

Dulcey-Aprikosentorte

Die Tarte der École Valrhona

HASELNUSS-MÜRBETEIG

180 g	Trockenbutter 84 %
3 g	Feines Salz
125 g	Puderzucker
45 g	Haselnusspulver
75 g	Ganze Eier
90 g	Mehl T55
265 g	Mehl T55
783 g	Gesamtgewicht

· Eine erste Mischung aus der weichen Butter, dem feinen Salz, dem Puderzucker, dem Haselnusspulver, den Eiern und der kleinen Mehlmenge herstellen. Auf keinen Fall aufschlagen! Sobald die Mischung homogen ist, das übrige Mehl hinzugeben, und zwar sehr schnell. Im Kühlschrank aufbewahren und am folgenden Tag verarbeiten. Im Ofen bei 160°C backen.

GEPRESSTER DULCEY-MÜRBETEIG

260 g	DULCEY 35%
100 g	Trockenbutter 84 %
600 g	Haselnuss-Mürbeteig
60 g	Brauner Zucker
80 g	Éclat d'or
2	Vanilleschoten
1100 g	Gesamtgewicht

· Den Mürbeteig 2 mm hoch ausbreiten und backen, um eine bernsteinbraune Färbung zu erreichen. Den Mürbeteig mit einem Messer grob brechen und dann den braunen Zucker, das Éclat d'Or und die Vanilleschoten hinzugeben. Die Butter getrennt von der Dulcey-Schokolade bei 45/50°C schmelzen. Vorsichtig alle Zutaten mit einem Teigspatel vermengen. Sofort dressieren. Im Gefrierschrank aufbewahren. **Trick** : Sie können natürlich Reste Ihres Mürbeteigs, den Sie im Alltag in Ihren anderen Erzeugnissen verwenden, benutzen.

APRIKOSENKONFITÜRE

650 g	Aprikosenfruchtmark
100 g	Weiche Aprikose
25 g	Glukose
25 g	Streuzucker
20 g	Pektin NH
25 g	Zitronensaft
2	Vanilleschoten
845 g	Gesamtgewicht

· Das Fruchtmark und die geriebenen Vanilleschoten mit der Glukose bei 40 °C vermengen, dann das Gemisch aus Streuzucker + Pektin hinzugeben. Kurz aufkochen, den Zitronensaft hinzugeben. Im Kühlschrank aufbewahren.

BASIS-VANILLESOSSE (besuchen Sie essentiels.valrhona.com)

780 g

CREMEUX DULCEY

760 g	Basis-Vanilloße
440 g	DULCEY 35%
6 g	Eine Sahnecreme
1206 g	Gesamtgewicht

· Wenn die Vanilloße warm und gesiebt ist, die zuvor eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzugeben und mithilfe eines Spatels mit der geschmolzenen Schokolade emulgieren (wie für eine Ganache), mit dem Ziel, eine glatte, glänzende und elastische Textur zu erhalten. Um die Emulsion abzuschließen, die Mischung mixen; dabei darauf achten, dass keine Luft eingearbeitet wird und dass bei einer Temperatur von mehr als 35°C (max. 45°C) gearbeitet wird. Diese Technik garantiert eine Sahnecreme, die stets zart ist – auch nach dem Auftauen.

ÜBERZUG ZUM ZERSTÄUBEN

400 g	Neutraler überzug absolu cristal
40 g	Wasser
440 g	Gesamtgewicht

· Den Überzug Absolu Cristal mit dem Wasser zum Kochen bringen und mixen. Sofort mit einer Spritzpistole bei etwa 80°C zerstäuben.

KNUSPRIGE GLASUR ÉCLAT D'OR

1000 g	DULCEY 35%
120 g	Éclat d'or
100 g	Weintraubenkernöl
1220 g	Gesamtgewicht

· Die Schokolade und das Öl bei 35°C schmelzen, das Éclat d'or hinzugeben. Bei 35°C glasieren und im Kühlschrank kristallisieren lassen.

ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Den gepressten Mürbeteig herstellen und mit einem Löffel sofort 150 g pro Kreis von 16 cm Ø verteilen und regelmäßig pressen. Aus dem Rahmen lösen und im Kühlschrank aufbewahren. Mit einem Spritzbeutel ohne Tülle etwa 120 g Aprikosenkonfitüre auf den Mürbeteig auftragen. Mit einem Spritzbeutel mit 10 mm-Tülle unregelmäßig etwa 200 g Schokoladencreme unregelmäßig auf die Konfitüre auftragen. Abschließend etwa 20 g Konfitüre unregelmäßig auf die Sahnecreme auftragen. Alles einfrieren. Die Torten mit dem warmen Überzug Absolu cristal bestäuben. Zur Fertigstellung des Dekors der Torten mit einem Spritzbeutel ohne Tülle und mit den knusprigen Eclats d'or die Torte rundum überziehen. Dulcey-Schokolade temperieren, mit ein wenig Öl Acetatfolien auf flache Platten kleben. Die Schokolade ausbreiten und glätten, sofort mit einigen Stückchen getrockneter Aprikose. Bei 17 °C kristallisieren lassen. Einige Splitter Dulcey-Schokolade auftragen. Ein Logo des Hauses anbringen.