

DIE KUNST DES BANKETTS

ZITRONENTORTE



Ein Originalrezept von David Briand
Chef-Pâtissier an der École Valrhona
Rezept berechnet für 24 Desserts



“ Für eher klassische Bankette bietet sich dieses Rezept als rundes Törtchen an. Es kann ebenfalls als Cocktail-Happen gereicht oder in seine Einzelteile zerlegt in einer Verrine angeboten werden. Sie können den Mürbeteig ebenfalls für mehrere anderer Rezepte verwenden. ”

ZITRONENCREME

485 g Zitronensaft
2 g Zitronenzesten
155 g Zucker
485 g ganze Eier
15 g Gelatine
20 g KAKAObUTTER
440 g SCHOKOLADE
ARIAGA BLANC 30%
oder 395 g IVOIRE 35%

Die Zitronen waschen und Zesten reißen.
Den Zitronensaft entnehmen, den Zucker, die Zesten und die Eier hinzugeben.
Langsam auf kleiner Flamme kochen, bis die Textur einzudicken beginnt; beim ersten Aufkochen den Kochvorgang abbrechen. Die eingeweichte Gelatine unterziehen.
Nach und nach auf die geschmolzene Schokolade und die geschmolzene Kakaobutter gießen und dabei darauf achten, eine Emulsion herzustellen. Mixen, um die Emulsion zu vervollkommen.
Im Kühlschrank beiseite stellen oder sofort stürzen.

MANDEL-MÜRBETEIG

210 g Trockenbutter 84 %
160 g Puderzucker
55 g Mandelgrieß
4 g Salz
90 g ganze Eier
105 g Mehl T55
310 g Mehl T55

Eine erste Mischung aus der weichen Butter, dem feinen Salz, dem Puderzucker, dem Mandelgrieß, den Eiern und der kleinen Menge Mehl herstellen. Auf keinen Fall aufschlagen!
Sobald die Mischung homogen ist, das übrige Mehl sehr rasch hinzugeben.
Im Kühlschrank beiseite stellen oder sofort ausbreiten.

FRANZÖSISCHE MERINGUE

165 g Eiweiß
155 g Zucker
155 g Puderzucker

Die Eiweiße bei geringer Drehzahl aufschlagen, um eine regelmäßige luftige Struktur zu erhalten. Nach und nach den Zucker hinzugeben, um einen Eischnee zu erhalten, der die Textur von Rasierschaum hat.
Vorsichtig den Puderzucker mit dem Schaber hinzugeben.
Die Meringue mit einem Spatel etwa 2 mm dick auf eine Silikonmatte ausbreiten.
Mit Puderzucker bestreuen.
30 Minuten bei 120°C backen, dann vor Feuchtigkeit geschützt beiseite stellen.

GELEE ABSOLU BASILIKUM ZITRONE

405 g NEUTRALER ÜBERGUSS
ABSOLU CRISTAL
2 g Limettenzesten
8 g Basilikum
65 g Limettensaft

Alle Zutaten vermischen und beiseite stellen.

AUFBAU UND FERTIGSTELLUNG

Die Zitronencreme herstellen und sie in einen 10 mm hohen Ganache-Rahmen (Art. Nr. 3457) stürzen. Einfrieren.

Rechtecke von 15 x 3 cm zuschneiden.

Den Mürbeteig herstellen, etwa 3 mm dünn zwischen zwei Kunststofffolien ausbreiten und einfrieren. Dann Rechtecke von 2,5 x 15 cm zuschneiden.

Etwa 18 Minuten im Umluftofen bei 160°C auf einer mikroperforierten Backmatte backen.

Das Zitronencreme-Rechteck leicht übergießen und zwischen 2 Rechtecke des Mandel-Mürbeteigs setzen (siehe Foto).

Auf der Schnittfläche in die Mitte des Tellers legen.

Zum Zeitpunkt des Servierens Splitter der Meringue und Schokoladensplitter anfertigen und unregelmäßig auf der Zitronencreme anbringen.

Einen Strich von Absolu Cristal mit Basilikum parallel zum Dessert dressieren.

Abschließend einige Zitronenzesten anbringen.

Für das Schokoladendekor:

Temperierte weiße Schokolade dünn zwischen zwei Kunststofffolien ausbreiten.

Kristallisieren lassen.

AUFBAU UND ABBAU des Gerichts bei seiner Erstellung – halten Sie dies fotografisch fest.
Überlegen Sie nun, wie viele der Bestandteile im Voraus dressiert werden können und in welchem Tempo das Gericht fertiggestellt werden kann.