

Garden-Party

Ein Original-Rezept von Jérémy Aspa
Rezept für 24 Cakes von 17 x 4,5 cm

Gesundes und ultratrendiges
Rezept mit Chiasamen



— 10 —

Unser Tipp:

- Valrhona bietet Ihnen verschiedene Verpackungen für Ihre Reisekuchen an (18 x 5,5 x 7,5 cm).
- Verwenden Sie auch unsere Etiketten, um Ihre Verpackungen zu verzieren und Ihre Kreationen hervorzuheben. So können Sie sich den Portfolio-Effekt zunutze machen - „Zum Entdecken“ Ref.-Nummer: 14781 - „Zum Schlemmen“ Ref.-Nummer: 14794 - „Zum Verkosten“ Ref.-Nummer: 14787.



Schachteln für Reisekuchen
Ref.-Nummer: 18665 - 30er-Pack



- Zartschmelzendes Gebäck mit saisonalen Zitrusfrüchten.
- Auch Ihre Region hält eine Vielfalt von Aromen bereit: Verwenden Sie lokale Produkte in Ihren Rezepten und heben Sie diese hervor!
- Ein frischer und vitaminreicher Reisekuchen, der sich mindestens 1 Woche aufbewahren lässt.



DESSERT-GANACHE INSPIRATION YUZU

340 g	Ultrahoherhitzte Vollmilch	!	Milch und Invertzucker erhitzen.
30 g	Invertzucker	!	Nach und nach in die zerlassene Inspiration geben.
1100 g	INSPIRATION YUZU	!	So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten. Beiseitestellen.

MEHLBUTTER MIT CHIASAMEN

300 g	Tourierbutter 84 %	!	Die weiche Butter mit dem Mehl vermengen.
75 g	Weizenmehl mittlerer Type	!	Formen mit der Butter fetten und Oberfläche vollständig mit Chiasamen bestreuen.
120 g	Chiasamen	!	

CAKEMASSE MIT KANDIERTEN ZITRUSFRÜCHTEN

1100 g	Eier	!	Eier, Streuzucker und Mandelpulver vermischen.
900 g	Streuzucker	!	Kandierte Orangenfruchtpaste mit Yuzu-Fruchtmark, konzentrierter Yuzu-Paste und Zesten auflockern und zur ersten Mischung hinzugeben.
590 g	Gemahlene Mandeln	!	Mehl, Stärke und Backpulver miteinander sieben und anschließend zur Basismischung hinzugeben.
120 g	Kandierte Orangenfruchtpaste	!	Geklärte flüssige Butter und Milch hinzugeben.
140 g	Yuzufruchtmark	!	Zuletzt kandierte Fruchtwürfel hinzugeben.
80 g	Konzentrierte Yuzu-Paste	!	
5	Geriebene Orangenschalen	!	
5	Geriebene Zitronenschalen	!	
350 g	Weizenmehl mittlerer Type	!	
210 g	Maisstärke	!	
20 g	Backpulver	!	
310 g	Geklärte flüssige Butter	!	
210 g	Ultrahoherhitzte Vollmilch	!	
160 g	Soft-Aprikosen	!	
160 g	Kandierte Mandarinen, gewürfelt	!	
160 g	Kandierte Orangen, gewürfelt	!	
160 g	Kandierte Zitronen, gewürfelt	!	

YUZUSIRUP ZUM TRÄNKEN

210 g	Wasser	!	Sirup aus Wasser und Zucker zubereiten und Yuzusaft zur kalten Mischung hinzugeben.
260 g	Streuzucker	!	
280 g	Yuzusaft	!	

ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Ganache und Sirup zubereiten und beiseitestellen.

Cakemasse zubereiten und jeweils 200 g der Masse in zuvor mit Mehlbutter und Chiasamen ausgekleidete Formen geben.
Mit einem Blatt Backpapier und einer Backplatte abdecken, damit ein flacher Boden entsteht, und 16 Minuten bei 160 °C backen.
Cakes jeweils mit 30 g Sirup tränken.

Vorkristallisierte Inspiration Yuzu zwischen zwei Transferfolien verstreichen.
Vor der Kristallisation Rechtecke von 17,5 x 4,5 cm (zwei Rechtecke je Cake) ausschneiden.
Inspiration-Plättchen mit einem Ganache-Punkt auf die Cakes aufkleben.
Mithilfe eines mit einer Tülle versehenen Spritzbeutels (von 10 mm Durchmesser) 50 g der Ganache in Tropfenform anrichten und ein zweites Plättchen darauf platzieren und leicht andrücken.
Eine dünne Ganache-Spur auf das zweite Plättchen ziehen, um verschiedene kandierte Früchte anzukleben (siehe Abbildung).

Zuletzt mit einem „personalisierten Dekor Ihres Logos“ verzieren.

INSPIRATION YUZU



19998

„DIE YUZU - EINE
EINZIGARTIGE UND
CHARAKTERSTARKE
ZITRUSFRUCHT
AUS JAPAN.“

VALRHONA: Inspiration Yuzu (19998) - Geklärte flüssige Butter (5009).

VALRHONA SIGNATURE: Personalisiertes Dekor.

SOSA: Konzentrierte Yuzu-Paste (17789) - Kandierte Mandarinen, gewürfelt (15479) - Kandierte Orangen, gewürfelt (15839) - Kandierte Zitronen, gewürfelt (15708).