



REZEPTHEFT 2021

# Süße Pause

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

---



ENTDECKEN SIE DIE SÜSSE PAUSE:  
EIN GESELLIGER  
UND GEMÜTLICHER MOMENT,  
DEN SIE MIT  
FREUNDEN ODER DER FAMILIE  
RUND UM KÖSTLICHE  
PATISSERIE-KREATIONEN  
TEILEN KÖNNEN.

## Inhalt

---

GETRÄNKE UND SCHOKOLADIGE  
BROTAUFSTRICHE  
P 4-5

PETITS FOURS  
P 12-13

KUCHEN ZUM TEILEN  
P 36-37

BACKINSPIRATION  
P 48-49



# Getränke und schokoladige brotaufstriche

---

**DIE CREMIGKEIT DER VALRHONA-  
SCHOKOLADENKREATIONEN  
GELINGT NUN AUCH ZU HAUSE.**

SMOOTHIES

-

HEISSE SCHOKOLADE FÜR SCHLEMMER

-

STREICHCREME

# Smoothies

## Smoothies

IN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für etwa 3 Gläser.

### MARA'COCO

- 100 g **IVOIRE 35%**
- 150 g Erdbeeren Mara des Bois
- 500 g Kokosmilch
- 1 Vanilleschote «**NOROHY**»
- Saft von ½ Limette

### MARA'COCO

Die weiße Schokolade **IVOIRE 35%** schmelzen. Die Erdbeeren, die Kokosmilch und die ausgekratzte Vanilleschote in einem Mixer mixen. Die geschmolzene weiße Schokolade und anschließend den Limettensaft hinzufügen. Noch einmal alles gut mixen. Kalt stellen. Kurz vor dem Verzehr erneut mixen, um eine cremige Konsistenz an der Oberfläche zu erhalten. Schön gekühlt genießen.

### VEGGIE CHOC

- 500 g Mandelmilch mit intensivem Geschmack
- 100 g **CARAÏBE 66%**
- 25 g **FRUCHTIGES MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ 50%**

### VEGGIE CHOC

Die Schokolade **CARAÏBE 66%** schmelzen. Die Mandelmilch erhitzen. Anschließend alle Zutaten in einen Mixer geben und so lange mixen, bis eine cremige Mousse entsteht. Warm servieren und sofort genießen.

### Tipps vom Chef-Pâtissier

Mit Eiswürfeln können Sie es auch als „Frappé“-Version anbieten.

# Heisse schokolade für schlemmer



## Heisse schokolade für schlemmer

Ein ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 4 Tassen.

### HEISSE SCHOKOLADE

1000 g Vollmilch  
100 g **CARAÏBE 66%**  
oder 100 g **GUANAJA 70%**  
100 g **JIVARA 40%**

### HEISSE SCHOKOLADE

Die Milch zum Kochen bringen. 1/3 der Flüssigkeit auf die zuvor geschmolzene dunkle Schokolade **CARAÏBE 66%** oder **GUANAJA 70%** und **JIVARA 40%** sowie Vollmilchschokolade geben, um eine glatte, elastische und glänzende Textur zu erhalten. Anschließend den Rest der Flüssigkeit hinzugeben, dabei darauf achten, dass die Textur erhalten bleibt.

Erneut aufwärmen, dabei kräftig mit dem Schneebesen schlagen. Anschließend in eine Tasse gießen.

### CELAYA-MOUSSE

250 g **CELAYA**  
35 g Flüssige Sahne

### CELAYA-MOUSSE

Die **CELAYA** mit der Sahne vermengen.

In ein Siphon mit 2 Gaskartuschen gießen und bis zur Verwendung kühl stellen.

### Tipps vom Chef-Pâtissier

Mit dem Siphon in die Tasse mit heißer Schokolade eine Schicht **CELAYA**-Mousse geben und mit etwas Kakaopulver bestreuen.

# Streichcreme

## Streichcreme

ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für ein 400-g-Glas.

### STREICHCREME

- 115 g Ungesüßte Kondensmilch
- 40 g Glukose
- 190 g **CARAMÉLIA 36%**
- 40 g **FRUCHTIGES MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ 50%**

### STREICHCREME

Die ungesüßte Kondensmilch mit der Glukose erhitzen. In 3 Teilen auf die geschmolzene Schokolade **CARAMÉLIA 36%** gießen, um eine schöne Emulsion herzustellen. Schließlich die Mischung mit dem **FRUCHTIGEN MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ 50%** vermischen.

In ein Behältnis füllen und maximal zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahren.



# Petits fours

---

ENTDECKEN SIE DIE FREUDE AM  
BACKEN SCHOKOLADIGER PETITS  
FOURS, DIE DIE GANZE FAMILIE  
BEGEISTERN WERDEN.

MADELEINES

-

TONKA-FINANCIERS

-

FONDANT-KUCHEN MIT FLÜSSIGEM  
KERN AUS HASELNUSS-PRALINÉ

-

CHOCO'Z

-

MÜSLIRIEGEL

-

COOKIES MIT EINKORN,  
SCHWARZEM SESAM UND IVOIRE

-

COOKIES MIT EINKORN,  
HASELNUSS UND AZÉLIA

-

COOKIES

-

KEKS MIT ZITRUSNOTEN,  
THYMIAN UND SCHOKOTROPFEN

-

SANDGEBÄCK MIT BUCHWEIZEN  
UND SCHOKOTROPFEN  
(GLUTENFREI)

-

TIGER-TÖRTCHEN

# Madeleines

## Madeleines

ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Für etwa 15 Stück.

