

Crème-Dessert mit Dulcey-Füllung



© 2020 Valrhona - Philippe Barret - Ecole Gastronomique Valrhona - Nachdruck verboten, alle Rechte vorbehalten.



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

CREME-DESSERT MIT DULCEY-FÜLLUNG

Ein Original-Rezept der *École Gourmet Valrhona*

HASELNUSS-DACQUOISE

60 g Mehl
170 g Gemahlene Haselnüsse
300 g Zucker (200 + 100 g)
280 g Eiweiß

NAMELAKA DULCEY 35 %

75 g Vollmilch
4 g Glukose
2 g Blattgelatine
150 g Schokolade DULCEY 35 %
150 g Sahne

LEICHTE MOUSSE MIT DULCEY 35 %

250 g Vollmilch
10 g Blattgelatine
465 g Schokolade DULCEY 35 %
500 g Sahne

HASELNUSS-DACQUOISE

Mehl mit den gemahlene Haselnüssen und 200g Zucker sieben.
Eiweiß steif schlagen, dabei die restlichen 100g Zucker hinzugeben, sodass eine glatte und feste Eischneemasse entsteht. Auf einem 5mm hohen Backblech verteilen und bei 180°C etwa 16 Minuten backen.
Nach dem Backen und Abkühlen runde Scheiben mit 4-5cm Durchmesser zuschneiden.

NAMELAKA DULCEY 35 %

Die Gelatine in einer großen Menge kaltem Wasser einweichen. **DULCEY 35 %** bei 45°C schmelzen. Die Milch mit der beigefügten Glukose auf 80°C erhitzen. Anschließend die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzugeben.
Die Zubereitung langsam auf die geschmolzene **DULCEY 35 %** gießen, um eine elastische und glänzende Textur zu erreichen. Die flüssige, kalte Sahne zu der Zubereitung hinzufügen. Einige Sekunden mixen und in Halbkugel-Formen gießen. Mehrere Stunden im Gefrierschrank kristallisieren lassen.

LEICHTE MOUSSE MIT DULCEY 35 %

Die Gelatine in einer großen Menge kaltem Wasser einweichen. Die Milch auf etwa 50°C erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen.
Etwa 1/3 der heißen Flüssigkeit auf die zuvor geschmolzene **DULCEY 35 %** gießen und vermischen, um eine glatte, elastische und glänzende Textur zu erhalten, die auf den Beginn einer Emulsion hindeutet.
Wenn die Schokoladenmischung eine Temperatur von 35-40°C erreicht hat, die aufgeschlagene Sahne hinzugeben.

ANRICHTEN

- In Ringformen mit einem Durchmesser von 5cm und einer Höhe von 4-5cm eine Scheibe Haselnuss-Dacquoise und darauf eine Halbkugel Namelaka **DULCEY 35 %** platzieren. Darüber die leichte Mousse mit **DULCEY 35 %** gießen, bis die Oberseite der Halbkugel erreicht ist. Anschließend alles in den Gefrierschrank stellen.
- Das Dessert nach dem Einfrieren aus der Form nehmen, servierfertig auf einem Teller anrichten und im Kühlschrank aufbewahren.