















# Weihnachten steht vor der Tür

Der Zauber der Weihnachtszeit ist immer dann besonders stark zu spüren, wenn Sie mit Freunden oder Verwandten bei einem köstlichen Dessert sitzen. Ob im Restaurant mit seinem/r Liebsten oder im Familienkreise zu Hause, das Dessert zaubert stets ein Lächeln auf die Lippen und bringt die Augen zum Strahlen!

Dieses Jahr rücht Valrhona Selection (Valrhona, Sosa, Chocolatree, La Rose Noire, Norohy, Adamance) die Ideen zweier Chef-Patissiers in den Mittelpunkt, um Ihnen 8 festliche Rezepte (Handwerk und Gastronomie) zu präsentieren und seine Produkte sowie die Breite seines Sortiments hervorzuheben.

MORGANE RAIMBAUD, Chef-Patissière des Restaurants Alliance (Paris), und JÉRÉMY DEL VAL, Chef-Patissier Bereich Kreation bei Dalloyau (Paris), offenbaren Ihnen ihre originelle und einzigartige Interpretation der Patisserie.

Beide sind FRANZÖSISCHE MEISTER IN DER KATEGORIE DESSERT und können auf eine erfolgreiche Laufbahn in renommierten Häusern zurückblicken, die ihre Kreativität und die ihnen eigene Präzision ihrer Gesten und Geschmackskombinationen geprägt haben.

Zwei Interpretationen, die von Reise- und Kindheitserinnerungen inspiriert sind, von perfekt ausgewogener, süßer Poesie und gewagten Kombinationen, die die Geschmachsknospen wecken. Eine Ode an die Frische, jeder Bissen ein modernes Geschmachserlebnis und, nicht zu vergessen, das gewisse Etwas an Exotik, das einer unersättlichen Neugier und dem Wunsch, Sie auf Reisen zu

Zwei Persönlichkeiten, zwei Werdegänge, zwei Sichtweisen auf die Patisserie und der gemeinsame Wunsch, jedes Detail immer weiter zu vervollkommnen, damit der Moment der Verkostung zu einem einzigartigen Erlebnis wird, das in Erinnerung bleibt.

Lassen Sie sich von ihrer Kreativität und virtuosen Kompositionen aus Vanille, Gewürzen, Früchten ... rund um die Schokolade verzaubern!





# Morgane Raimbaud

Chef-Patissière Restaurant Alliance (Paris) Zweifache Französische Meisterin in der Kategorie Dessert

Dallovau (Paris) Französischer Meister in der Kategorie Dessert



Chef-Patissier Bereich Kreation







# Rezepte Handwerk

von Jérémy Del Val

im Porträt





## Rezepte Gastronomie

von Morgane Raimbaud

Apfel-Zimt	S. 22
Kokosnuss-Kalingo	S. 24
Kumquatine, Orangenblüte & Macaé	S. 28
Trio süßer Verlockungen	S. 32





Chef-Patissière Restaurant Alliance (Paris) Französische Meisterin in der Kategorie Dessert in den Jahren 2016 und 2020

\*

# MORGANE RAIMBAUD

Die Chef-Patissière des Pariser Restaurants Alliance, zweifache französische Meisterin – 2016 und 2020 – in der Kategorie Dessert, ist heute eine renommierte Patissière mit verblüffender kreativer Energie. "Ich stamme aus einer Familie, in der sehr viel Wert auf gutes Essen gelegt wird, in der man gerne auf den Markt geht, schöne Produkte entdeckt und diese zubereitet …"

Es ist also nur normal, dass ich mich zunächst der Küche zugewandt habe, bevor ich eine Ausbildung zur Patissière absolvierte, die meine Berufung für die süße Gastronomie erkennen ließ.

Bei Jean-Marie Hiblot im Plaza Athénée, Francois Daubinet im Taillevent sowie bei Michael Bartoccetti und Jonathan Chapuy im Shangri-La perfektionierte ich meine Technik, entdeckte das Restaurant-Dessert, die hohen Erwartungen der Luxushäuser und entwickelte meine eigene Identität.

2018 stieß ich zum Team von Küchenchef Toshitaka Omiya und Shawn Joyeux im Restaurant Alliance. Als Chef-Patissière kreiere ich dort raffinierte, frische, leichte und zugleich leckere Desserts. Ich spiele mit Texturen, Temperaturen – um eine Geschichte zu erzählen und die Emotionen zu vermitteln, die mich beim Kreieren und Zubereiten des Desserts bewegten.



Frische Kräuter



Eleganz Ich suche i

"Ich suche nach Eleganz und Finesse sowohl im Hinblick auf den Geschmack als auch auf die Optik."





Obst

"Bei jedem Rezept verwende ich Obst, Gewürze und Kräuter, das ist wirklich das, was mich auszeichnet!"



Präzision



Geviral

"Ich arbeite

oft mit Vanille,

Pfeffer und Tee."



Chef-Patissier Bereich Kreation Pâtisserie Dalloyau (Paris)

Französischer Meister in der Kategorie Dessert 2014

# JÉRÉMY DEL VAL

Der Chef-Patissier Bereich Kreation bei Dalloyau, französischer Meister in der Kategorie Dessert im Jahr 2014, wusste schon immer, dass er in der Küche arbeiten wollte. "Schon früh wurde ich von meinen beiden Großmüttern inspiriert. Ich begann meine Ausbildung mit einem Berufsfachdiplom im Bereich Gastronomie und absolvierte dann eine Ausbildung in der Patisserie."

Bei meiner Arbeit schöpfe ich meine Inspiration aus meinen verschiedenen Reisen, auf denen ich an prestigeträchtigen Orten neue Produkte kennenlerne: 5-Sterne-Hotels, ein Privatclub im schönsten Yachthafen Mallorcas oder ein Gourmetrestaurant in Val Thorens, die Luxushotels Polynesiens, auf Bora Bora und Tahiti oder in Monaco sowie die Sterneküchen der Côte d'Azur.

Seit 2014 bin ich für die Patisserie-Kreationen von Dalloyau (Paris) zuständig und entwerfe alle Produkte für das Netzwerk aus Boutiquen sowie für Empfänge – von Tellerdesserts bis hin zu Cocktail-Häppchen.



Textures



Geschmach



\*

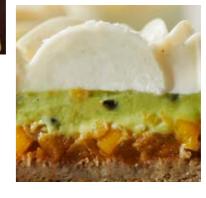
Großzügigheit

"Was für mich bei einem Dessert wichtig ist, sind der Geschmack und die Texturen.

Natürlich ist auch die Optik sehr wichtig, aber in erster Linie geht es um den Geschmack! Und wenn ich den Gaumen dann hinsichtlich des Geschmacks noch auf Reisen schicken kann, dann habe ich mein Ziel erreicht!"













# **Exotischer Kranz**



Von Jérémy Del Val Rezept für 6 Kränze

#### MAIS-MANDEL-KNUSPERBODEN

285g Zuckersirup 30 °B Gehackte Mandeln 215g Puffquinoa

85 g Ahornsirup 105g Puffreis

105g Ahornsirup JIVARA 40 % 160g

20 g Kakaobutter Mandel-Praliné 70%

Reine Paste aus rohen Mandeln 210 g Fleur de Sel

50 g Gerösteter Reis 215g Gehackter, gegrillter Mais

Den Sirup mit 30 °Brix aufkochen, über die gehackten Mandeln gießen und 20 Minuten ruhen lassen, abtropfen lassen und dann im Ofen bei 160 °C (≈25 Min.) karamellisieren.

Nach der Hälfte der Zeit noch einmal durchmischen.

Puffquinoa mit Ahornsirup vermischen und anschließend bei 160 °C im Ofen karamellisieren (≈20 Min.). Nach der Hälfte der Zeit noch einmal durchmischen.

Puffreis mit Ahornsirup vermischen und anschließend bei 160°C im Ofen karamellisieren (≈20 Min.).

Nach der Hälfte der Zeit noch einmal durchmischen. Schokolade und Kakaobutter bei 40-45 °C schmelzen, Praliné und reine Mandelpaste sowie Fleur de Sel

hinzufügen und dann über die karamellisierte Mischung (gehackte Mandeln, Puffquinoa, Puffreis) mit dem gerösteten Reis und dem gehackten Mais gießen.

250 g in einen Backring mit einem Durchmesser von 24 cm pressen, dabei in der Mitte einen Kreis mit einem Durchmesser von 8 cm frei lassen.

1920g Gesamtgewicht

#### SAHNE MIT POPCORN-VANILLE-GESCHMACK

165g Popcorn-Mais 1350g Ultrahocherhitzte Sahne 35 % Ultrahocherhitzte Vollmilch 165 g Bio-Vanilleschote

aus Madagaskar Tahiti-Vanilleschote 1694g Gesamtgewicht

Popcorn herstellen und bei 150°C 15 Minuten lang im Ofen trocknen.

Wenn das Popcorn erkaltet ist, fein mixen und in die kalte Sahne und die Milch mit ausgekratzter Vanille geben (Mark und Schoten).

Eine Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Mischung abkühlen lassen und dann durch ein Sieb passieren.