### ZITRONEN-SCHOKOLADEN-MADELEINES

- Die Schale von ½ Zitrone
- 75 g Streuzucker
- 45 g Blütenhonig
- 75 g Eier
- 50 g Flüssige Sahne
- 125 g Mehl
- 4 g Backpulver
- 90 g Butter
- Temperierte Schokolade nach Wahl

### ZITRONEN-SCHOKOLADEN-MADELEINES

Zitronenschalen auf den Zucker raspeln. Honig in die Eier und die Sahne einrühren und dann die Zucker-Zitronenschalen-Zubereitung untermischen.

Das Mehl mit dem Backpulver fein sieben und in die bestehende Masse einrieseln lassen, dann die geschmolzene Butter hinzufügen.

Den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig in die Madeleine-Formen füllen.

Bei 210 °C 5 bis 6 Minuten backen.

Für noch mehr Genuss die gewünschte Schokolade entsprechend der auf der Tüte angegebenen Temperierkurve temperieren und vorsichtig die Madeleines hineintauchen.

Für etwa 30 Stück.

### PRALINÉ-MADELEINES

- 5 g Geriebene Zitronenschale
- 160 g Streuzucker
- 45 g Akazienhonig
- 320 g Eier
- 320 g Mehl T550
- 9,5 g Backpulver
- 160 g Vollmilch
- 320 g **FRUCHTIGES MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ 50%**
- 180 g Butter

### PRALINÉ-MADELEINES

Zitronenschalen auf den Streuzucker raspeln. Honig in die Eier einrühren und dann mit der Zucker-Zitronenschalen-Zubereitung mischen.

Das Mehl mit dem Backpulver sieben und unter diese Mischung heben.

Nach und nach die Milch mit dem **FRUCHTIGEN MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ 50%** vermengen, dabei kräftig rühren.

Anschließend die geschmolzene Butter hinzufügen.

Schließlich die Zubereitung zur vorherigen Mischung hinzufügen.

Den Teig 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig in die Madeleine-Formen gießen.

Bei 190 °C 10 Minuten lang backen.

# Tonka- financiers

## Tonka-financiers

Ein Originalrezept der *École Gourmet Valrhona*

Für etwa 20 Stück.

### TONKA-FINANCIERS

1	Tonkabohne
275 g	Flüssige Sahne
220 g	<b>CARAÏBE 66%</b>
205 g	Eiweiß
100 g	Puderzucker
75 g	Mehl T405
75 g	Gemahlene Mandeln
8 g	Backpulver
110 g	Butter

### TONKA-FINANCIERS

Die Tonkabohne in die Sahne raspeln und erhitzen. 5 Minuten ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb streichen.

Eine Ganache herstellen, d. h. die heiße Sahne in drei Teilen über die geschmolzene Schokolade **CARAÏBE 66%** gießen.

Das Eiweiß mit den zuvor gesiebten trockenen Zutaten vermengen. Die warme geschmolzene Butter und schließlich die Ganache hinzufügen.

Alles glätten. Vor dem Backen 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

In Silikonformen geben. Ca. 15 Minuten bei 170 °C im Umluftofen backen.

# Fondant-kuchen mit flüssigem kern aus haselnuss-praliné

## Fondant-kuchen mit flüssigem kern aus haselnuss-praliné

IN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 10 Stück.

### FONDANT-KUCHEN

- 70 g Zucker
- 55 g Akazienhonig
- 85 g Vollmilch
- 85 g Ei
- 90 g Gemahlene Haselnüsse
- 75 g Mehl T550
- 3 g Backpulver
- 2 g Salz
- 70 g Butter
- 25 g Zerstoßene Haselnüsse
- 10 **ZART SCHMELZENDE PRALINÉ-KERNE**

### FONDANT-KUCHEN

Zucker, Honig, Milch und Eier in der Küchenmaschine vermischen. Die gemahlene Haselnüsse, das Salz, das gesiebte Mehl und das Backpulver hinzufügen.

Die weiche Butter und die zerstoßenen Haselnüsse unterrühren.

Wenn sich die Butter nur schwer untermischen lässt, die Rührschüssel mithilfe eines Föns anwärmen. Die Butter nicht schmelzen.

Je 40 g Teig in Silikon-Muffinförmchen füllen und einen **ZART**

**SCHMELZENDE PRALINÉ-KERN** hineinsetzen.

Mit Teig bedecken (ca. 20 g Teig zusätzlich) und im Umluftofen bei 180 °C ca. 18 Minuten backen.

### Tipps vom Chef-Pâtissier

Gebacken und abgekühlt lassen sich die Fondant-Kuchen sehr gut einfrieren. Zum Auftauen werden sie einfach 8 bis 10 Minuten bei 150 °C in den Backofen (Umluftofen) gegeben. Die Fondant-Kuchen schmecken auch kalt zum Nachmittagskaffee. In diesem Fall hat der Kuchen einen cremigen Kern.

