

# Schwarzwälder Kirschnitten mit Millot 74 %





### ZARTER BISKUIT MIT MILLOT 74 %

180 g	Pasteurisiertes Eiweiß (1)	:	Eiweiß und Albumin 5 Minuten aufschlagen, Zucker nach und nach innerhalb von 7 Minuten hinzufügen.
22 g	Albumin	:	Es entsteht eine luftige Baisermasse.
141 g	Puderzucker	:	Die geschmolzene Kuvertüre, das Eigelb und das Eiweiß (2) mischen und kräftig mit dem Stabmixer mixen.
261 g	Pasteurisiertes Eiweiß (2)	:	Mandelmehl hinzufügen.
87 g	Pasteurisiertes Eigelb	:	Reismehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und zur vorherigen Zubereitung dazugeben, mit dem Stabmixer vermischen.
152 g	MILLOT 74 %	:	Wenn die Baisermasse fertig ist, die Schoko-Mischung mit einem Teigschaber unterheben.
109 g	Mandelmehl	:	Je Rahmen (30 x 40 cm, Dicke: 0.3 mm) 200 Gramm abwiegen und verstreichen.
98 g	Reismehl	:	Rezept für 4 Biskuitböden von 30 x 40 cm. Bei 175 °C und 50 % Luftfeuchtigkeit 7 Minuten backen.
33 g	Kakaopulver	:	
4.3 g	Backpulver	:	

### KIRSCH-HIMBEER-KOMPOTT

250 g	Kirschpüree	:	Fruchtpürees und Zucker auf 90–100 °C erhitzen.
112.5 g	Himbeerpüree	:	Im kalten Wasserbad auf 70 °C abkühlen lassen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
72.5 g	Zucker	:	Den Zitronensaft hinzufügen.
10.5 g	Blattgelatine 200 Bloom	:	In einen 30 x 40 cm großen Rahmen von 0.3 mm Dicke geben und einfrieren.
4 g	Zitronensaft	:	Rezept für 1 Rahmen à 300 g.

### SCHAUMIGE VANILLE-GANACHE-CREME

210 g	Sahne 35 % Fett	:	Kleinere Menge Sahne mit Invertzucker erhitzen und die Vanilleschote 15 Minuten lang darin ziehen lassen.
100 g	IVOIRE 35 %	:	Temperatur auf 45 °C erhöhen und Glukose-Pulver hinzufügen. Aufkochen und durch ein trichterförmiges Sieb geben.
350 g	Sahne 35 % Fett	:	Mit der Kuvertüre emulgieren. Zum Schluss die kalte, größere Menge Sahne zugeben und mit dem Stabmixer mixen.
22.5 g	Invertzucker (Paste)	:	Über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Die Creme aufschlagen, bis die Textur gleichmäßig glatt ist.
22.5 g	Glukose-Pulver	:	In einen 30 x 40 cm großen Rahmen von 0.3 mm Dicke geben und einfrieren.
1 g	Stück Vanilleschote	:	Rezept für 2 Rahmen à 300 g.

### ANRICHTEN

30-x-40 cm-Teigplatten wie folgt schichten: Schokoladenbiskuit - Ganache-Creme - Schokoladenbiskuit - Kompott - Schokoladenbiskuit - Ganache-Creme und Schokoladenbiskuit. Einfrieren. Stücke von 3 x 2 cm zuschneiden und bis zur Verwendung in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

### LUFTIGER SCHOKO-SCHAUM MILLOT 74 %

200 g	MILLOT 74 %	:	Wasser aufkochen und mit der geschmolzenen Kuvertüre emulgieren, ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
350 g	Wasser	:	Sojalecithin hinzufügen, mischen und durch ein Sieb passieren.
40 g	Zucker	:	Mit dem Stabmixer arbeiten, dabei 32–35 °C nicht überschreiten. In den Kühlschrank stellen.
2 g	Lecithin	:	

### VERZIERUNG

Sobald der Schaum fertig ist mit dem Stabmixer arbeiten, um so viele Luftblasen wie möglich zu erhalten. Die Kuchen-Rechtecke auf Gitter legen und mit Hilfe einer Schöpfkelle mit dem Schaum bedecken. 5 Minuten im Gefrierfach aufbewahren und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

### KAKAOGLASUR

238 g	Sahne 35 % Fett	:	Invertzucker, Sahne und flüssige Glukose in einen Kochtopf geben und auf 60 °C erhitzen. Mit dem Kakao-pulver eine Ganache herstellen.
322 g	Zucker	:	Wasser und Zucker in einen Kochtopf geben, auf 125 °C erhitzen und mit der Kakaopulver-Ganache eine Emulsion herstellen.
119 g	Flüssige Glukose	:	Zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen. Durch ein feines Sieb passieren, aufschäumen und abkühlen lassen.
95 g	Wasser	:	Überguss Absolu Cristal hinzufügen, mischen und durch ein Sieb passieren.
36 g	Invertzucker	:	Bei Raumtemperatur aufbewahren, bis die Glasur abgekühlt ist. Im Kühlschrank aufbewahren.
44 g	Blattgelatine 200 Bloom	:	Verwendung bei 35 °C.
89 g	Kakaopulver	:	
200 g	Neutraler Überguss Absolu Cristal	:	