#### VANILLE-POPCORN-CREME

125g Ultrahocherhitzte Vollmilch

134g Zucker Pulvergelatine 220 Bloom 14 a

98 g Hydratwasser 253 g Mascarpone

1090g Sahne mit Popcorn-Geschmack 1714g Gesamtgewicht

Die Milch mit dem Zucker aufkochen und dann die Gelatinemasse dazugeben.

Nach und nach über den Mascarpone gießen und dann mit der Sahne mit Popcorn-Geschmack verrühren. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Mit dem Schneebesen emulgieren (Achtung, nicht zu stark aufschlagen).

**EXOTISCHES KOMPOTT** 

305g Püree Kesar- &

Alphonso-Mango 100 % Passionsfruchtpüree 100 % Bio-Vanilleschote aus Madagaskar

Zucker Pektin NH

Limette 505g Gesamtgewicht

Das Mango- und das Passionsfruchtpüree mit der Vanille in einem Topf auf 40 °C erhitzen. Den mit Pektin vermischten Zucker zugeben und aufkochen, dann die Schale und den Saft der Limette

Je 6g Kompott in Kugelformen Truffles 5 (Silikomart: 36.257.87.0065) füllen und im Schockfroster gefrieren

#### MANGO-CREME MIT WILDEM PFEFFER

815g Püree Kesar-

& Alphonso-Mango 100 % 155 g Passionsfruchtpüree 100 %

Wilder Pfeffer aus Madagaskar

12 g Bio-Vanilleschote aus Madagaskar

85 g Zucker

Pektin NH 23 a

Kombinierter Stabilisator 7g

130g Eigelb 195g Butter

1428g Gesamtgewicht

Die Pürees aufkochen, den zerstoßenen Pfeffer und die Vanille 10 Minuten darin ziehen lassen und

Das Püree auf 40 °C erhitzen, den mit dem Pektin NH und dem kombinierten Stabilisator (25 %

Guarkernmehl + 25 % Johannisbrotkernmehl + 50 % Natur Emul) vermengten Zucker hinzugeben, Eigelb hinzufügen und alles bei 85°C kochen.

Auf 40°C abkühlen und mit der weichen Butter verrühren.

Je 16g der Creme in Kugelformen Truffles 20 (Silikomart: 36.172.87.0065) gießen und im Schockfroster gefrieren lassen.

(Fortsetzung des Rezepts Seite 8)





#### ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Nach Belieben Überguss Absolu Cristal

Nach Belieben Formen-Sortiment Weihnachtliche Biskuit-/Cremerolle

Anrichten: Auf den Knusperboden 13 Kugeln aus Mango-Creme mit wildem Pfeffer positionieren, mithilfe eines Spritzbeutels mit Tülle Ø 12 unterschiedlich große Punkte aus Vanille-Popcorn-Creme aufspritzen (ca. 280 g).

13 Kugeln aus exotischem Kompott auflegen und in den Gefrierschrank stellen.

Fertigstellen: Mit der Spritzpistole Überguss Absolu Cristal mit 10 % Wasser auf die Kränze sprühen. Mit den Schokoladen-Dekors von CHOCOLATREE abschließen, sobald die Kränze aufgetaut sind.



JIVARA 40% MILCHNOTEN, MALZIG & VANILLE 4658



**PEKTIN NH** 37850



**BIO-VANILLESCHOTE AUS MADAGASKAR** 

31356 - 125 g 26521 - 250 g



**PÜREE KESAR- &** ALPHONSO-MANGO 100 %

 $32360 - 4 \times 1 \text{ kg}$  $32371 - 2 \times 5 \text{ kg}$ 



LASSEN SIE SICH VON UNSEREM TEAM BEI **DER ZUSAMMENSTELLUNG DES PASSENDEN DEKORS ODER BEI DER AUSWAHL DER** PASSENDEN FORM BERATEN!

- \* So heben Sie sich von der Konkurrenz ab!
- \* Mit qualitativ hochwertigen Produkten
- \* Und alles lässt sich individuell gestalten.

Sprechen Sie mit Ihrem Ansprechpartner im Vertrieb darüber. Er wird Ihnen anhand seines Formenkatalogs eine Vielzahl von verfügbaren Größen und Formen präsentieren, sodass Sie Ihr Projekt Wirklichkeit werden lassen können!

## LAROSE NOIRE

**DURCH DIESES REZEPT ODER EINIGE DER UNTERREZEPTE SIND IHNEN** IDEEN FÜR NEUE DESSERTKREATIONEN **GEKOMMEN?** 



Mit den gebrauchsfertigen Böden von La Rose Noire können Sie die jeweiligen Rezepte den Anlässen

entsprechend anpassen und neu interpretieren!

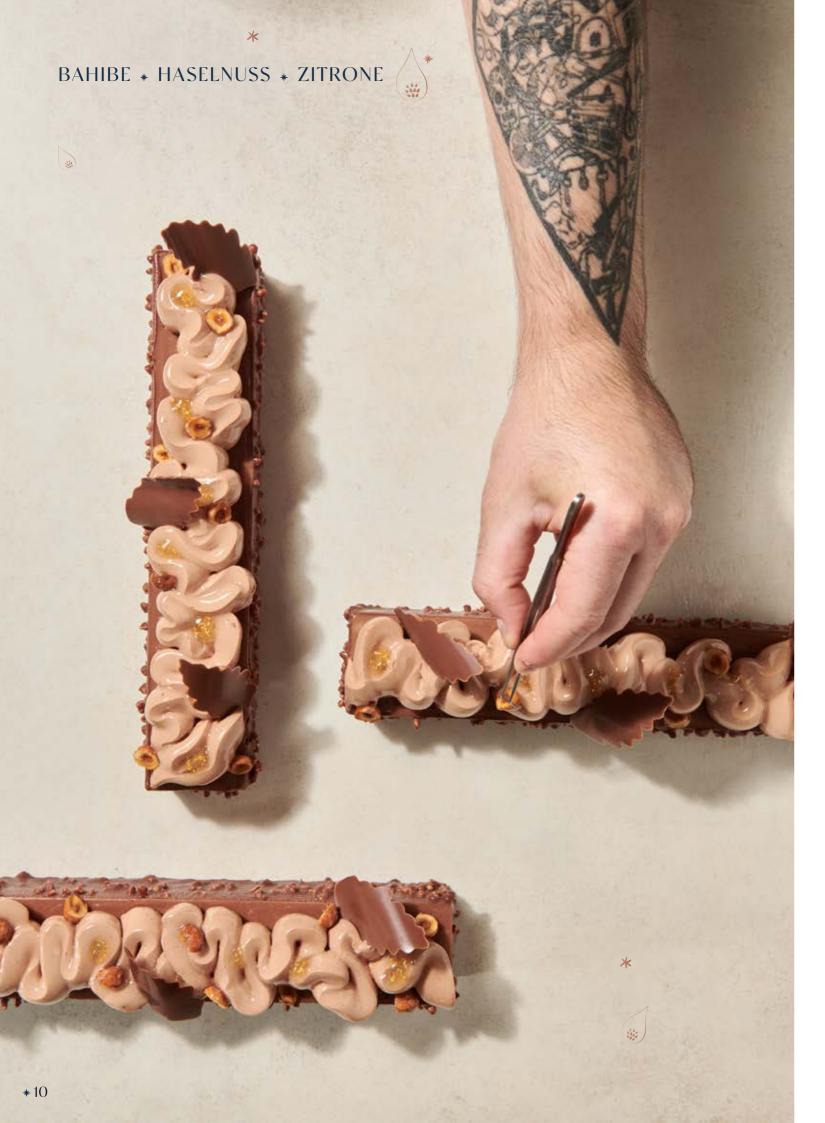
Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Ansprechpartner im Vertrieb.

\* Mango-Creme mit wildem Pfeffer Sahne mit Popcorn-Vanille-Geschmack \* exotisches Kompott

VALRHONA: Mandel-Praliné 70 %, nussig (9015), Jivara 40 % (4658), Kakaobutter (160), Absolu Cristal (5010).

SOSA: Reine Paste aus rohen Mandeln (37521/1 kg), Rindergelatine (38670/750g), Fruchtpektin NH (37850), Guarkernmehl (38689/750g), Johannisbrotkernmehl (38687/650g),

CHOCOLATREE: Formen-Sortiment Weihnachtliche Biskuit-/Cremerolle aus dunkler Schokolade aus dem Katalog sowie personalisierbare Formen. NOROHY: Bio-Vanilleschote aus Madagaskar (31356/125 g – 26521/250 g). Bio-Vanilleschote aus Tahiti (31972/125 g – 31974/250 g). ADAMANCE: Püree Kesar- & Alphonso-Mango 100% (32360/4×1 kg – 32371/2×5 kg), Passionsfruchtpüree 100% (48102/4×1 kg – 48103/2×5 kg).







### Von Jérémy Del Val

Rezept für 14 Cremeschnitten

#### MANDEL-HASELNUSS-STREUSEL

50g Blanchierte, gemahlene Mandeln Rohe gemahlene Haselnüsse

Brauner Zucker 100 g Mehl

Fleur de Sel 1 g 100 g Tourierbutter 84 %

400g Gesamtgewicht

Gemahlene Mandeln, gemahlene Haselnüsse, braunen Zucker, gesiebtes Mehl und Fleur de Sel in der Küchenmaschine mit dem Rührblatt vermischen, die kalte, gewürfelte Butter dazugeben und verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Den Streuselteig durch ein grobes Sieb drücken, bei 150°C 18-20 Minuten backen.