# Choco'Z

## Choco'Z

Ein Originalrezept der *École Gourmet Valrhona*

Für etwa 25 Choco'z.

### HASELNUSS-MÜRBETEIG

80 g	Weiche Butter
110 g	Zucker
110 g	Brauner Zucker
3 g	Salz
100 g	Eier
30 g	Haselnusspaste
330 g	Mehl
9 g	Backpulver

### HASELNUSS-MÜRBETEIG

In der Küchenmaschine die Butter mit dem Zucker, dem braunen Zucker, dem Salz, den Eiern und der Haselnusspaste verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Das Mehl mit dem Backpulver fein sieben und zu den restlichen Zutaten geben. Alles vermischen, ohne den Teig zu sehr zu bearbeiten. Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen. Mit der Ausstechform Formen ausschneiden.

### AZÉLIA-GANACHE

300 g	<b>AZÉLIA 35%</b>
oder 260 g	<b>JIVARA 40%</b>
oder 280 g	<b>CARAMELIA 36%</b>
oder 300 g	<b>ÉQUATORIALE LAIT 35%</b>
150 g	Flüssige Sahne
35 g	Akazienhonig

### AZÉLIA-GANACHE

Die Schokolade **AZÉLIA 35%** schmelzen. Die Sahne mit dem Honig erhitzen.

Die Sahne in drei Teilen in die Schokolade geben, um eine Emulsion herzustellen. Mithilfe eines Stabmixers mixen, um die Emulsion fertigzustellen. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

### GANACHE IVOIRE-VANILLE

280 g	<b>IVOIRE 35%</b>
150 g	Flüssige Sahne
15 g	Akazienhonig
2	Vanilleschoten «NOROHY»

### GANACHE IVOIRE-VANILLE

Die Schokolade **IVOIRE 35%** schmelzen. Die Sahne mit dem Akazienhonig und den Vanilleschoten erhitzen.

Die Sahne in drei Teilen hinzufügen, um eine Emulsion herzustellen. Mithilfe eines Stabmixers mixen, um die Emulsion fertigzustellen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

### CARAÏBE-GANACHE

130 g	<b>CARAÏBE 66%</b>
150 g	Flüssige Sahne
20 g	Akazienhonig

### CARAÏBE-GANACHE

Die Schokolade **CARAÏBE 66%** schmelzen. Die Sahne mit dem Honig erhitzen. Die Sahne in drei Teilen in die Schokolade geben, um eine Emulsion herzustellen. Mithilfe eines Stabmixers mixen, um die Emulsion fertigzustellen. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

### ANRICHTEN

Die Mürbeteigkekse bei 160 °C backen, bis der Teig sich färbt. Die Ganache bei Zimmertemperatur auf einen Mürbeteigkeks spritzen, dann mit einem zweiten Mürbeteigkeks bedecken, um einen Choco'z zu erhalten.

# Müsliriegel



## Müsliriegel

Ein Originalrezept der *École Gourmet Valrhona*

Für 8-10 Stück.

### MÜSLIRIEGEL „FRUCHT“

- 100 g Haferflocken
- 25 g Sonnenblumenkerne
- 25 g Leinsamen
- 25 g Gehackte Mandeln
- 85 g Gehackte Pistazien
- 25 g Honig
- 25 g Brauner Zucker
- 35 g Gojibeeren
- 15 g Mohnsamen
- 245 g **INSPIRATION ERDBEERE**

### MÜSLIRIEGEL „FRUCHT“

Die Haferflocken, die Sonnenblumenkerne, die Leinsamen, die Mandeln und die gehackten Pistazien mit dem Honig und dem braunen Zucker vermischen. 10 Min. bei 180 °C im Ofen backen, nach der Hälfte der Backzeit alles sorgfältig vermischen. Nach dem Backen abkühlen lassen. Anschließend die Gojibeeren und die Mohnsamen hinzufügen. Schließlich die geschmolzene **INSPIRATION ERDBEERE** hinzufügen. In Silikonformen geben und 20 Minuten im Kühlschrank kristallisieren lassen. Die Müsliriegel auf die gewünschte Länge schneiden.

### MÜSLIRIEGEL „KANADA“

- 100 g Haferflocken
- 35 g Sonnenblumenkerne
- 35 g Gehackte Mandeln
- 65 g Gehackte Pekannüsse
- 40 g Ahornsirup
- 25 g Ahornzucker
- 40 g Getrocknete Cranberries
- 280 g **JIVARA 40%**

### MÜSLIRIEGEL „KANADA“

Die Haferflocken, die Sonnenblumenkerne, die gehackten Mandeln und die gehackten Pekannüsse mit dem Ahornsirup und dem Ahornzucker vermischen. 10 Min. bei 180 °C im Ofen backen, nach der Hälfte der Backzeit alles sorgfältig vermischen. Nach dem Backen abkühlen lassen, anschließend die getrockneten Cranberries hinzufügen. Schließlich die geschmolzene Schokolade **JIVARA 40%** hinzufügen. In Silikonformen geben und 20 Minuten im Kühlschrank kristallisieren lassen. Die Müsliriegel auf die gewünschte Länge schneiden.

