



# Calao



# Ein Originalrezept der École Valrhona

Für 48 Stück

## KAKAOBRUCH-MILLOT-74 %-SCHOKOLADE-MÜRBETEIG

### 250g MILLOT 74%

470g Tourierbutter 84 %

220g Eier

860g Mehl T550

330g Puderzucker

75g Extrafein gemahlene Mandeln

### 40g Kakaobruck

7g Fleur de Sel

- Die zerlassene Schokolade bei 35 °C mit der weichen Butter vermischen.
- Die Eier nach und nach hinzufügen. Auf das Mehl, den Puderzucker, die gemahlene Mandeln, den gemahlene Kakaobruck und das Fleur de Sel geben.
- Alle Zutaten kurz vermischen. Sofort ausrollen. Bei 150 °C im Ofen backen.

## TONKA-KARAMELL

160g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

2g Madagaskar-Vanilleschote

0,5g Tonkabohnen

20g Glukose DE38/40

160g Zucker

45g Salzige Butter

- Die Sahne mit der Vanille und den geriebenen Tonkabohnen ziehen lassen.
- Durch ein feines Sieb streichen, auf das Sahnegewicht auffüllen, dann die Glukose hinzufügen.
- Aus dem Zucker nach und nach ein helles Karamell herstellen.
- Das Karamell zusammen mit der salzigen Butter einkochen. Warme Sahne hinzugeben und alles zusammen bei 108 °C kochen.

## DESSERT-GANACHE MILLOT 74 %

390g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

65g Invertzucker

### 300g MILLOT 74%

- Die Sahne und den Invertzucker aufkochen. Nach und nach auf die Schokolade gießen.
- So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
- Sofort verwenden oder bis zur gewünschten Konsistenz kristallisieren lassen.

## KARAMELLISIERTER KAKAOBRUCH

35g Zucker

12g Wasser

### 65g Kakaobruck

5g Tourierbutter 84 %

- Den Zucker mit dem Wasser bei 118 °C kochen, bei ausgeschalteter Hitze den Kakaobruck hinzufügen.
- Rühren, bis die Masse kristallisiert. Die Kakaobrucksplitter gut separieren.
- Erneut erhitzen und karamellisieren lassen. Zum Schluss ein ganz wenig Butter hinzufügen, auf dem Marmorblock abkühlen lassen, dabei umrühren, um die Kakaobrucksplitter perfekt voneinander zu trennen.

## ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

### NACH BELIEBEN MILLOT 74%

### NACH BELIEBEN Kakaobutter

- Den Mürbeteig, das Karamell und die Ganache vorbereiten.
- Den Mürbeteig zwischen zwei Blättern 2 mm dick ausrollen.
- Taler (Ø7 cm) ausstechen. Bei zwei Dritteln ein Loch (Ø4 cm) ausstechen.
- Bei 150 °C etwa 20 Minuten lang backen. Mit Kakaobutter isolieren.
- Zwischen 2 Schokoladenfolien vorkristallisierte Schokolade verstreichen.
- 7 cm große Taler ausstechen und darin ein Loch (Ø3 cm) ausstechen.
- Mithilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle Ganache auf den Taler ohne Loch spritzen, darauf dann einen Schokoladentaler legen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen.
- Abschließend das Innere des Talers mit einer Karamellspirale füllen und den karamellisierten Kakaobruck darüber streuen.