#### SCHOKO-HASELNUSS-KNUSPERMASSE

320g Zuckersirup 30 °B Gehackte Haselnüsse 210 g

Ahornsirup 130 g 115g Puffreis

JIVARA 40% 305g

Haselnuss-Praliné 60 % 430g 90 g Reine Paste aus gerösteten

Haselnüssen Gerösteter Reis

2220g Gesamtgewicht

Fleur de Sel 5q

290 g Mandel-Haselnuss-Streusel Éclat d'Or 225 a

Den kochenden Sirup auf die gehackten Haselnüsse geben und 20 Minuten ziehen lassen.

Abtropfen lassen, auf einem Blech ausbreiten und dann bei 160 °C (≈25 Min.) karamellisieren. Nach der Hälfte der Zeit noch einmal durchmischen.

Den kalten Ahornsirup mit dem Puffreis vermischen, auf einem Backblech verteilen und bei 160°C (≈20 Min.)

Nach der Hälfte der Zeit noch einmal durchmischen.

Schokolade bei 40-45 °C schmelzen, Praliné und Haselnusspaste hinzufügen und über die karamellisierte Mischung, die Streusel, Éclat d'Or, den gerösteten Reis und das Fleur de Sel gießen.

#### DACQUOISE MIT ROHEN HASELNÜSSEN (Rezept für eine 60 × 40 cm große Biskuitplatte)

395 g Mehl aus gerösteten Haselnüssen

395 g Puderzucker 20 g Stärke 1,5 g Salz

500 g Fiweiß 38 g Zucker

955g Gesamtgewicht

Das Haselnussmehl mit dem Puderzucker, der Stärke und dem Salz mischen.

Das Eiweiß steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen.

Die zuvor vermischten pulvrigen Zutaten von Hand unterheben.

Bei 180°C 15-20 Minuten backen.

#### **ZITRONEN-CONFIT**

390 g Geriebene Zitronenschale 585 g Zucker

975g Zitronensaft 1950g Gesamtgewicht

Zitrone mit einem Sparschäler so fein wie möglich schälen, die weiße Haut bestmöglich entfernen. Dreimal blanchieren, stets mit kaltem Wasser beginnen, dann die blanchierten Zesten mit dem Zucker und dem Zitronensaft bei 107°C kochen, pürieren.

#### **BAHIBE-CREME MIT HASELNUSS**

Ultrahocherhitzte Vollmilch 650 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 % 7itronen

255g Eigelb 80 g Zucker

Gelatine 220 Bloom 5g 25 a Hydratwasser

BAHIBE 46% 790 a Reine Paste aus gerösteten Haselnüssen

2750g Gesamtgewicht

Milch und Sahne aufkochen und 10 Minuten mit den Zitronenschalen ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren.

Sahne, Milch und das mit Zucker vermischte Eigelbe bei 83 °C kochen und anschließend die Gelatinemasse

Nach und nach auf die Schokolade gießen und dabei mithilfe eines Teigschabers gut verrühren, um eine glatte Creme zu erhalten.

Die Haselnusspaste hinzufügen. Auf 45°C abkühlen lassen. Pürieren.

#### SCHAUMIGE GANACHE-CREME BAHIBE-VANILLE

297 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

Flüssige Glukose 33 g

33 g Cremsucre-Paste Bio-Vanilleschote aus Madagaskar

358g **BAHIBE 46%** Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

1172,5g Gesamtgewicht

Die kleinere Menge Sahne mit Glukose. Cremsucre (Invertzucker) und Vanille erhitzen.

Nach und nach die warme Mischung auf die teilweise geschmolzene Schokolade geben und sorgfältig emulgieren.

So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.

Die zweite Menge kalte Sahne hinzufügen.

Erneut vermischen.

In den Kühlschrank stellen und idealerweise 12 Stunden kristallisieren lassen.

(Fortsetzung des Rezepts Seite 12)

#### **ROCHER-ÜBERZUG**

<b>500 g</b> <b>50 g</b> 30 g 150 g	BAHIBE 46 % Kakaobutter Traubenkernöl Knackige gehackte Haselnüsse	Die Schokolade mit der Kakaobutter schmelzen, das Öl und die gehackten, knackigen Haselnüsse hinzufüge Bei 35°C verwenden.
730 g	Gesamtgewicht	

#### ZITRONEN-GELEE

200g Absolu Cristal

70 g	Püree Femminello-Zitrone
	100%
Nach Belieben	Paste aus Bio-Vanilleschoten
	aus Madagaskar
Nach Belieben	Mini-Gold-Quadrate 1,5 mm
270 g	Gesamtgewicht

: Alle Zutaten kalt vermischen.

#### ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Nach Belieben Eichenblatt, Vollmilchschokolade

Anrichten: In einem Rahmen 60 × 40 cm / Höhe 3,5 cm 1 700 g Schoko-Haselnuss-Knuspermasse verteilen, Dacquoise-Boden auflegen, dann 800 g Zitronen-Confit darauf verstreichen, 2600 g Bahibe-Creme mit Haselnuss darüber gießen.

Rechtecke von 27,5 × 5 cm (1 Rahmen = 14 Cremeschnitten) ausstechen, dann die schaumige Ganache-Creme Bahibe-Haselnuss mit einem Spritzbeutel mit Saint-Honoré-Tülle oder einem abgeschnittenen Spritzbeutel aufspritzen.

Fertigstellen: Die Ganache mithilfe einer Spritzpistole mit dem Überguss Absolu Cristal mit 10 % Wasser überziehen.

Cremeschnitte in der Höhe des Rahmens in den 35 °C warmen Rocher-Überzug tauchen.

In die Zwischenräume der aufgespritzten schaumigen Ganache-Creme Punkte aus Zitronen-Gelee positionieren und Haselnusssplitter auflegen. Mit CHOCOLATREE-Schokodekor in Eichenblatt-Form abschließen.



HASELNUSS-PRALINÉ 60%



**REINE PASTE AUS GERÖSTETEN HASELNÜSSEN** 



PASTE AUS **BIO-VANILLESCHOTEN AUS MADAGASKAR** 



**PÜREE FEMMINELLO-**ZITRONE 100% 32357 - 4 × 1 kg

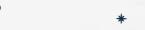
2258 36854 34283  $32368 - 2 \times 5 \text{ kg}$ NOCH MEHR IDEEN MIT Chocolatree Werfen Sie einen Blick in unseren Eichenblatt orange gewölbt 32262CNR Katalog, um weitere inspirierende Dekors und Ideen zu entdecken! Geformte Schablone Fein geschnittene Blätter – unifarben oder fantasievoll – Sterne, Tannen, 60×35 mm 72 Stück Schneeflocken etc.! Hunderte von Referenzen, um Ihre weihnachtlichen Desserts zu dekorieren! VALRHONA: Jivara 40 % (4658), Bahibe 46 % (9997), Haselnuss-Praliné 60 % (2258), Éclat d'Or (8029), Kakaobutter (160), Absolu Cristal (5010).

SOSA: Knusprige, gehackte Haselnüsse (36953/1 kg), Mehl aus gerösteten Haselnüssen (37347/1 kg), extrafeines Marcona-Mandelmehl (37333/1 kg – 37332/10 kg), Reine Paste aus gerösteten Haselnüssen (36854/1 kg), Flüssige Glukose 35-40DE (37305/1,5 kg), Cremsucre-Paste (37821/7 kg).

CHOCOLATREE: Mini-Gold-Quadrate 1,5 mm (70104VCX), Eichenblatt Vollmilchschokolade (personalisiertes Dekor für Jérémy del Val).

NOROHY: Paste aus Bio-Vanilleschore aus Madagaskar (34283/500 g). ADAMANCE: Püree Femminello-Zitrone 100% (32357/4×1kg – 32368/2×5kg).











Rezept für 6 große Biskuit-/Cremerollen-Formen mit flachem Boden (Art.-Nr. 33976)

#### WEICHER-PEKANNUSS-BISKUIT (Rezept für 1 Backrahmen)

Tourierbutter 84 % 295 a Nussbutter herstellen. 355 a Rohe Pekannüsse Die Pekannüsse, die rohen Mandeln, den braunen Zucker, die Stärke und die Vanille mit der 310g Largueta-Mandeln, Küchenmaschine mixen. naturbelassen Die Eier und den Honig hinzufügen, leicht emulgieren und dann die auf 60 °C abgekühlte Nussbutter 104g Brauner Zucker 81 a Stärke Bio-Vanilleschote Den mit Zucker aufgeschlagenen Eischnee von Hand unterheben. 6g aus Madagaskar 2000 g Teig auf einem Backblech mit Rand verteilen und bei 165°C etwa 25 Minuten lang backen. 433 g 210g Honig 264 g Eiweiß 53g Zucker

#### PEKANNUSS-KNUSPERMASSE (Rezept für 1 Backrahmen)

252g JIVARA 40% Schokolade bei 40°C schmelzen, dann Praliné, reine Pekannusspaste und Fleur de Sel hinzufügen, 700 a Pekannuss-Praliné 50 % alles auf 35 °C erwärmen, zuletzt Éclat d'Or und gehackte Pekannüsse hinzugeben. Reine Pekannusspaste 5,5 g Fleur de Sel 490g Éclat d'Or