### SCHOKOLADENMOUSSE MILLOT 74 %

212 g	Wasser	:	Das auf 30 °C erhitzte Wasser und das Johannisbrotkernmehl mit dem Stabmixer mixen und 15 Minuten lang ruhen lassen.
140 g	MILLOT 74 %	:	Danach die zuvor eingeweichte und aufgelöste Gelatine und den Emulgator hinzufügen.
72.7 g	Eiweiß	:	Über die bei 45 °C geschmolzene Kuvertüre gießen, kräftig mit dem Pürierstab aufschlagen und durch ein feines Sieb passieren.
42.8 g	Oligofruktose	:	Die Mischung sollte eine Temperatur von 32 °C haben, bevor die Baisermasse hinzugefügt wird.
5.3 g	Emulgator Natur emul	:	Eiweiß 4 Minuten lang bei hoher Geschwindigkeit mit dem Rührgerät aufschlagen.
4 g	Blattgelatine 200 Bloom	:	Oligofruktose hinzufügen und weitere 6 Minuten aufschlagen. Es entsteht eine luftige Baisermasse.
3 g	Johannisbrotkernmehl	:	Wenn das Baiser fertig ist, nach und nach die vorherige Zubereitung mit dem Rührgerät bei niedriger Geschwindigkeit hinzufügen.
		:	Zuletzt vorsichtig unterheben und den Mischvorgang so abschließen.
		:	In eine Halbkugelform mit 3 cm Durchmesser gießen und einfrieren. Pro Form 15 g einfüllen.

### VERZIERUNG

Die gefrorene Mousse-Halbkugel mithilfe einer Nadel in die 35 °C warme Kakaoglasur tauchen und sofort mit Kakaopulver bestreuen. Bis zur Verwendung im Gefrierschrank aufbewahren. 20 Minuten vor der Verwendung in den Kühlschrank stellen.



**Eddi Arteaga**  
**CHEF-PÂTISSIER**  
**RESTAURANT CAELIS IN BARCELONA**

### KALTES HIMBEER-KIRSCH-BONBON

150 g	Himbeerpüree	:	Fruchtpürees und den Zitronensaft in einen Kochtopf geben und auf 35 °C erwärmen. Die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
150 g	Kirschpüree	:	Zucker mit der Zitronenschale mischen und zur vorherigen Mischung dazugeben. Temperatur auf 40 °C erhöhen, dabei ununterbrochen mit einem Schneebesen rühren.
40 g	Glukose-Pulver	:	Vom Herd nehmen und rühren, bis sich alles vollständig aufgelöst hat.
30 g	Trehalose	:	Durch ein feines Sieb passieren und sofort in kleine runde Formen mit einem Durchmesser von 1.5 gießen.
10 g	Inulin	:	Einfrieren.
30 g	Zitronensaft	:	Pro Form 10 g einfüllen.
2 g	Blattgelatine 200 Bloom	:	
1 g	Geriebene Zitronenschale	:	

### VERZIERUNG

Mithilfe einer Nadel und eines Pinsels mit Kakaobutter bestreichen und anschließend in Millot-Kuvertüre mit 10 % Traubenkernöl tauchen. In den Kühlschrank stellen. Mit Kakaoglasur und Blattgold verzieren.

### SCHOKO-PERLEN MIT MILLOT 74 %

250 g	Sahne 35 % Fett	:	Sahne aufkochen und mit der Kuvertüre und dem Kakaopulver emulgieren, die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
50 g	MILLOT 74 %	:	Glyzerin dazugeben, wenn die Mischung eine Temperatur von 40 °C hat.
10 g	Glyzerin	:	Abkühlen lassen. Mithilfe einer Babytrinkflasche Tropfen in den flüssigen Stickstoff fallen lassen, um die Perlen herzustellen.
5 g	Kakaopulver	:	
2 g	Blattgelatine 200 Bloom	:	

### KIRSCH-HIMBEER-PERLEN

100 g	Frische Himbeeren	:	Alles püriere und durch ein Sieb passieren.
100 g	Kirschpüree	:	Mithilfe einer Babytrinkflasche Tropfen in den flüssigen Stickstoff fallen lassen, um die Perlen herzustellen.
70 g	Sirup (zu gleichen Teilen)	:	In einem hermetisch verschlossenen Schockfroster aufbewahren.
1 g	Xanthan	:	

### KIRSCH-HIMBEER-SAUCE

500 g	Kirschsafte	:	Kirschen entsteinen und in den Entsafter geben.
250 g	Zucker	:	Blondes Karamell zubereiten, mit dem warmen Püree und dem Kirschsafte ablöschen und Kirschwasser hinzufügen. Auf 107 °C erhitzen.
230 g	Himbeerpüree	:	In den Kühlschrank stellen.
120 g	Kirschwasser	:	

### ANRICHTEN

Kirschen entsteinen und jeweils 10 Kirschen mit 30 g Kirschsauce vakuumieren. 2 Stunden lang in Eiswasser aufbewahren.

Durch ein Sieb passieren und in Spalten schneiden.

Die Kirschsapalten mit der Kirschsauce in zwei Kreisen anrichten.

Die in luftigen Schoko-Schaum getauchten Rechtecke entgegengesetzt zu den Kirschen platzieren.

Neben dem kalten Bonbon mithilfe eines Kugelausstechers in der Mitte des Tellers drei Löffel Schokoladen- und Kirschperlen dressieren.

Mousse auf die Perlen geben, mit Schokoladenraspeln, Tupfen aus dunkler Glasur und Holunderblüten fortfahren.

Abschließend eine feine Schokoladenblüte auflegen.