### MÜSLIRIEGEL „GENUSS“

- 100 g Haferflocken
- 25 g Sonnenblumenkerne
- 25 g Leinsamen
- 25 g Gehackte Mandeln
- 15 g Gehackte Pekannüsse
- 15 g Gehackte Pistazien
- 25 g Honig
- 25 g Brauner Zucker
- 15 g Getrocknete Cranberries
- 25 g Getrocknete Aprikosen
- 200 g **DULCEY 35%**  
oder 160 g **CARAÏBE 66%**

### MÜSLIRIEGEL „GENUSS“

Die Haferflocken, die Sonnenblumenkerne, die Leinsamen, die Mandeln, die Pekannüsse und die gehackten Pistazien mit dem Honig und dem braunen Zucker vermischen. 10 Min. bei 180 °C im Ofen backen, nach der Hälfte der Backzeit alles sorgfältig vermischen. Nach dem Backen abkühlen lassen, anschließend die Aprikosen und die getrockneten Cranberries hinzufügen. Schließlich die geschmolzene Schokolade **DULCEY 35%** oder **CARAÏBE 66%** hinzufügen. In Silikonformen geben und 20 Minuten im Kühlschrank kristallisieren lassen. Die Müsliriegel auf die gewünschte Länge schneiden.

# Cookies mit einkorn, schwarzem Sesam und Ivoire

## Cookies mit einkorn, schwarzem Sesam und Ivoire

IN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Für etwa 15 Cookies.

### BASIS-MÜRBETEIG

- 70 g Butter
- 70 g Brauner Zucker
- 70 g Gemahlene Haselnüsse
- 70 g Einkorn-Vollkornmehl

### BASIS-MÜRBETEIG

Den braunen Zucker, die gemahlene Haselnüsse und das Mehl vermischen.

Die kalte Butter hinzugeben und bis zum Erlangen einer homogenen Teigkugel verkneten. Kleine Stückchen zuschneiden und 14 Minuten bei 160 °C backen. Abkühlen lassen.

### COOKIE-TEIG

- 250 g Basis-Mürbeteig
- 180 g **IVOIRE 35%**
- 20 g Geschmolzene Butter
- 120 g Zarte geröstete Haferflocken
- 35 g Schwarzer Sesam
- 1 Vanilleschote «**NOROHY**»

### COOKIE-TEIG

Alle für den Cookie-Teig notwendigen Zutaten vermischen. Etwa 45 g schwere Cookies formen, auf einem Blech verteilen und im Kühlschrank kristallisieren lassen.

# Cookies mit einkorn, haselnuss und Azélia

## Cookies mit einkorn, haselnuss und Azélia

IN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Für etwa 15 Cookies.

### BASIS-MÜRBETEIG

- 70 g Butter
- 70 g Brauner Zucker
- 70 g Gemahlene Haselnüsse
- 70 g Einkorn-Vollkornmehl

### BASIS-MÜRBETEIG

Den braunen Zucker, die gemahlene Haselnüsse und das Mehl vermischen.

Die kalte Butter hinzugeben und bis zum Erlangen einer homogenen Teigkugel verkneten. Kleine Stückchen zuschneiden und 14 Minuten bei 160 °C backen. Abkühlen lassen.

### COOKIE-TEIG

- 250 g Basis-Mürbeteig
- 180 g **AZÉLIA 35%**
- 20 g Geschmolzene Butter
- 120 g Zarte geröstete Haferflocken
- 80 g Gehackte und geröstete Haselnüsse
- 1 Vanilleschote «**NOROHY**»

### COOKIE-TEIG

Alle für den Cookie-Teig notwendigen Zutaten vermischen. Etwa 45 g schwere Cookies formen, auf einem Blech verteilen und im Kühlschrank kristallisieren lassen.

# Cookies

## Cookies

Ein Originalrezept der *École Gourmet Valrhona*

Rezept für etwa 15 Cookies.

### COOKIE-TEIG

180 g Butter  
120 g Brauner Zucker  
1 Ei  
180 g Mehl  
5 g Backpulver  
150 g **EQUATORIALE LAIT**  
35%

### COOKIE-TEIG

Die weiche Butter mit dem braunen Zucker vermengen.  
Das Ei hinzufügen.  
Mehl und Backpulver zusammen sieben und mit der gehackten Schokolade **EQUATORIALE LAIT 35%** vermischen.  
Kleine Teigkugeln formen und flach drücken.  
Auf ein Backblech legen und etwa 15 Minuten bei 170 °C backen.

### Tipps vom Chef-Pâtissier

Eine Schokoladenbohne Ihrer Wahl auf die Oberseite des Cookies legen. Kurz in den Ofen schieben, damit die Schokoladenbohne leicht schmilzt.

# Keks mit Zitrusnoten, thymian und schokotropfen

## Keks mit Zitrusnoten, thymian und schokotropfen

E IN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 25-30 Kekse.

### KEKSTEIG

- 105 g Brauner Zucker
- 1 Abgeriebene Schale einer Orange
- 1 Abgeriebene Schale einer Zitrone
- 3 g Thymian
- 15 g Blütenhonig
- 240 g Weiche Butter
- 100 g Ei
- 245 g Mehl T550 oder T812
- 6 g Backpulver
- 140 g **SCHOKOTROPFEN AUS DUNKLER SCHOKOLADE**

### KEKSTEIG

Die Butter, den Zucker, die geriebenen Schalen von Zitrusfrüchten, den Thymian und den Honig vermischen, bis eine glatte Creme entsteht. Anschließend die Eier hinzufügen und vermischen.