#### **GEWÜRFELTE POCHIERTE BIRNEN**

Karamellisierte Pekannüsse

2110g Gesamtgewicht

1868g Gesamtgewicht

5g Zitronensäure 6910 g Gesamtgewicht

Zitronen

2815g Gesamtgewicht

1,5 g

140 g

3000g Frische Birne Birnen schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Wasser Wasser, Zucker und Vanille (Mark und Schoten) aufkochen, Zitrusschalen hinzufügen 900g Zucker 10 Minuten ziehen lassen und dann abseihen. Bio-Vanilleschote Aufkochen und dann die Birnenwürfel hinzufügen. aus Madagaskar Orangen Zitrone

#### KOMPOTT AUS POCHIERTEN BIRNEN MIT GIPFELPFEFFER (Rezept für 1 Backrahmen)

1410g Püree Grüne Birnenpüree mit Vanille auf 40°C erwärmen, dann den mit dem Pektin und dem Xanthan-Gummi vermischten Williams-Birne 100 % Zucker hinzugeben. Bio-Vanilleschote Alles aufkochen, am Ende der Kochzeit Zitronenschale und -saft sowie den Gipfelpfeffer (fein gemahlen und aus Madagaskar gesiebt) dazugeben und zuletzt die abgetropften pochierten Birnenwürfel. 112g Zucker Pektin NH Reines Xanthan-Gummi 3,75 g

#### KALINGO-SCHOKOLADENMOUSSE

2076g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

1250g Gewürfelte, pochierte Birnen Gipfelpfeffer

630g Eigelb Die Mischung aus Eigelb, Eiern, Zucker und Wasser bei 83 °C andicken und mit dem Mixer aufschlagen. 270 g Die Sahne erhitzen und nach und nach auf die geschmolzene Schokolade gießen und darauf achten, 465 g Zucker dass die Mischung gut emulgiert, zuletzt mixen. 315 g Wasser Die Emulsion bei Bedarf durch die Zugabe eines Teils der schaumig geschlagenen Sahne stabilisieren. Ultrahocherhitzte Vollmilch Sobald eine glatte Textur entstanden ist, die Temperatur prüfen (50 °C) und die Pâte à Bombe und zuletzt KALINGO 65%

den Rest der aufgeschlagenen Sahne hinzufügen.

(Fortsetzung des Rezepts Seite 16)

6022g Gesamtgewicht

#### PEKANNUSS-CREME

Pulvergelatine 220 Bloom

Hydratwasser Pekannuss-Praliné 50 % 525g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

0,75 g Fleur de Sel

894g Gesamtgewicht

150 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 % : Die Sahne erhitzen und die Gelatinemasse hinzugeben. Nach und nach über das Pekannuss-Praliné 50 % gießen.

Die kalte Sahne portionsweise unterrühren und eine Emulsion herstellen.

Fleur de Sel hinzufügen. Mixen.

#### **SCHOKOLADENGLASUR**

380g Ultrahocherhitzte Sahne 35%: Flüssige Glukose DE40 145 g Kakaopulver

520 g Zucker 200 g Wasser Pulvergelatine 220 Bloom

120 g Hydratwasser Cremsucre-Paste

1634g Gesamtgewicht

Die flüssige Sahne mit der flüssigen Glukose lauwarm erwärmen, das Kakaopulver hinzufügen. Gleichzeitig den Zucker mit dem Wasser bei 110°C kochen.

.....

Die erste Mischung, die hydratisierte Gelatine sowie Cremsucre einrühren, mixen.

Möglichst über Nacht kristallisieren lassen.

Bei 26-28 °C verwenden.

#### ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Nach Belieben Kleine Birne in Sirup

Nach Belieben Karamellisierte Pekannüsse

Nach Belieben Tanne aus reiner dunkler Schokolade und Dulcey

Nach Belieben Block Gold-Quadrate 80 mm

Anrichten: In einem Backrahmen 1800 g Pekannuss-Knuspermasse verteilen, den weichen Biskuit darauf legen.

2600 g Birnenkompott darauf verteilen und einfrieren.

Streifen von 53,5 cm × 6 cm / 1 Rahmen (= 6 Einsätze) zuschneiden.

1 kg Kalingo-Mousse in die "Große Biskuit-/Cremerollen-Formen mit flachem Boden VALRHONA (Art.-Nr. 33976)" füllen, die Streifen darauf legen, glatt streichen und einfrieren.

Fertigstellen: Die Cremerollen aus der Form nehmen, in drei Stücke schneiden und dann mit Schokoladenglasur bei 26–28°C überziehen. Oben mittig auf die Cremerolle mithilfe eines Spritzbeutels unterschiedlich große Punkte aus Pekannuss-Creme (ca. 70g) aufspritzen. Die Dekoration mit Birnenvierteln, die mit dem Flambiergerät angeröstet wurden, karamellisierten Pekannusshälften und den CHOCOLATREE-Dekors "Tannenbaum aus reiner Schokolade" sowie etwas Blattgold vollenden.



**KALINGO 65%** Kakao 100% Grenada

AUSGEWOGEN, REIFE FRÜCHTE & VANILLESCHOTE 9789



**KARAMELLISIERTE** PEKANNÜSSE 38861



TANNE AUS REINER SCHOKOLADE  $7 \text{uschnitt} - 45 \times 38 \text{ mn}$ 

108 Stück

Dunkel: 30687VNR Vollmilch: 30721VNM Weiß: 30688VNW Dulcey: 32872VND Inspiration Himbeere: 33026VCA



**PÜREE GRÜNE WILLIAMS-BIRNE 100%** 

 $32352 - 4 \times 1 \text{ kg}$  $32363 - 2 \times 5 \text{ kg}$ 

VALRHONA: Jivara 40 % (4658), Pekannuss-Praliné 50 % (11937), Éclat d'Or (8029), Kakaopulver (159), Kalingo 65 % (9789), Biskuit-/Cremerollen-Form mit flachem

SOSA: Rohe Pekannüsse (36975/1 kg), Largueta-Mandeln, naturbelassen 36/38 (36911/1 kg), reine Pekannusspaste (37548/1 kg), Glukose DE38/40 (39464/500 g – 37311/3 kg), Pektin NH (37850/500 g), Cremsucre-Paste (37821/7 kg), Zitronensäure (37085/1 kg), karamellisierte Pekannüsse (38861/600 g), reines Xanthan-Gummi (38696/500 g), Rindergelatine (38670/750 g), flüssige Glukose 35–40DE (37305/1,5 kg).

CHOCOLATREE: Tanne aus reiner Schokolade (30687VNR / Milch: 30721VNM – Dulcey: 32872VND), Block Gold-Quadrate 80mm (70098VCX).

NOROHY: Bio-Vanilleschote aus Madagaskar (31356/125 g – 26521/250 g).

**ADAMANCE:** Püree Grüne Williams-Birne 100 % (32352/1 kg – 32363/5 kg).







Rezept für 50 Petits Fours

#### **WEICHER BANANEN-BISKUIT**

385g Bananenpüree 460g Marzipan 55 % Paste aus Bio-Vanilleschoten

aus Madagaskar Weizenmehl mittlerer Type 350g

40 g Eigelb

46 g Muscovado-Zucker 100g Tourierbutter 84 %

100g 20g Zucker

1558g Gesamtgewicht

Das Bananenpüree mit dem Marzipan, der Vanille, dem Mehl, den Eiern, dem Eigelb und dem Muscovado-Zucker mixen und die bei 50–55  $^{\circ}\mathrm{C}$  geschmolzene Butter unterrühren.

Das Eiweiß steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen.

Die beiden Massen vorsichtig von Hand vermischen.

1,5 kg auf einem Backblech verteilen und bei 170 °C 18-20 Minuten backen.

#### **GEBRATENE ANANAS**

1000g Frische Ananas Tourierbutter 84 %

Brauner Zucker

1060g Gesamtgewicht

Die Ananas schälen und dann in feine Würfel schneiden.

Die Butter erhitzen und die Ananas-Würfel hinzufügen. Wenn das gesamte Wasser verdampft ist,

den braunen Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen.

Nach dem Karamellisieren sollte das Gesamtgewicht etwa 500g entsprechen.

#### **EXOTISCHES KOMPOTT**

42g Wasser

150g Zucker

Püree Kesar- & Alphonso-Mango 100 % Passionsfruchtpüree 100 %

Tahiti-Vanilleschote Pulvergelatine 220 Bloom

Hydratwasser

500g Gebratene Ananas Frische Mango

Timut-Pfeffer 1480g Gesamtgewicht Wasser und Zucker bei 125°C kochen.

Mit den heißen Fruchtpürees mit Vanille ablöschen und alles zusammen bei 107°C kochen. Die Gelatinemasse, die Schale und den Saft der Limette, die gebratenen Ananas-Würfel, die fein gewürfelte Mango und den Timut-Pfeffer dazugeben.

Pürieren und durch ein Sieb passieren.

#### AVOCADO-CREME

1080g Frische Avocado 160g Limettensaft Brauner Zucker 230g Passionsfrucht

1585g Gesamtgewicht

Die Avocados mit dem Zitronensaft und dem braunen Zucker pürieren und dann die Passionsfruchtkerne dazugeben.

