



Calao

Ein Original-Rezept
der École Valrhona

KAKAOBRUCH-MILLOT-74%-MÜRBETEIG

250 g MILLOT 74% 
470 g Tourierbutter 84%
220 g Eier
860 g Mehl T550
330 g Puderzucker
75 g Extrafein gemahlene Mandeln
40 g Kakaobruch
7 g Fleur de Sel
2252 g Gesamtgewicht


Die zerlassene Schokolade bei 35 °C mit der weichen Butter vermischen.
 Die Eier nach und nach hinzufügen. Auf das Mehl, den Puderzucker, die gemahlene Mandeln, den gemahlene Kakaobruch und das Fleur de Sel geben.
 Alle Zutaten kurz vermischen. Sofort ausrollen. Bei 150 °C im Ofen backen.

TONKA-KARAMELL

160 g Ultrahoherhitzte Sahne 35%
2 g Madagaskar-Vanilleschote
0,5 g Tonkabohnen
20 g Glukose DE38/40
160 g Zucker
45 g Salzige Butter
387,5 g Gesamtgewicht

Die Sahne mit der Vanille und den geriebenen Tonkabohnen ziehen lassen.
 Durch ein feines Sieb streichen, auf das Sahnegewicht auffüllen, dann die Glukose hinzufügen.
 Aus dem Zucker nach und nach ein helles Karamell herstellen.
 Das Karamell zusammen mit der salzigen Butter einkochen. Warme Sahne hinzugeben und alles zusammen bei 108 °C kochen.

DESSERT-GANACHE MILLOT 74%

390 g Ultrahoherhitzte Sahne 35%
65 g Invertzucker
300 g MILLOT 74% 
755 g Gesamtgewicht

Die Sahne und den Invertzucker aufkochen. Nach und nach auf die Schokolade gießen.
 So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
 Sofort verwenden oder bis zur gewünschten Konsistenz kristallisieren lassen.

KARAMELLISIERTER KAKAOBRUCH

35 g Zucker
12 g Wasser
65 g Kakaobruch
5 g Tourierbutter 84%
117 g Gesamtgewicht

Den Zucker mit dem Wasser bei 118 °C kochen, bei ausgeschalteter Hitze den Kakaobruch hinzufügen.
 Rühren, bis die Masse kristallisiert. Die Kakaobruchsplitter gut separieren.
 Erneut erhitzen und karamellisieren lassen. Zum Schluss ein ganz wenig Butter hinzufügen, auf dem Marmorblock abkühlen lassen, dabei umrühren, um die Kakaobruchsplitter perfekt voneinander zu trennen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Den Mürbeteig, das Karamell und die Ganache vorbereiten.

Den Mürbeteig zwischen zwei Blättern 2 mm dick ausrollen.

Taler (Ø 7 cm) ausstechen. Bei zwei Dritteln ein Loch (Ø 4 cm) ausstechen.

Bei 150 °C etwa 20 Minuten lang backen. Mit Kakaobutter isolieren.

Zwischen 2 Schokoladenfolien vorkristallisierte Schokolade verstreichen.

7 cm große Taler ausstechen und darin ein Loch (Ø 3 cm) ausstechen.

Mithilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle Ganache auf den Taler ohne Loch spritzen, darauf dann einen Schokoladentaler legen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen.

Abschließend das Innere des Talers mit einer Karamellspirale füllen und den karamellisierten Kakaobruch darüber streuen.