

# Azélie-Fels

Erdbeer-Haselnuss-Überzug



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Azélia-Fels

## Erdbeer-Haselnuss-Überzug

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *Ecole Gourmet Valrhona*

Rezept für 6 Desserts

### Am Vortag:

Schaumige Ganache-Creme  
AZÉLIA 35 %

### Am Backtag:

Weicher Haselnussbiskuit  
Rocher-Überzug  
INSPIRATION ERDBEERE  
und Haselnuss  
Dekor aus Sesam-Krokant

### Benötigte Utensilien:

Käseribe  
Ausstechform mit Ø 6 cm

## SCHAUMIGE GANACHE-CREME AZÉLIA 35 %

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: mindestens 2 bis 3 Stunden

110 g Flüssige Sahne 35 %  
10 g Glukosesirup  
10 g Invertzucker oder Honig  
165 g Schokolade **AZÉLIA 35 %**  
295 g Flüssige Sahne 35 %

Die Mischung (Sahne, Invertzucker und Glukose) langsam über die zuvor geschmolzene Schokolade **AZÉLIA 35 %** gießen. Durch mittiges Rühren einen elastischen und glänzenden „Kern“ erzeugen, der auf den Beginn einer Emulsion hindeutet. Diese Textur muss bis zum Ende des Mischvorgangs aufrechterhalten bleiben.

Weiterrühren und die Flüssigkeit nach und nach hinzugeben. Am Ende mit einem Stabmixer mixen und beiseitestellen.

Die Grundganache mit der kalten flüssigen Sahne verrühren.

Im Kühlschrank für mindestens 2–3 Stunden kristallisieren lassen, bevor die Masse mit einem Schneebesen aufgeschlagen wird. Damit die Mousse mit einem Spritzbeutel aufgetragen werden kann, muss ihre Textur ausreichend dickflüssig sein.

## WEICHER HASELNUSSBISKUIT

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Ruhezeit: 25 Minuten

160 g Eigelb  
110 g Zucker  
105 g Mehl T550  
125 g Gemahlene Haselnüsse  
70 g Ungesalzene Butter  
190 g Eiweiß  
70 g Zucker\*

Eigelb mit dem Schneebesen aufschlagen. Zucker hinzufügen. Von Hand oder in der Küchenmaschine aufschlagen, bis die Mischung weiß wird und ihr Volumen verdoppelt hat, um eine dicke, glatte Creme zu bilden, die in einem breiten Band vom Schneebesen fließt und in Falten fällt, wenn der Schneebesen angehoben wird. In der Zwischenzeit Butter schmelzen und beiseitestellen. Mehl mit den gemahlene Haselnüssen sieben. Das Eiweiß mit dem Zucker halb aufschlagen und dabei den Zucker nach und nach hinzugeben. Eine kleine Menge des Eischnees mit der Eigelb-Zucker-Mischung mischen. Das gesiebte Mehl und die gesiebten gemahlene Haselnüsse unter die Zubereitung heben, dann den Rest des steif geschlagenen Eiweißes unterheben. In einem letzten Schritt die geschmolzene Butter hinzugeben. Einen Edelstahlbackrahmen auf ein Blech stellen, den Teig hineingeben und bei 180 °C 25 Minuten lang backen. Abkühlen lassen und mithilfe einer 6 cm großen Ausstechform Kreise ausstechen. Kalt stellen.

\*Siehe Ernährungstipp mit einer Alternative zu Zucker am Ende des Rezepts.

# Azélie-Fels

## Erdbeer-Haselnuss-Überzug (Fortsetzung)

### ROCHER-ÜBERZUG INSPIRATION ERDBEERE UND HASELNUSS

Zubereitungszeit: 5 Minuten

400 g **INSPIRATION ERDBEERE**  
60 g Traubenkernöl  
60 g **SOSA Karamellisierte Haselnüsse**

**INSPIRATION ERDBEERE** schmelzen und die anderen Zutaten dazugeben. Die weichen Haselnuss-Biskuitscheiben (vorheriger Schritt) in die Zubereitung eintauchen.  
Auf einem Gitter abtropfen lassen und kalt stellen.

### DEKOR AUS SESAM-KROKANT

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 10 Minuten

75 g Zucker  
1,5 g Pektin NH  
65 g Ungesalzene Butter  
25 g Glukosesirup  
5 g Wasser  
85 g **SOSA Karamellisierter Sesam\***

Den Zucker und das Pektin NH sehr gut miteinander vermischen. Wasser, Glukose und Butter erhitzen. Wenn die Mischung 45°C erreicht, die Pektin-Zucker-Mischung hinzugeben. Diese Mischung zum Kochen bringen und dann den **karamellisierten Sesam** hinzugeben. Diese Zubereitung dünn und regelmäßig zwischen zwei Blättern Backpapier verteilen. Bei 180°C in den Ofen schieben und backen, bis der Krokant eine Bernstein-Karamellfarbe annimmt. Nach dem Backen in Taler mit 4 cm Durchmesser schneiden. Das Ganze auf einem Gitter abkühlen lassen.

*\*Siehe den Tipp vom Chef-Pâtissier am Ende des Rezepts für eine Alternative zu Sesam.*

### ANRICHTEN

#### VALRHONA Schokoladenbohnen nach Wahl

Mit einem Spritzbeutel mit geriffelter Tülle auf jede Scheibe des überzogenen Haselnussbiskuits schaumige Ganache-Creme **AZÉLIA 35 %** dressieren. Auf jedes Dessert ein Dekor aus Sesam-Krokant legen und mit einigen Haselnussplittern abschließen. Mithilfe einer Ausstechform Schokoladenpulver auf einen Teller geben. Zur Herstellung des selbstgemachten Schokoladenpulvers, Schokoladenbohnen Ihrer Wahl mit einer Käseibe reiben. Auf jeden Teller einen kleinen Kuchen platzieren.

#### *Tipp vom Chef-Pâtissier*

Im Rezept für das Krokant-Dekor kann der Sesam durch karamellisierten Kakaobruch, fein gehackte Haselnüsse oder Pistaziensplitter ersetzt werden, um den Geschmack und die Farben des Krokant-Dekors zu variieren.

#### *Ernährungstipp*

Im Rezept für den weichen Haselnussbiskuit kann der Zucker durch einen nicht raffinierten Zucker wie Muscovado ersetzt werden, um ihm Charakter zu verleihen.