#### **KOKOS-MOUSSE MIT VANILLE**

250g Kokosnusscreme 100 % Tahiti-Vanilleschote

Pulvergelatine 220 Bloom Hydratwasser

Limette Zucker

Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

Einen Teil der Kokosnusscreme mit Zucker und Vanille erwärmen, dann die Gelatinemasse, das restliche Püree sowie die Schale und den Saft der Limette dazugeben und mixen.

Sobald die Mischung 14-16°C erreicht hat, die aufgeschlagene Sahne hinzufügen. Halbkugelformen von 4 cm mit der Mischung befüllen, d. h. 10 g pro Form.

601 g Gesamtgewicht

#### SCHAUMIGE GANACHE-CREME MIT KOKOSNUSS & VANILLE

Kokosnusscreme 100 % Tahiti-Vanilleschote

OPALYS 33% 333 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 % 475 g

1070g Gesamtgewicht

Die Kokosnusscreme und die Vanille erhitzen und mehrmals in kleinen Mengen über die leicht geschmolzene Schokolade gießen.

Verrühren und nach und nach die Sahne hinzugeben.

Mixen und passieren.

1 Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Mit dem Schneebesen des Rührgeräts (nicht zu stark) schlagen.

#### **GLASUR AUS WEISSER SCHOKOLADE**

138 a Wasser 300 g Zucker 300g Glukosesirup

200 g Gesüßte Kondensmilch Pulvergelatine 220 Bloom 18,75 g 93,75 g Hydratwasser

300g OPALYS 33%

1350g Gesamtgewicht

Wasser, Glukose und Zucker in einem Topf aufkochen.

Den Sirup über die gesüßte Kondensmilch, die Gelatinemasse und die weiße Schokolade gießen und mixen.

Die Glasur am folgenden Tag auf 40 °C erhitzen und bei 24-26 °C verwenden.

#### ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Nach Belieben OPALYS 33 % Nach Belieben Kokosraspeln

Schokoladenringe: Opalys-Schokolade tablieren und dann auf Schokoladenfolie verteilen.

3,5 cm breite Streifen zuschneiden, eine weitere Schokoladenfolie darauflegen und die Schokolade so um ein Rohr mit einem Durchmesser von 6 cm wickeln.

Anrichten: Silikonformen (Durchmesser 6cm) mit je 25 g exotischem Kompott befüllen, einfrieren.

Anschließend je 30 g Avocado-Creme darauf geben und obenauf eine Scheibe weichen Bananen-Biskuit platzieren. Einfrieren.

Fertigstellen: Die Kokos-Mousse-Kuppeln mit der Glasur aus weißer Schokolade überziehen, mit Kokosraspeln bestreuen und auf dem Kompott/ Avocado-Creme-Aufbau platzieren.

Mit einem Spritzbeutel mit Saint-Honoré-Tülle oder einer Spritztüte mit abgeschnittener Spitze rundum Tupfen schaumiger Kokosnuss-Ganache-Creme dressieren.

Mit den Ringen aus weißer Schokolade einfassen.

Mit Ihrem personalisierten Logo vollenden und/oder dem Dekor Ihrer Wahl aus dem Sortiment der Schokoladendekors von Chocolatree (Produktkatalog verfügbar auf www.chocolatree.fr, Bestellung über Ihren Ansprechpartner im Vertrieb)!



OPALYS 33 % VANILLIG & TYP FRISCHMILCH 8118



RINDERGELATINE 38670



TAHITI-VANILLESCHOTE 14-17 CM

31972 - 125 q 31974 - 250 g

18-20 CM 31973 - 125 g  $31975 - 250 \,\mathrm{g}$ 



PASSIONSFRUCHTPÜREE 100 %

48102 - 4×1 kg  $48103 - 2 \times 5 \text{ kg}$ 









NOROHY: Paste aus Bio-Vanilleschoten aus Madagaskar (34283/500g), Bio-Vanilleschoten aus Tahiti (14–17 cm – 31972-125g/ 31974-250g – 18–20 cm – 31973-125 g/31975-250g). ADAMANCE: Püree Kesar- und Alphonso-Mango 100 % (32360/4 × 1 kg – 32371/2 × 5 kg), Passionsfruchtpüree 100 % (48102/4 × 1 kg – 48103/2 × 5 kg), Kokosnusscreme 100 %  $(32358/4 \times 1 \text{ kg} - 32369/2 \times 5 \text{ kg}).$ 



**\*** 20







Rezept für 15 Personer

#### SCHAUMIGE GANACHE-CREME AZÉLIA

150g Ultrahocherhitzte Sahne 35 % Gelatine 220 Bloom

Hydratwasser 60 a

AZÉLIA 35%

45 g Haselnuss-Praliné 66 %. nussig

150g Ultrahocherhitzte Sahne 35 % 491 g Gesamtgewicht

Die Sahne erhitzen, Topf vom Herd nehmen und die Gelatinemasse hinzugeben.

In zwei Teilen über die geschmolzene Schokolade gießen. Mit dem Praliné und der kalten Sahne mixen.

Für 2 Stunden kühl stellen.

Aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit 8-cm-Tülle füllen.

#### APFEL-ZIMT-KOMPOTT

2 Golden-Delicious-Äpfel 2 Zimtstangen

Die Äpfel waschen.

Zusammen mit dem Zimt in eine Rührschüssel aus Kunststoff geben.

Gut mit Kunststofffolie abdecken.

5 Minuten in die Mikrowelle geben (Garung in der Schale). Die Äpfel herausnehmen und das Fruchtfleisch herauskratzen.

In einen Spritzbeutel füllen und abkühlen lassen.

#### BRICKTEIGBLÄTTER MIT BUTTER, HONIG UND ZIMT

50g Tourierbutter 84 %

Zimtstange Akazienhonig 50 g

Packung Brickteigblätter

100g Gesamtgewicht

Die Butter mit dem Zimt und dem Honig schmelzen.

Brickteigblätter in Streifen schneiden und großzügig mit Honigbutter bestreichen.

Brickteigstreifen um eingefettete Backringe wickeln und 6 Minuten bei 160°C im Ofen backen.

Aus dem Backofen nehmen und sofort vom Backring lösen.

#### **HASELNUSS-EIS**

130g Ultrahocherhitzte Vollmilch Kombinierter Stabilisator

0,8g Zucker

Eigelb

24 g Zucker

Haselnuss-Praliné 66%,

22g AZÉLIA 35% 227,6g Gesamtgewicht Die Milch erwärmen, den kombinierten Stabilisator (25 % Guarkernmehl + 25 % Johannisbrotkernmehl + 50% Natur Emul) und die entsprechende Menge Zucker einrieseln lassen.

Den Apfel in feine Würfel schneiden, die Rosinen hacken, die Atsina Cress hacken, alles vermischen

Aufkochen.

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen.

Eine Englische Creme zubereiten.

Über das Haselnuss-Praliné und Azélia gießen.

Im Pacojet-Becher aufbewahren.

#### KANDIERTER APFEL

2 Golden-Delicious-Äpfel

50g Tourierbutter 84 %

Akazienhonig 50 a 25g Apfelsaft

Apfel in 7 mm dicke Scheiben schneiden.

In der warmen Honigbutter garen, mit Apfelsaft ablöschen.

5 Minuten bei 180°C im Ofen backen.

125g Gesamtgewicht

#### TABOULÉ MIT GRANNY-SMITH-APFEL

Granny-Smith-Apfel Weiße Rosinen rehydriert mit Apfelessig

Atsina Cress

40 g Apfel-Zimt-Kompott 80g Gesamtgewicht

und zum Kompott geben.

#### **ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN**

Nach Belieben Gewürfelte Azélia-Schokolade Nach Belieben Geröstete Haselnuss-Splitter

Nach Belieben Atsina Cress

Mithilfe einer Ausstechform (Ø8cm) etwas schaumige Ganache-Creme anrichten und glatt streichen.

Mit gemahlenen, gerösteten Haselnüssen bestreuen. Überschüssiges entfernen.

3 unterschiedlich große Brickteigblätter positionieren.

Das Apfel-Zimt-Kompott, eine Scheibe kandierter Apfel, dann die schaumige Ganache-Creme und zum Schluss das Taboulé aus Granny-Smith-Äpfeln anrichten.

Mithilfe eines Spritzbeutels mit 12-mm-Tülle Creme-Tropfen auf den Teller dressieren.

Mit einigen Azélia-Würfeln, gerösteten Haselnusssplittern und jungen Sprossen Atsina Cress verzieren.

Das Eis pacossieren und nockenförmig anrichten.

VALRHONA: Azélia 35 % (11603), Haselnuss-Praliné 66 %, nussig (7531) SOSA: Guarkernmehl (38689/750g), Johannisbrotkernmehl (38687/650g), Natur Emul (38850/500g), Rindergelatine (38670/750g), Negrita-Haselnüsse mit Haut s/12 mm (36943/10 kg), Mehl aus gerösteten Haselnüssen (37347/1 kg).