Anschließend das zuvor gesiebte Mehl und Backpulver zugeben. Alles vermischen.

Der Mischung abschließend **SCHOKOTROPFEN AUS DUNKLER SCHOKOLADE** hinzufügen.

Die Zubereitung zwischen zwei Blättern Backpapier 4-5 mm dick ausrollen.

1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.

Das Backpapier entfernen, mit Ausstechformen die gewünschten Formen ausstechen und mit Thymian bestreuen.

Die Kekse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. 15 Minuten bei 150-160 °C Umluft backen.

### Tipps vom Chef-Pâtissier

Das Mürbegebäck hält sich in einer Blechdose etwa zehn Tage. Um die Aromen noch zu verstärken, sollte idealerweise Thymianhonig verwendet werden.

# Sandgebäck mit Buchweizen und Schokotropfen

(glutenfrei)

## Sandgebäck mit Buchweizen und Schokotropfen (glutenfrei)

IN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Für etwa 30 Kekse.

### MÜRBETEIG

- 110 g Eier
- 200 g Buchweizenmehl
- 50 g Maisstärke
- 12 g Backpulve
- 240 g Weiche Butter
- 125 g Brauner Zucker
- 180 g **SCHOKOTROPFEN AUS DUNKLER SCHOKOLADE**
- 180 g **SCHOKOTROPFEN AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE**

### MÜRBETEIG

Butter und Zucker vermischen, bis eine glatte Creme entsteht. Die Eier dazugeben und vermischen. Anschließend das zuvor gesiebte Buchweizenmehl und das Backpulver hinzufügen und vermischen. Zuletzt die **SCHOKOTROPFEN AUS DUNKLER UND VOLLMILCHSCHOKOLADE** untermischen. Kleine gleichmäßige Häufchen formen und auf ein Blech legen. 18–20 Minuten bei 170 °C im Umluftofen backen.

# Tiger-törtchen



## Tiger-törtchen

ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für etwa 20 Stück.

### KUCHENTEIG

195 g	Eiweiß
50 g	Mehl T405
145 g	Zucker
25 g	Akazienhonig
235 g	Gemahlene Mandeln
210 g	Nussbutter
95 g	<b>CARAÏBE 66%</b>

### KUCHENTEIG

Am Vortag das Eiweiß, das Mehl, den Zucker, den Honig und die gemahlene Mandeln vermengen. Kalt stellen.

Am nächsten Tag die Nussbutter herstellen und unter die Masse ziehen. Kurz abkühlen lassen.

Die Schokolade **CARAÏBE 66%** fein hacken und unter die Mischung heben.

### GANACHE AUS HONIG UND CARAÏBE-SCHOKOLADE

200 g	Sahne 35 % Fett
35 g	Akazienhonig
165 g	<b>CARAÏBE 66%</b>

### GANACHE AUS HONIG UND CARAÏBE-SCHOKOLADE

Die Sahne mit dem Honig erhitzen und in drei Portionen über die geschmolzene **CARAÏBE 66%** gießen. In der Mitte verrühren, sodass ein elastischer und glänzender Kern entsteht, der den Beginn der Emulsionsbildung anzeigt. (Diese Textur muss bis zum Ende des Vermischens aufrechterhalten bleiben).

### ANRICHTEN

Mit dem Spritzbeutel in kleine Savarin-Formen füllen: etwa 50g pro Form.

Den Backofen auf 190°C vorheizen und anschließend 15 Minuten bei 180°C backen. Zwischen zwei Backblechen backen. Nach dem Backen sollte die Oberseite der Törtchen eine orange-braune Farbe haben. Aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Ein wenig Ganache in die Mitte gießen, ohne das Törtchen bis zum Rand zu füllen.



# Kuchen zum teilen

---

**TEILEN SIE DIE  
WEICHE TEXTUR UNSERER  
REISEKUCHEN.**

SCHOKOKUCHEN MILLOT  
(GLUTENFREI)

-

SCHOKOLADENKUCHEN

-

ZITRONEN-YUZU-KUCHEN

-

MARMORKUCHEN

-

KARAMELL-BROWNIES

# Schokokuchen Millot

(glutenfrei)



## Schokokuchen Millot

(glutenfrei)

REIN ORIGINALE REZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 1 Form von 8 x 20 x 8 cm.

### SCHOKOKUCHEN

#### OHNE GLUTEN

- 185 g Ei
- 60 g Akazienhonig
- 85 g Zucker
- 70 g Gemahlene Mandeln
- 95 g Sahne
- 60 g Vollkornreisemehl
- 45 g Kartoffelstärke
- 6 g Backpulver
- 20 g **KAKAOPULVER**
- 80 g Geschmolzene Butter
- 45 g **MILLOT 74%**

### CAKE CHOCOLAT SANS GLUTEN

Eier, Honig und Zucker vermischen, ohne dass die Mischung weiß wird. Die gemahlenden Mandeln sowie das mit der Kartoffelstärke, dem **KAKAOPULVER** und dem Backpulver gesiebte Reismehl hinzufügen. Gut vermischen und dann die Sahne dazugeben.

