dank der Verwendung von Lupinenmehl und Kakaopulver.