Rezept für 15 Personen

#### INGWER-EIS

20 g

1,2g

30 g

25 g

2q

Ultrahocherhitzte Vollmilch Milch mit der Sahne, dem Ingwerpulver und dem zuvor gehackten frischen Ingwer erhitzen. Ultrahocherhitzte Sahne 35 % 100 a Den kombinierten Stabilisator (25 % Guarkernmehl + 25 % Johannisbrotkernmehl + 50 % Natur Emul) mit 2g

Frischer Ingwer Zucker hinzufügen und zum Kochen bringen. Kombinierter Stabilisator

15 Minuten ziehen lassen Zucker Durch ein Sieb passieren. Eigelb

Das Eigelb mit 30 g Zucker schaumig schlagen und bei 84°C garen.

Pürieren und in einen Pacojet-Becher geben.

#### INGWER-KOKOS-MOUSSSE

Hydratwasser

100 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

Zucker

234g Gesamtgewicht

Zucker

2,5g Ingwerpulver 330g Gesamtgewicht

100g Kokosnusscreme 100 % Das Kokosnusspüree mit dem Ingwerpulver und dem Zucker erhitzen. Ingwerpulver Die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Lauwarm abkühlen lassen. 3,1 g Pulvergelatine 220 Bloom

Die Sahne aufschlagen und zur Kokos-Ingwer-Mischung geben.

In eine Röhrenform gießen.

#### KALINGO-CREME

80g Ultrahocherhitzte Sahne 35 % Ultrahocherhitzte Vollmilch

Pulvergelatine 220 Bloom Hydratwasser

100g KALINGO 65%

25 g Zucker

320g Gesamtgewicht

Die Sahne mit der Milch aufkochen und auf das zuvor mit dem Zucker vermischte (nicht schaumig geschlagene) Eigelb gießen.

Bei 84-85°C eindicken lassen und anschließend durch ein Spitzsieb passieren.

Die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Das Ganze mit einem Teigschaber rühren und dabei nach und nach in die geschmolzene Schokolade gießen.

So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.

Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

#### KORIANDER-GEL

1 Rund Koriander

125g Wasser Agar-Agar

12g Zucker

Limettenpüree 100 % 190g Gesamtgewicht

Die Blätter von den Korianderstängeln abstreifen.

Das Wasser mit den Stielen erhitzen, den mit Agar-Agar vermischten Zucker hinzufügen und zum Kochen

Passieren und bei Raumtemperatur fest werden lassen.

Wenn die Mischung erkaltet ist, mit den Korianderblättern und dem Limettenpüree pürieren.

In einem Spritzbeutel ohne Tülle beiseitestellen.

Bei 4°C aufbewahren.

#### **ENGLISCHE CREME KALINGO-INGWER**

80g Ultrahocherhitzte Sahne 35 % 140 g

40 g Eigelb

30g Zucker

**KALINGO 65%** 

Ingwerpulver

355 q Gesamtgewicht

Die Sahne mit der Milch und dem Ingwerpulver aufkochen und auf das zuvor mit dem Zucker vermischte (nicht schaumig geschlagene) Eigelb gießen.

Bei 84-85°C eindicken lassen und anschließend durch ein Spitzsieb passieren.

Das Ganze mit einem Teigschaber rühren und dabei nach und nach in die geschmolzene Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.

Butter mit der Schokolade schmelzen, Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und Mehl sowie Backpulver

Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

#### WEICHER SCHOKO-BISKUIT

50g KALINGO 65% 50 g Ei

40g Zucker

Mehl T550 16g

45 g Backpulver

Tourierbutter 84 %

Über die Schoko-Mischung gießen.

Den Teig in einem Backrahmen verteilen und 12 Minuten bei 160°C backen.

207g Gesamtgewicht

(Fortsetzung des Rezepts Seite 26) 25 \*

#### SCHOKO-GRISSINI

50g Mehl T405

20g Zucker

Tourierbutter 84 % 12g Ei

Nach Belieben KALINGO 65 %

Alle Zutaten vermischen.

2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Kleine Rollen formen und im Ofen bei 165°C etwa 10 Minuten backen. Nach dem Backen und Abkühlen in die vorkristallisierte Kalingo-Schokolade eintauchen.

Kristallisieren lassen.

Beiseitestellen.

#### **ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN**

Nach Belieben Korianderkresse Nach Belieben Korianderblüten Nach Belieben Kokosraspeln

Das Koriander-Eis zubereiten und bei -18°C aufbewahren.

Kokos-Ingwer-Mousse, Kalingo-Creme, Koriander-Gel und Englische Creme mit Kalingo und Ingwer zubereiten.

Kokos-Mousse-Rollen in unterschiedlich lange Stücke schneiden. Bei Zimmertemperatur ein wenig auftauen lassen und dann in Kokosraspeln wälzen. Weichen Schoko-Biskuit herstellen. Nach dem Backen Streifen in derselben Größe wie die der Kokos-Rollen zuschneiden.

Zuletzt die Schoko-Grissini herstellen. Nach dem Backen und Abkühlen in die vorkristallisierte Kalingo-Schokolade eintauchen. Kristallisieren lassen.

Die Creme mithilfe einer Schablone auf einem Teller anrichten.

Stückchen weichen Schoko-Biskuits darauf legen. Die Kokos-Rollen auf den weichen Biskuit legen.

Einige Stücke Kalingo-Grissini hinzufügen.

Mit einigen Punkten Koriander-Gel und ein paar Sprossen Korianderkresse sowie Korianderblüten verzieren.

Das Ingwer-Eis pacossieren und eine Nocke davon auf das Dessert geben.



KALINGO 65% Kakao 100% Grenada

AUSGEWOGEN, REIFE FRÜCHTE & VANILLESCHOTE

9789



AGAR-AGAR-PULVER

37872



**KOKOSNUSSCREME** 100%

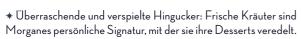
 $32358 - 4 \times 1 \text{ kg}$  $32369 - 2 \times 5 \text{ kg}$ 



LIMETTENPÜREE 100%

 $48590 - 4 \times 1 \text{ kg}$  $48593 - 2 \times 5 \text{ kg}$ 





\* Ob der süßliche Anisgeschmack von Atsina Cress oder die schärferen Noten von Koriander – frische Kräuter verleihen Ihren Desserts das gewisse Etwas und sorgen für einen frischen, pflanzlichen Geschmack, der Ihre Kreationen abrundet!







**VALRHONA:** Kalingo 65% (9789). **SOSA:** Rindergelatine (38670/750g), Guarkernmehl (38689/750g), Johannisbrotkernmehl (38687/650g), Natur Emul (38850/500g), Agar-Agar (37872/500g). ADAMANCE: Kokosnusscreme 100 % (32358/4×1 kg - 32369/2×5 kg), Limettenpüree 100 % (48590/4×1 kg - 48593/2×5 kg).



# Kumquatine, Orangenblüte & Macaé



### Von Morgane Raimbaud

Rezept für 15 Personen

#### SIPHON-MISCHUNG MACAÉ & ORANGENBLÜTE

200g Ultrahocherhitzte Vollmilch

8g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

16g Eigelb

1,4g Pulvergelatine 220 Bloom

1,4g Pulvergelatine 7g Hydratwasser

8g Zucker 120g MACAÉ 62%

5,5g Orangenblütenwasse

5,5g Orangenblütenv 298g Gesamtgewicht Die Milch und die Sahne erhitzen.

Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, anschließend eine Englische Creme herstellen.

Topf vom Herd nehmen und die Gelatinemasse hinzugeben.

In zwei Teilen über die geschmolzene Schokolade gießen, dabei gut rühren.

Orangenblütenwasser hinzufügen und mixen.

2 Stunden kühl stellen, dann in einen Siphon füllen und mit 2 Patronen begasen.

#### MACAÉ-CREME

80g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

80g Ultrahocherhitzte Vollmilch

25g Zucker

30g Eigelb

1,5g Pulvergelatine 220 Bloom
7.5g Hydratwasser

100g MACAÉ 62%

325g Gesamtgewicht

Die Sahne mit der Milch aufkochen und auf das zuvor mit dem Zucker vermischte (nicht schaumig geschlagene) Eigelb gießen.

Bei 84–85°C eindicken lassen und anschließend durch ein Spitzsieb passieren.

Die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Das Ganze mit einem Teigschaber rühren und dabei nach und nach in die geschmolzene Schokolade gießen.

So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.

Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

#### KAKAO-GAVOTTEN

40 g Ultrahocherhitzte Vollmilch

20g Tourierbutter 84 % 55g Zucker

30g Mehl T405

4g Kakaopulver

Die Milch mit der Butter erhitzen und über die anderen Zutaten gießen. Mixen.

Auf eine Silpat-Backmatte gießen und bei 170°C 10 Minuten backen.

In Stücke brechen und erneut 4 Minuten in den Ofen schieben, dabei eine zweite Silpat-Backmatte auf die

Stücke legen, um sie anschließend von Hand formen zu können.

150g Gesamtgewicht

#### MÜRBETEIGGEBÄCK BRAUNER ZUCKER & KAKAO

00g Mehl T405

80g Tourierbutter 84 %

70g Brauner Zucker 40g Gemahlene Mandeln

5g Kakaopulver

30g Ei

325g Gesamtgewicht

Alle Zutaten außer die Eier verkneten.

Sobald die Mischung homogen ist, die Eier hinzufügen.

3 mm dick ausrollen.

Bei 4°C aufbewahren.

Tropfenförmige Kekse in zwei verschiedenen Größen ausstechen.

