

Schwarzwälder Kirschnitten




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

SCHWARZWÄLDER KIRSCHSCHNITTEN

Rezept für 10 Stück

Ein Original-Rezept der *École Gourmet Valrhona*

FEINER KAKAOBISKUIT

40 g Eigelb
105 g Eier
110 g Zucker (85 g + 25 g)
65 g Eiweiß
25 g Mehl
25 g KAKAOPULVER

FEINER KAKAOBISKUIT

Eigelb, Eier und 85 g Zucker im Rührgerät schaumig schlagen. Anschließend das Eiweiß mit 25 g Zucker steif schlagen. Das aufgeschlagene Eiweiß mit der ersten Mischung vermengen und anschließend das zusammen mit dem KAKAOPULVER gesiebte Mehl hinzugeben.

360 g Biskuitteig abwiegen, auf ein Backblech (30 x 40 cm) geben und mit einem Winkelspachtel verteilen.

Den Biskuit im Ofen bei 230 °C Umluft etwa 6-7 Minuten backen.

CREME AUS MANJARI 64 %

125 g Vollmilch
125 g Sahne
25 g Zucker
50 g Eigelb
2 g Blattgelatine
110 g Schokolade MANJARI 64 %

CREME AUS MANJARI 64 %

Die Milch und die Sahne bei mittlerer Hitze erwärmen. Mit einem Schneebesen das Eigelb mit dem Zucker verrühren, ohne es aufzuschlagen. Dann auf diese Mischung unter ständigem Rühren die heiße Flüssigkeit geben.

Das Ganze in einen Topf geben und auf kleiner Flamme erhitzen. Vorsichtig umrühren, bis die Creme leicht eindickt. Mithilfe eines Thermometers sicherstellen, dass die Temperatur 82 °C beträgt.

Nach Erreichen der Temperatur den Topf vom Herd nehmen und die Creme durch ein Sieb filtern. Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen.

In drei Etappen über die zuvor geschmolzene MANJARI 64 % gießen, um eine glatte, glänzende und elastische Textur zu erhalten. Kurz mixen, um eine glatte Creme zu erhalten.

Mit Frischhaltefolie bedecken und kalt stellen.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME AUS IVOIRE 35 % MIT VANILLE UND KIRSCHWASSER

330 g Sahne (90 g + 240 g)
10 g Akazienhonig
10 g Glukose
120 g Schokolade IVOIRE 35 %
2 Vanilleschoten
10 g Kirschwasser

SCHAUMIGE GANACHE-CREME AUS IVOIRE 35 % MIT VANILLE UND KIRSCHWASSER

90 g Sahne mit der Glukose, dem Honig und den zwei aufgeschlitzten und ausgekratzten Vanilleschoten erhitzen. In drei Etappen über die zuvor geschmolzene IVOIRE 35 % gießen und dabei kräftig rühren.

Mixen und 240 g kalte Sahne mit dem Kirschwasser hinzugeben. Mit Frischhaltefolie abdecken und idealerweise eine ganze Nacht lang im Kühlschrank kühlstellen.

SAUERKIRSCHEN-GELEE

140 g Sauerkirschfruchtmark
70 g Sauerkirschen in Alkohol
4 g Blattgelatine
20 g Zucker
5 g Kirschwasser

SAUERKIRSCHEN-GELEE

Die Gelatine in einer großen Menge kaltem Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. Die Sauerkirschen klein hacken. Die Hälfte des Sauerkirschfruchtmarks mit dem Zucker auf 60 °C erhitzen, die Gelatine hinzufügen und auflösen, dann den Rest des Fruchtmarks, die gehackten Sauerkirschen und das Kirschwasser hinzugeben. 125 g Gelee in den Dessertrahmen gießen, der bereits mit den ersten Schichten gefüllt wurde. Das Ganze in den Gefrierschrank stellen.

SIRUP ZUM TRÄNKEN MIT SCHOKOLADENLIKÖR

140 g Wasser
30 g Zucker
40 g Schokoladenlikör
1 Vanilleschote

SIRUP ZUM TRÄNKEN MIT SCHOKOLADENLIKÖR

Das Wasser mit dem Zucker und der aufgeschnittenen und ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Kühl stellen.

Den Sirup vermischen und den Schokoladenlikör hinzufügen.

GLASUR AUS MANJARI 64 %

800 g Schokolade MANJARI 64 %
80 g Traubenkernöl

GLASUR AUS MANJARI 64 %

MANJARI 64 % bei 40 °C schmelzen und das Traubenkernöl hinzugeben. Bei etwa 35 °C verwenden.

ANRICHTEN

- Den Schokoladenbiskuit in vier 30 x 10 cm breite Streifen schneiden.
- Einen Biskuitstreifen in einen Dessertrahmen (30 x 10 cm x 5 cm) legen und diesen mit dem Sirup tränken, darauf 125 g Creme mit MANJARI 64 % aufspritzen und glatt streichen, dann mit einem Biskuitstreifen bedecken, auch diesen tränken und das Ganze in den Gefrierschrank stellen.
- Die schaumige Ganache-Creme aufschlagen, bis sie eine geschmeidige und pochierbare Textur erhält. 125 g dieser Zubereitung auf den zweiten Biskuitstreifen aufspritzen und glatt streichen, erneut mit einem Biskuitstreifen bedecken, tränken und in den Gefrierschrank stellen.
- Das Sauerkirsch-Gelee zubereiten und 125 g davon auf den dritten Biskuitstreifen geben, glatt streichen und den letzten Biskuitstreifen darauflegen. Diesen tränken und das Ganze in den Gefrierschrank stellen.
- Nach dem Einfrieren aus dem Rahmen nehmen und Stücke von 3 cm Breite zuschneiden.
- Die Stücke auf die Schnittseite legen und die Oberseite mit Überguss überziehen, um eine glänzende Optik zu erhalten, dann erneut in den Gefrierschrank stellen.
- Die Oberseite und die Seiten mit der Glasur mit MANJARI 64 % überziehen. 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.
- Am Vortag in den Kühlschrank stellen, für ein optimales Geschmackserlebnis am Folgetag.

Die schaumige Ganache-Creme kann nach Wunsch auch ohne Kirschwasser hergestellt werden.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat“ in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Patisserie-Workshops und -Kursen teil.

Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona“: www.citeduchocolat.com

VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich     www.valrhona.com