Zum Schluss die Schokolade **MILLOT 74%** und die geschmolzene Butter hinzufügen.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und anschließend mit einem in geschmolzene Butter getauchten Messer der Länge nach einschneiden, um das gleichmäßige Aufgehen des Kuchens im Ofen zu fördern. Bei 160 °C ca. 1 Stunde backen und den Backvorgang mit einer Messer-spitze überprüfen.

Wenn kein Teig am Messer kleben bleibt, ist der Kuchen gar.

Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

### *Tipps vom Chef-Pâtissier*

Zu dem Kuchen können Englische Creme oder eine Kugel Eis serviert werden, so sorgen Sie für eine harmonische Geschmackskombination.

# Schokoladenkuchen

## Schokoladenkuchen

ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 5 Formen der Größe 18 x 4 x 4 oder 1 Form der Größe 25 x 8 x 8 cm.

### KUCHENTEIG

- 300 g Ei
- 75 g Akazienhonig
- 125 g Zucker
- 75 g Gemahlene Mandeln
- 120 g Mehl T405
- 7,5 g Backpulver
- 25 g **KAKAOPULVER**
- 120 g Sahne 35% Fett
- 50 g **EQUATORIALE NOIR 55%**
- 90 g Butter

### KUCHENTEIG

Die Eier, den Akazienhonig und den Zucker vermischen (nicht schaumig schlagen). Gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver und **KAKAOPULVER** miteinander sieben und hinzufügen. Die Sahne dazugeben. Abschließend geschmolzene **EQUATORIALE NOIR 55%** und die geschmolzene Butter hinzugeben. Den Teig vor dem Backen einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. In eine 25 x 8 x 8 cm große Form füllen. Ein Messer in geschmolzene Butter tauchen und den Kuchen mittig in Längsrichtung einschneiden. Bei 160°C 45 Minuten backen. Abkühlen lassen, den Kuchen anschließend aus der Form lösen und kurz in den Gefrierschrank stellen.

### GLASUR AUS DUNKLER

#### SCHOKOLADE

- 50 g **EQUATORIALE NOIR 55%**
- 50 g Traubenkernöl
- 50g Geröstete, gehackte Mandeln

### GLASUR AUS DUNKLER SCHOKOLADE

**EQUATORIALE NOIR 55%** schmelzen und mit Traubenkernöl sowie gerösteten, gehackten Mandeln vermischen. Auf 45°C erhitzen, anschließend auf 25°C temperieren. Den Schokoladenkuchen sofort glasieren.

# Zitronen-Yuzu- kuchen



## Zitronen-Yuzu-kuchen

E IN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 1 Kuchen.

### ZITRONENKUCHEN

- 1 Geriebene Zitronenschale
- 180 g Ei
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Sahne
- 180 g Einkorn-Mehl
- 3 g Backpulver
- 65 g Geschmolzene Butter

### ZITRONENKUCHEN

Geriebene Zitronenschale über den Zucker reiben und anschließend vermengen. Dieser Mischung die Eier, das Salz und die flüssige Sahne hinzufügen. Das Einkorn-Mehl mit dem Backpulver sieben und unter die Mischung heben. Die Butter zum Schmelzen bringen und lauwarm unterheben. Diesen Teig in eine zuvor mit Backpapier ausgekleidete Kastenform geben. Anschließend den Kuchen mit einem Teigschaber oder einem in geschmolzene Butter getauchten Messer in der Mitte längs einschneiden, sodass sich der Kuchen beim Backen optimal ausdehnen kann. Bei 160 °C Umluft etwa 1 Stunde backen und den Backvorgang mit einer Messerspitze überprüfen. Wenn kein Teig am Messer kleben bleibt, ist der Kuchen gar.

### STIELEIS-GLASUR

#### INSPIRATION YUZU

- 200 g **INSPIRATION YUZU**
- 20 g Traubenkernöl
- 50 g Gehackte Mandeln (optional)

### STIELEIS-GLASUR INSPIRATION YUZU

**INSPIRATION YUZU** bei 40 °C zum Schmelzen bringen und das Traubenkernöl hinzugeben. Mit den gehackten Mandeln vermischen. Glasur bei einer Temperatur von etwa 35 °C verwenden

### ANRICHTEN

Den gebackenen, aus der Form genommenen und abgekühlten Kuchen 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen. In der Zwischenzeit die Stieleis-Glasur **INSPIRATION YUZU** zubereiten.

Den gut gekühlten Kuchen aus dem Gefrierschrank nehmen und zu  $\frac{3}{4}$  in die Glasur tauchen. Sofort auf ein Blech oder einen Teller legen und vor dem Verkosten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

### Tipps vom Chef-Pâtissier

Den Kuchen aus der Form auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen, damit er seine Form behält.

# Marmorkuchen



## Marmorkuchen

ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 8 Personen.

### VANILLETEIG

6	Eigelbe
200 g	Streuzucker
100 g	Flüssige Sahne
1	Vanilleschote «NOROHY»
160 g	Mehl
4 g	Backpulver
60 g	Butter

### VANILLETEIG

Das Eigelb und den Zucker vermischen, die Sahne und die Vanille hinzugeben.

