



Amatika





Eddie Shepherd.

CHEF DE PARTIE

THE WALLED GARDENS UNDERGROUND

SPHÄREN AUS AMATIKA- & OSMANTHUS-GANACHE

275 g	AMATIKA	Schokolade bei 45 °C schmelzen und dann langsam auf etwa 40 °C abkühlen lassen. Sojamilch und Glukose erhitzen, um die Glukose vollständig aufzulösen. Sojamilch- und Glukose-Mischung vom Herd nehmen und das mit Osmanthus aromatisierte Olivenöl untermischen. Durch das natürliche Lecithin in der Sojamilch emulgiert das Olivenöl leicht. Sojamilch- und Olivenöl-Emulsion auf etwa 40 °C abkühlen lassen. Sojamilch-Emulsion in 3 Durchgängen unter die geschmolzene Schokolade mischen. Warten, bis die Schokoladenmischung eine Temperatur von unter 33 °C erreicht hat und dann die temperierte Kakaobutter untermischen. Die Mischung nun mit einem Stabmixer mit Osmanthus-Geist, Zitronensaft und Salz emulgieren. Ganache in Kugelformen aus Silikon füllen (wenn keine Formen vorhanden sind, die Ganache abkühlen und lassen und dann mit der Hand Kugeln daraus formen) Die Ganache über Nacht in der Kugelform einfrieren, dann die Kugeln aus der Form nehmen und im Kühlschrank oder Gefrierschrank bis wenige Stunden vor dem Servieren kühlstellen. Ganache-Kugeln 2–3 Stunden vor dem Servieren aus dem Kühl- oder Gefrierschrank nehmen, damit sie Raumtemperatur erreichen; sie sollten formstabil sein, dank der temperierten Kakaobutter beim Essen jedoch auf der Zunge zergehen.
80 g	Sojamilch	
40 g	Mit Osmanthus aromatisiertes Olivenöl (siehe unten)	
30 g	Glukose-Sirup	
25 g	Osmanthus-Geist (siehe unten)	
10 g	Temperierte Kakaobutter (siehe unten)	
3,5 g	Zitronensaft	
2,5 g	Salz	

OSMANTHUS-GEIST

25 g	Osmanto	Beide Flüssigkeiten vermischen und das Gemisch eine Woche lang bei Raumtemperatur ziehen lassen, dann abseihen und beiseitestellen.
300 g	Wodka oder neutraler Korn mit 40 % Vol.	

OSMANTHUS-ÖL

500 g	Mildes Olivenöl	Beide Flüssigkeiten vermischen und das Gemisch eine Woche lang bei Raumtemperatur ziehen lassen, dann abseihen und beiseitestellen.
25 g	Osmanthus	

HIMBEERSORBET

Für die Himbeerbasis :

500 g	Wasser	Alle Zutaten gemeinsam auf 85 °C erhitzen, das Gemisch unter Rühren köcheln lassen und diese Temperatur 20 Minuten lang beibehalten. Die Mischung dann sorgfältig pürieren und durch ein feines Sieb passieren.
360 g	Zucker	
325 g	Himbeeren	
160 g	Frischer Zitronensaft	
150 g	Granatapfel-Sirup	
2,5 g	Zitronensäure	
	Mark einer halben Vanilleschote	

Für das Himbeerglast :

600 g	Himbeerbasis – von oben	Alle Zutaten bis auf den Kakaobruch mit einem Schneebesen in einem Topf vermischen und die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen. Die heiße Flüssigkeit in eine Schale gießen, abkühlen lassen und anschließend im Kühlschrank fest werden lassen. Einen Teil der Creme vorsichtig auf 55 °C erwärmen, sie sollte dann geschmolzen sein. Etwas von der warmen Himbeerflüssigkeit auf das Blech eines Dehydriergeräts geben und gut verteilen, um eine möglichst dünne Schicht zu erhalten. Das „Himbeer-Blatt“ mit zerkleinertem Kakaobruch bestreuen. Himbeer-Blatt bei 40 °C eine Stunde lang in einem Dehydriergerät trocknen, bis sich ein halbtrockenes, flexibles Blatt entstanden ist. Kleine Stücke aus dem Frucht-Blatt reißen und diese erneut auf das Blech eines Dehydriergeräts legen. Die Himbeerstücke ein zweites Mal bei 60° C und 12 Stunden lang trocknen, bis sie trocken, brüchig und knusprig sind. Bewahren Sie das fertige „Glas“ bis zur Verwendung in einem luftdichten Behälter mit Kieselgel auf.
300 g	Wasser	
50 g	Zucker	
16 g	Pektin NH	
	Kakaobruch von Valrhona	

TEMPERIERTE KAKAOBUTTER

Um Kakaobutter in einem Wasserbad zu temperieren, Kakaobutter luftdicht verpacken und in ein 33,6° C warmes Wasserbad legen. Die Kakaobutter mindestens 24 Stunden lang bei 33,6 °C im Wasserbad lassen. Diese Temperatur ist perfekt für die Entwicklung von Kakaobutter-Kristallen vom Typ V; nach 24 Stunden ist die Kakaobutter fertig und kann im Rezept weiterverarbeitet werden oder dazu genutzt werden, um Schokolade zu temperieren.

Temperierte Kakaobutter kann man auch kaufen, ich stelle sie mithilfe eines Wasserbads über Nacht jedoch lieber selbst her, um dann die temperierte Kakaobutter in ihrer noch geschmolzenen Form zu verwenden. So ist es so viel einfacher, sie in Rezepten, z. B. für eine Ganache, weiterzuverwenden oder sie zum direkten Temperieren von Schokolade anstelle der Impfmethode zu nutzen. (Verwenden Sie zum Temperieren von Schokolade 1–1,5 % temperierte Kakaobutter anstatt die Schokolade zu impfen – fügen Sie die temperierte Kakaobutter hinzu solange sie noch flüssig ist, wenn die Temperatur der Schokolade, die Sie temperieren möchten, gerade unter 33,6 °C gefallen ist.)

Welche Anwendungen empfehlen Sie?

Ich finde die Ganache klasse, weil sie sehr vielseitig ist und wirklich die Stärken dieser Schokolade offenbart – es ist schwer, eine gute vegane Version einer Milchsokoladenganache herzustellen. Ich habe sie aber auch schon einfach als Topping für eine Kreation verwendet, um dieser den letzten Schliff zu geben und zusätzliche Textur zu schaffen. Sie ist extrem vielseitig.

+ das Wort des Chefs +