Zwischen zwei Silpain-Backmatten bei 165°C für 11 Minuten backen.

#### JOGHURT-MANDARINEN-EIS

170g Mandarinenpüree

70 g Zucker 3,3 g Kombinierter Stabilisator

16g Naturjoghurt

17g Püree Persische Limette

0,5g Orangenblütenwasser

377g Gesamtgewicht

Das Mandarinenpüree mit dem Zucker, der zuvor mit dem kombinierten Stabilisator (25 % Guarkernmehl +

25 % Johannisbrotkernmehl + 50 % Natur Emul) vermischt wurde, erhitzen.

Diese Mischung abkühlen lassen.

Über den Joghurt und das Limettenpüree gießen und anschließend pürieren.

Mit Orangenblütenwasser abschmecken.

In einen Pacojet-Becher füllen.

Bei -18 °C lagern.

#### KUMQUATINEN-MARMELADE

240g Kumquatine 100g Zucker

140g Mandarinenpüree

Kumquatinen vierteln und entkernen.

In der Küchenmaschine mit den anderen Zutaten mixen und dann bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

480g Gesamtgewicht

(Fortsetzung des Rezepts Seite 30)

#### ZITRUSFRUCHTSALAT UND FRISCHE ZITRUSFRÜCHTE

Mandarine in Segmenten Gehackte Kumquatinen 50g Kumquatinen-Marmelade Die Segmente in Stücke schneiden, die gehackten Kumquatinen hinzufügen und dann mit der Marmelade

vermischen.

Bei 4°C aufbewahren.

50g Gesamtgewicht

#### HALBKANDIERTE KUMQUATINENSCHALE

100g Zucker 200g Wasser Aus Zucker und Wasser einen Sirup zubereiten.

Kumquatinen

Kumquatinen schälen und Schalen in Julienne schneiden. Die Julienne im Sirup bei schwacher Hitze kandieren.

300g Gesamtgewicht

#### ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Kumquat-Scheibchen (3 Stck./Teller) Nach Belieben Mandarinen-Segmente (4 Stck./Teller) Nach Belieben Chocolatree Träne dunkle Schokolade

Nach Belieben Jasminblütenblätter

Das tropfenförmige Mürbteiggebäck Brauner Zucker & Kakao, die Macaé-Creme mit einem Spritzbeutel mit 8-mm-Tülle und den Zitrusfruchtsalat harmonisch anordnen.

Mit Kumquat-Scheibchen und Mandarinen-Segmenten dekorieren.

Die "Chocolatree SCHOKOTRÄNE (Art.-Nr. 30328VCR)" auflegen und mit der Siphon-Mischung Macaé & Orangenblüte garnieren. Anschließend die Gavotte-Stücke und den Nocken aus Joghurt-Mandarinen-Eis auflegen.

Zum Schluss mit Jasminblütenblättern garnieren.



MACAÉ 62% Kakao 100% Brasilien

FRUCHTIG, GERÖSTETE NÜSSE & SCHWARZER TEE 6221

EXTRAFEINES MANDELMEHL

37333 - 1 kg 37332 - 10 kg



TRÄNE DUNKLE SCHOKOLADE GEFORMTE SCHABLONE

30328VCR



**PÜREE PERSISCHE LIMETTE** 100% 85 × 50 × 30 MM – 45 STÜCK

 $48590 - 4 \times 1 \text{ kg}$  $48593 - 2 \times 5 \text{ kg}$ 









**ADAMANCE:** Püree Persische Limette 100 % (48590/4 × 1 kg – 48593/2 × 5 kg).





# Trio süßer Verlockungen '

## Von Morgane Raimbaud

Für etwa 20 Stück



\* Kuppel Schwarze Johannisbeere & Caraïbe

#### KAKAO-DIAMANTKEKS

60 g Tourierbutter 84 %

Mehl T405

168g Gesamtgewicht

Kakaopulver

Alle Zutaten verkneten.

Zucker Zwischen zwei Blättern Backpapier 3mm dick ausrollen. Fleur de Sel

Taler ausschneiden und zwischen zwei Silpain-Backmatten in den Backofen schieben.

Die Schokolade mit dem Öl schmelzen, den Puffreis und Fleur de Sel dazugeben.

Bei 170°C 14 Minuten lang backen.

ANMERKUNG: Die Größe der Kekse hängt davon ab, wie groß die Petits Fours sein sollen.

#### **SCHOKOTRÖPFCHEN**

60g CARAÏBE 66% Traubenkernöl Puffreis

Vermischen und auf einem Backblech verteilen, kristallisieren lassen.

Fleur de Sel 100g Gesamtgewicht

48g Ei

Zucker

Püree Schwarze Johannisbeere Blackdown & Andorine 100 % Pulvergelatine 220 Bloom

CREME MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE

Hydratwasser Tourierbutter 84 %

162g Gesamtgewicht

Die Eier mit Zucker schaumig schlagen.

Das Püree Schwarze Johannisbeere dazugeben und aufkochen.

Topf vom Herd nehmen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen sowie die Butter

In Silikon-Halbkugelformen füllen. Einfrieren.

#### CARAÏBE-CREME

80g Ultrahocherhitzte Sahne 35 % Ultrahocherhitzte Vollmilch

Eigelb

Zucker

Pulvergelatine 220 Bloom 1,2g Hydratwasser

100g CARAÏBE 66% 323 g Gesamtgewicht

Die Sahne mit der Milch aufkochen und auf das zuvor mit dem Zucker vermischte (nicht schaumig geschla-

Bei 84-85°C eindicken lassen, anschließend durch ein Spitzsieb passieren und sofort verwenden.

Der warmen und passierten Englischen Creme die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Das Ganze mit einem Teigschaber rühren und dabei nach und nach in die geschmolzene Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.

Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

#### CARAÏBE-SPRITZMASSE

100g CARAÏBE 66% 50g Kakaobutter 150g Gesamtgewicht

Die Schokolade und die Kakaobutter zusammen schmelzen.

Im Wärmeschrank bei 45°C aufbewahren.

#### **ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN**

Nach Belieben Goldpulver Nach Belieben Wacholderbeere Nach Belieben Kakaopulver

Diamantkekse herstellen und backen. Die Schokotröpfchen herstellen. Sobald sie kristallisiert sind, in Kakao- und Goldpulver wälzen. Die Creme mit Schwarzer Johannisbeere zubereiten. Nach dem Gefrieren die Halbkugeln aus der Form lösen. Mithilfe eines Zahnstochers in die zuvor bei 45°C geschmolzene

Spritzmasse Caraïbe tauchen.

Auf die Diamantkekse legen.

Die Caraïbe-Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Halbkugel spritzen, mit gemahlenen Wacholderbeeren bepudern und mit Schokotröpfchen dekorieren.



**CARAÏBE 66%** SÜSSE GEWÜRZE. RÖSTAROMEN & BITTERNOTE

4654

**PÜREE SCHWARZE** JOHANNISBEERE BLACKDOWN **& ANDORINE 100%** 

> $32356 - 4 \times 1 \text{ kg}$  $32367 - 2 \times 5 \text{ kg}$



#### \* Träne Mandel & Araguani

#### ARAGUANI-CREME

120g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %: 120g Ultrahocherhitzte Vollmilch:

30g Eigelb 20g Zucker

110g ARAGUANI 72%

400g Gesamtgewicht

Die Sahne mit der Milch aufkochen und auf das zuvor mit dem Zucker vermischte (nicht schaumig geschlagene) Eigelb gießen.

Alles bei 84–85°C eindicken lassen.

Die Englische Creme heiß durch ein Sieb passieren und emulgieren.

Das Ganze mit einem Teigschaber rühren und dabei nach und nach in die geschmolzene Schokolade gießen.

So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.

Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

#### MANDEL-BROWNIE

45g CARAÏBE 66% 85g Tourierbutter 84%

30g Eigelb 60g Zucker

60g Brauner Zucker

20g Mehl T550

6g Kakaopulver 45g Eiweiß

351 g Gesamtgewicht

Schokolade mit Butter schmelzen, Eigelb mit dem Zucker und braunen Zucker schaumig schlagen und das zuvor mit dem Kakaopulver gesiebte Mehl hinzufügen.

Das Eiweiß schaumig schlagen und unter die erste Mischung heben.

Mithilfe eines Spritzbeutels Brownie-Teig in einen "kleinen Tropfen süß Vanille" von La Rose Noire geben (etwa 1/3 der Höhe), auf dem Brownie-Teig eine Mandel platzieren (selbe Ausrichtung wie der Boden).

Bei 170°C für 5 Minuten backen.

#### **ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN**

Nach Belieben Kleiner Tropfen süß Vanille
Nach Belieben Mandel-Praliné 70 % nussig

Nach Belieben Kakaobruch
Nach Belieben Roter Dreiecksklee

Die Araguani-Creme zubereiten.

Sobald der Brownie-Teig hergestellt und gebacken ist, Mandel-Praliné darauf spritzen.

Zum Schluss mit Creme garnieren.

Mit gemahlenem Kakaobruch bepudern, Creme in einen Spritzbeutel geben und wellenförmig aufspritzen, Blatt vom Dreiecksklee auflegen.