Das Mehl mit dem Backpulver sieben und unter die erste Masse heben, dann die geschmolzene Butter hinzugeben. Alles vermischen.

Bei Zimmertemperatur beiseitestellen.

### KAKAOTEIG

4	Eigelbe
120 g	Streuzucker
70 g	Flüssige Sahne
80 g	Mehl
20 g	<b>KAKAOPULVER</b>
4 g	Backpulver
30 g	Butter

### KAKAOTEIG

Das Eigelb und den Zucker vermischen, die Sahne hinzufügen.

Das Mehl, das **KAKAOPULVER** und das Backpulver sieben und unter die erste Masse heben, dann die geschmolzene Butter hinzugeben. Alles vermischen.

### ANRICHTEN

Die Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen. Einen Spritzbeutel mit dem Vanilleteig und einen zweiten mit dem Kakaoteig befüllen. Ein Drittel des Vanilleteigs in die Form geben, anschließend in die Mitte des Teigs in Längsrichtung die Hälfte des Kakaoteigs hinzufügen.

Mit einem zweiten Drittel des Vanilleteigs bedecken, anschließend in die Mitte den restlichen Kakaoteig geben. Das letzte Drittel des Vanilleteigs über die gesamte Oberfläche verteilen.

Mit einem in geschmolzener Butter getauchten Messer die Oberfläche des Kuchens der Länge nach einritzen, um die Entwicklung im Ofen zu optimieren.

Etwas 60 Minuten bei 150 °C backen.

Mithilfe einer Messerspitze prüfen, ob der Kuchen gar ist. Wenn die Messerspitze sauber bleibt, ist der Kuchen fertig. Den Kuchen aus der Form auf ein Gitter stürzen und 10 Minuten auf der Seite liegen lassen, damit er seine Form behält.

# Karamell- brownies



## Karamell-brownies

E IN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Für 6-8 Personen.

### PEKANNUSS-BROWNIES

190 g Eier  
205 g Brauner Zucker  
195 g Butter  
100 g **GUANAJA 70%**  
oder 100 g **CARAÏBE 66%**  
oder 100 g **ORIADO 60%**  
45 g Mehl  
15 g **KAKAOPULVER**  
145 g Pekannüsse  
115 g **IVOIRE 35%**

### PEKANNUSS-BROWNIES

Die Eier mit dem braunen Zucker vermischen.

Die Butter und die **GUANAJA 70%**-Schokolade schmelzen und unter die erste Mischung heben.

Das gesiebte Mehl und das **KAKAOPULVER** hinzufügen.

Die Pekannüsse grob hacken und hinzufügen.

In einer Form verteilen und mit geraspelter **IVOIRE 35%**-Schokolade bestreuen.

17 Minuten bei 170 °C backen.

### GESALZENES

#### BUTTERKARAMELL

185 g Flüssige Sahne  
½ Vanilleschote  
«**NOROHY**»  
1 Zimtstange  
20 g Glukosesirup  
185 g Streuzucker  
50 g Salzige Butter

### GESALZENES BUTTERKARAMELL

Die Sahne erhitzen und darin die gespaltene und ausgeschabte Vanilleschote sowie die Zimtstange ziehen lassen.

Glukose lauwarm erhitzen, Streuzucker nach und nach hinzugeben und kochen, bis ein helles Karamell entsteht.

Die gesalzene Butter und die heiße, durch ein feines Sieb gestrichene Sahne hinzufügen.

Alles bei 118 °C kochen.

Sofort in eine Rührschüssel geben und bis zum Anrichten etwas abkühlen lassen.

### ANRICHTEN

Brownieteig zubereiten und in einer Form oder einem Blech mit Rand backen.

Nach dem Backen in zwei Hälften schneiden. Sobald das Karamell etwas abgekühlt ist, dieses auf eine Browniehälfte gießen, anschließend sofort die zweite Browniehälfte darauflegen. Kalt stellen, anschließend in 6 x 6 cm große Quadrate schneiden.

### Tipps vom Chef-Pâtissier

Die Quadrate diagonal in zwei Hälften schneiden, sodass Mini-Club-Sandwiches entstehen.



# Backinspiration

---

**LERNEN SIE, DEN LUFTIGEN  
UND KNUSPRIGEN BLÄTTERTEIG  
UNSERER BACKKREATIONEN  
HERZUSTELLEN.**

BLÄTTERTEIG-BRIOCHE

GALETTE DES ROIS CARAÏBE

# Blätterteig- brioche



## Blätterteig-brioche

Ein ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Für 25 Mini-Brioches.

### BRIOCHE-TEIG

#### GRUNDREZEPT

250 g	Mehl T405
125 g	Eier
25 g	Vollmilch
25 g	Streuzucker
5 g	Feinsalz
6 g	Frische Hefe
150 g	Butter

### BRIOCHE-TEIG GRUNDREZEPT

Alle Zutaten außer der Butter vermischen.

Etwa 10 Minuten mit dem Rührgerät verkneten, anschließend nach und nach die Butter unterheben, bis sich der Teig vom Rand löst.

