

Schoko-Apfel-Tartelette




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Schoko-Apfel-Tartelette

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *Ecole Gourmet Valrhona*

Rezept für 8 Tartelettes

Am Vortag:

Schaumige
Ganache-Creme
CARAMÉLIA 36 %

Am Backtag:

Sirup
Knusperboden
Nuss-Trockenfrüchte-Mischung
Kuppel aus rohen Äpfeln

Benötigte Utensilien:

Backringe mit Ø 7,5 cm
Halbkugelformen
mit Ø 4,5 cm

SIRUP

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: bis zum vollständigen
Erkalten im Kühlschrank

50 g Zucker
40 g Wasser

Zucker und Wasser mischen. Unter Rühren leicht erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

KNUSPERBODEN

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Ruhezeit: 30 Minuten

70 g Haferflocken
45 g Gehackte, geröstete
Haselnüsse
60 g Schokolade CARAMÉLIA 36 %

Die Schokolade **CARAMÉLIA 36 %** bei 40 °C schmelzen und mit den gehackten Haselnüssen und den Haferflocken mischen. Beiseitestellen.

NUSS-TROCKENFRÜCHTE-MISCHUNG

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Ruhezeit: 3 Stunden

45 g Entkernte getrocknete
Pflaumen
70 g Rosinen
70 g Getrocknete Aprikosen
25 g Geröstete Haselnüsse
25 g Rohe Mandeln
15 g Pekannüsse
½ **NOROHY Vanilleschote**
20 g Sirup (Zubereitung weiter oben)
35 g Schokolade **CARAMÉLIA 36 %**
1 g Lebkuchengewürz

Alle trockenen Zutaten und den Sirup (vorherige Zubereitung) pürieren, bis ein homogener Teig entsteht.
Die Schokolade **CARAMÉLIA 36 %** bei 40 °C schmelzen und die beim vorherigen Schritt entstandenen Masse hinzugeben. Mischung beiseitestellen.

Schoko-Apfel-Tartelette

(Fortsetzung)

KUPPEL AUS ROHEN ÄPFELN

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Ruhezeit: 3 Stunden

- 110 g Bio-Apfel Royal Gala
- 12 g Zitronensaft
- 20 g Sirup (Zubereitung weiter oben)
- 30 g Gehackte, geröstete Haselnüsse

Den Apfel gründlich waschen, entkernen und dann mit dem Zitronensaft und dem Sirup (vorherige Zubereitung) pürieren, bis ein Kompott entsteht.

Das entstandene Kompott mit den gehackten Haselnüssen verrühren. 20 g dieser Zubereitung in Halbkugelformen aus Silikon von 4,5 cm Durchmesser geben.

Für 3 Stunden in den Eisschrank stellen.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME CARAMÉLIA 36 %

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

- 65 g Sahne
- 10 g Akazienhonig
- 95 g Schokolade **CARAMÉLIA 36 %**
- 170 g Kalte Sahne

Schokolade **CARAMÉLIA 36 %** schmelzen. Den Honig mit 65 g flüssiger Sahne erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. In drei Portionen über die geschmolzene Schokolade **CARAMÉLIA 36 %** gießen und dabei ununterbrochen kräftig mit dem Teigschaber rühren. Mithilfe eines Stabmixers mixen, um die Emulsion fertigzustellen. Nach und nach die 170 g kalte flüssige Sahne hinzufügen und weiterhin mixen.

Die Zubereitung mit Frischhaltefolie bedecken.

Über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

ANRICHTEN

20 g Knusperboden gleichmäßig in jedem Ring verteilen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann in jeden Ring 35 g Nuss-Trockenfrüchte-Mischung direkt auf dem Knusperboden verteilen. Sofort mit einem Küchenmesser aus dem Ring nehmen. Mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die schaumige Ganache-Creme mit einem Schneebesen aufschlagen, bis eine geschmeidige Textur entsteht, die Sahne ähnelt. Mithilfe eines Spritzbeutels mit 16-mm-Lochtülle pro Tartelette 35 g Ganache dressieren.

Die Kuppeln aus rohem Apfel aus der Form lösen und auf der Ganache platzieren. 3 Stunden im Kühlschrank aufbewahren, um die Zubereitung bis zum Verzehr auftauen zu lassen.

Ernährungstipp

Dieses Rohkost-Rezept kommt ohne Backen aus. Zudem ist es ein Zero-Waste-Rezept, da alle Bestandteile der Äpfel verwendet werden.