KLEINE TROPFEN SÜSS VANILLE

**25466** L 60 MM, B 34 MM, H 16 MM

#### \* Windbeutel Erdnuss & Jivara

#### **ERDNUSS-GANACHE**

150 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 % : 1.7 g Pulvergelatine 220 Bloom :

8,5g Hydratwasser

30g Erdnusspaste 70%

50g JIVARA 40%

100g Kalte, ultrahocherhitzte

Tourierbutter 84 %

Sahne

340g Gesamtgewicht

Die Sahne erhitzen, Topf vom Herd nehmen und die zuvor in Wasser eingeweichte Gelatine hinzugeben. In mehreren Portionen über die Erdnusspaste und die Schokolade gießen.

Mixen und die kalte Sahne unterrühren.

Lagern.

#### KAKAO-CRAQUELIN

62g Brauner Zucker

62g Mehl T550 10g Kakaopulver

184g Gesamtgewicht

Alle Zutaten kalt miteinander verkneten, den Teig 2 mm dick ausrollen und im Gefrierschrank aufbewahren. Je nach Größe der Windbeutel mit einem Ausstecher oder der Tülle eines Spritzbeutels Taler ausstechen.

#### WINDBEUTEL

125g Wasser

6g Milchpulver

2g Zucker 2g Fleur de Sel

62a Mehl T550

62g Butter

**5g Kakaopulve** 112g **Ei** 

376g Gesamtgewicht

Das Wasser mit dem Milchpulver, dem Zucker, dem Salz und der Butter erhitzen.

Wenn es kocht, Topf vom Herd nehmen und das zuvor mit dem Kakaopulver gesiebte Mehl hinzufügen. Wieder auf den Herd stellen und 2 Minuten kochen.

Abkühlen lassen, dabei in der Küchenmaschine mit Rührblatt rühren, dann die Eier in mehreren Portionen unterrühren.

Teig in einen Spritzbeutel geben und kleine Windbeutel aufspritzen.



70%

#### ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Erdnuss-Ganache zubereiten und kristallisieren lassen

Craquelin und Windbeutelteig herstellen. Die Windbeutel aufspritzen und Craquelin auflegen,

bei 180 °C 15 Minuten backen. Die Windbeutel im Verhältnis 2:1 teilen. Den Boden der Windbeutel mit Praliné garnieren.

Die Ganache mithilfe eines Spritzbeutels aufspritzen, anschließend mit einigen Erdnusssplittern und flüssigem Praliné verzieren.

Mit den Windbeutel-Deckeln verschließen.







# Fruchtpürees

ohne Zuckerzusatz und ohne Zusatzstoffe für engagierte Handwerker des guten Geschmacks.





#### RESPEKT GEGENÜBER DEN MENSCHEN UND DER ERDE

Fruchtpürees, auf deren Verwendung Sie stolz sein können



#### FRÜCHTE, DIE ZU 100 % **VON DEN PRODUZENTEN BIS ZU DEN VARIETÄTEN ZURÜCKVERFOLGT WERDEN**

Geschichten, die Sie mit Ihren Kunden teilen können



#### 100 % FRUCHT OHNE ZUCKERZUSATZ UND OHNE ZUSATZSTOFFE

Reife Früchte statt Zuckerzusatz



#### **UNSER GESAMTES KNOW-**HOW IN SACHEN OBST ZU IHREN DIENSTEN

150 Rezepte, in denen die Pürees zur Anwendung kommen und die es zu entdecken gilt









■1 KG: 32354 ● 5 KG: 32364 ● 5 KG: 32365

■1 KG: 32355 ■ 5 KG: 32366



■ 5 KG: 32367

1 KG: 32357

5 KG: 32368



■ 5 KG: 48594

■1 KG: 48590

● 5 KG: 48593







■1 KG: 48589 ● 5 KG: 48592

■1 KG: 32352 ● 5 KG: 32363

■1 KG: 32351 5 KG: 32362



● 5 KG: 32361



● 1 KG: 32360





5 KG: 48103

1 KG: 32358 ■ 5 KG: 32369





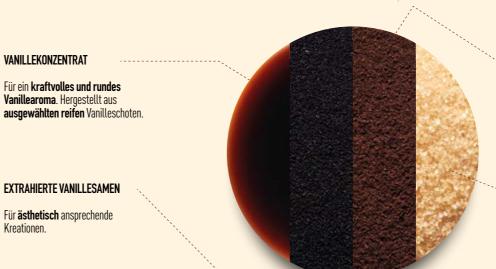


## PASTE AUS BIO-VANILLESCHOTEN 400 G VANILLESCHOTEN/KG

EIN IN ZUSAMMENARBEIT MIT CHEF-PATISSIERS ENTWICKELTES REZEPT: DIE ERSTE PASTE AUS BIO-VANILLESCHOTEN

In Zusammenarbeit mit den Patissiers der École Valrhona und Kunden, die sich für Vanille begeistern, haben wir mehrere Monate lang daran gearbeitet, DIE Rezeptur weiterzuentwickeln, die **alle Bestandteile der Vanilleschote vereint** – und so ihre ganze aromatische Vielschichtigkeit offenbart. Verleihen





#### VANILLESCHOTEN IN PULVERFORM

Für die **holzigen Noten**, die die Vanilleschote charakterisieren.

#### ROHRZUCKER

Zur Erleichterung der **Dosierung** und **Konservierung** 



## VALRHONA SELECTION, EIN KOLLEKTIV ENGAGIERTER MARKEN



Unter Valrhona Selection vereinen wir maßgebende und engagierte Marken wie Valrhona, Sosa, Chocolatree, La Rose Noire, Norohy und Adamance, um Ihnen ein abwechslungsreiches Angebot zu unterbreiten, das Ihren Bedürfnissen entspricht.

All diese Marken sind von dem Bestreben nach einer gemeinsamen und nachhaltigen Entwicklung geprägt. Dementsprechend setzen sie sich für eine konkrete Umsetzung von Maßnahmen zur Gestaltung einer besseren Zukunft im Einklang mit Mensch und Natur ein.



## LAROSE NOIRE

Die Stärke von Valrhona liegt in der Beziehung, die wir zwischen Produzenten, Mitarbeitern und Kunden herstellen. Es ist diese Verbindung, die wir jeden Tag knüpfen und die es einerseits den Kakaoproduzenten ermöglicht, besser von ihrem Metier zu leben, sowie andererseits unsere Kunden dabei unterstützt, mit den von uns angebotenen Produkten und Dienstleistungen eine engagiertere Kreativität zu entwickeln.

Bieten Sie mit unseren Törtchenböden von La Rose Noire eine Auswahl an Gebäck, die jeden Gaumen erfreut.

Das unbestreitbare Argument? Alle unsere Törtchenböden, Minihörnchen und Körbchen werden aus den besten Rohstoffen vollständig von Hand gefertigt.



## **NOROHY**

Es ist von allem etwas dabei: Geschmack, Optik und Textur! Crispys, Peta Crispys und kantonesisch karamellisierte Sosa-Produkte machen jede Kreation zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Auch die Natur steht im Vordergrund: mit der Kollektion "Transparence", die zu 100 % aus natürlichen Zutaten besteht.

Die Kombination aus "Noro" und "Rohy" (Licht und Verbindung auf Madagassisch) spiegelt perfekt unsere Mission wider: die Menschen in den Mittelpunkt zu rücken, die mit der Vanille arbeiten, und eine Verbindung zu schaffen zwischen den Bauern und den Chef-Patissiers, um diesen außergewöhnlichen Rohstoff zu Tage zu bringen. Bei unserem Sortiment aus Madagaskar profitiert die gesamte Wertschöpfungskette dieses Produkts vom Bio-Siegel.



#### adamance

Die Augen essen mit – seien Sie sehenswert! Verleihen Sie im Handumdrehen Ihren Rezepten zum Jahresende eine festliche und persönliche Note mit den Formen und Dekors aus Valrhona-Schokolade: in Farben, die zu 100 % natürlichen Ursprungs sind. Was uns antreibt: der Komplize Ihrer ganz persönlichen Kreationen zu sein! Unsere Pürees ohne Zuckerzusatz und ohne Zusatzstoffe, aus Früchten, die bis zum Erzeuger rückverfolgt werden können, respektieren die Natur wie auch die Frauen und Männer, die sie verarheiten

Um die Freude zum Ausdruck zu bringen, während dieser festlichen Jahreszeit wieder zusammenkommen zu dürfen, entwerfen Sie schöne Kreationen rund um die Frucht, die Sie mit Ihren Kunden teilen können!

# **KOMUNTU 80%**

## MIT IHNEN UND FÜR SIE KREIERT

Ketut Pantiana Sophie Mainguett Michael ecchinti Aoki Yusuke Surum Rojas Lino Jo. César Garcia Dominique Ducroix Ihalia Ho Um Liddice at Eric Roussean Mingler L Tomazina Sainchez jurez fean-Baptiste
Michel Guito Gil Ramecourt Majo
laze Dominique layton William
Kamel Guerriz Dumaire Célin elluis Manne Duhamel Domn Marie Mülles 1 ja junji Patrice Demess Paul A. Young Olga Campos Fland Tillet Rand Ramiron Luis Enrily Ban osé Del Valle Hernandez Eva Martinez Diabate Vafing Nova Valson Nancy Lu Eduardo Espinora Tamasiz Catherine Boisse

d'engagement

VAL<mark>RHO</mark>NA