Eine Kugel formen, diese in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie bedecken und 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Den Teig mehrmals abschlagen, auf einem Backblech verteilen und mit einer Folie abdecken.

Über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

### BLÄTTERTEIG-BRIOCHE

585 g	Brioche-Teig Grundrezept
135 g	Butter
150 g	<b>PERLEN DUNKLE ODER VOLLMILCH- SCHOKOLADE</b>

### BLÄTTERTEIG-BRIOCHE

Den im Kühlschrank gelagerten Brioche-Teig verwenden.

Wie bei einem Croissant-Teig mit der Butter tourieren.

Zwei einfache Touren geben, anschließend den Teig 30 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Eine einfache Tour geben und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. 4 mm dick ausrollen.

### ANRICHTEN

Den Teig in 4 cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden. Mit **PERLEN AUS DUNKLER** oder **VOLLMILCHSCHOKOLADE** bestreuen.

Den Teig um sich selbst rollen.

Anschließend einige Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Jede Teigrolle in einen 5 x 4,5 cm großen Edelstahlring legen.

2 Stunden bei 25 °C gehen lassen.

Mit Ei bestreichen und mit ein paar **PERLEN AUS DUNKLER** oder **VOLLMILCHSCHOKOLADE** bestreuen. Dann bei 170 °C im Umluftofen etwa 15 Minuten backen.

# Galette des rois Caraïbe\*

## Galette des rois Caraïbe\*

ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Für 2 Galettes des Rois mit einem Ø von 16 cm.

### BLÄTTERTEIG

250 g	Mehl
5 g	Salz
15 g	Butter
130 g	Wasser
125 g	Tourierbutter

### BLÄTTERTEIG

Die Détrempe herstellen (eine Mischung aus Mehl, Wasser und Salz, die den Ausgangspunkt für die Herstellung bestimmter Teigsorten darstellt): Das Mehl, das Salz und die 15 g Butter in einer Küchenmaschine miteinander vermischen. Sobald die Mischung mürbe ist, Wasser hinzugeben. Diese Détrempe auf Backpapier zu einem etwa 40 x 25 cm großen Rechteck ausrollen.

1 bis 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Tourierbutter auf Backpapier zu einem etwa 18 x 25 cm großen Rechteck ausrollen.

Die Butter in der Mitte des ausgerollten Teiges platzieren und die Seiten des Teiges auf die Butter zuklappen.

Eine erste einfache „Tour“ machen und mindestens 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend 5 einfache „Touren“ mit je 45 Minuten Ruhezeit machen. Den Blätterteig 2 mm dick ausrollen und Taler mit 16 cm Durchmesser ausstechen. Kalt stellen.

### KONDITORCREME

#### GRUNDREZEPT

90 g	Vollmilch
10 g	Schlagsahne 35%
10 g	Maisstärke
1	Eigelb
30 g	Zucker
¼	Vanilleschote
	«NOROHY»

### KONDITORCREME GRUNDREZEPT

Milch und Sahne aufkochen und die ¼ Vanilleschote darin ziehen lassen. Die Stärke und den Zucker mit dem Schneebesen verrühren, dann das Eigelb hinzugeben.

Die kochende Milch-Sahne-Mischung darüber gießen und alles bei schwacher Hitze zum Kochen bringen.

### MANDEL-VANILLE-CREME

85 g	Butter
170 g	Marzipan
20 g	Gemahlene Mandeln
10 g	Maisstärke
1	Vanilleschote
	«NOROHY»
85 g	Eier
85 g	Konditorcreme Grundrezept

### MANDEL-VANILLE-CREME

Das Marzipan mit 85 g Eiweiß auflockern.

Die gemahlene Mandeln, die Vanille und die weiche Butter hinzufügen.

Die Masse leicht aufschlagen und die Maisstärke hinzufügen.

Abschließend die temperierte Konditorcreme unterheben.

# Galette des rois Caraïbe\*

## Galette des rois Caraïbe\* (fortsetzung)

### MANDEL-SCHOKO-CREME

410 g Mandel-Vanille-Creme  
90 g **CARAÏBE 66%**

### MANDEL-SCHOKO-CREME

Die bei 35–40 °C geschmolzene Schokolade **CARAÏBE 66%** zur Mandel-Vanille-Creme hinzugeben und gut vermischen.  
Kalt stellen.

### ANRICHTEN

Den Blätterteig 2 mm dick ausrollen. Den Teig vor dem Ausstechen 5 Minuten ruhen lassen, damit er nicht zusammenschrumpft.

16 cm große Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Die Tour des Bodens mit Eigelb bestreichen.

225 g Mandel-Schoko-Creme aufspritzen.

Den Deckel aufsetzen und die Ränder gut andrücken.

Ein erstes Mal mit Eigelb bestreichen und 5 Minuten kalt stellen.

Ein zweites Mal mit Eigelb bestreichen und mit der Messerspitze ein Rautenmuster einritzen.

Die Tour und die Mitte der Galette einstechen, damit der Wasserdampf entweichen kann. Die Tour mit einem Messer einschneiden.

Vor dem Backen 15–20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

35–40 Minuten bei 180 °C Umluft backen.







GEMEINSAM,  
MIT  
*gutem  
gutes*  
TUN

