

100 ans
d'engagement

VALRHONA



HALBKUGELN

Schokoladenduo Guanaja & Jivara

EIN REZEPT DER ÉCOLE GOURMET VALRHONA

Am Vortag:
Crème JIVARA 40 %
Schaumige Ganache-Crème
GUANAJA 70 %

Am Backtag:
Rocher mit Puffreis und
Puffquinoa
Gegossene Halbkugel
GUANAJA 70 %

Benötigte Utensilien:
Runde Ausstechform mit Ø 4 cm
Halbkugeln mit Ø 6 cm
Spitzsieb
2 Spritzbeutel
5-mm-Lochtülle

REZEPT FÜR 6 STÜCK

ROCHER MIT PUFFREIS UND PUFFQUINOA

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: mind. 2 Stunden

120 g **GUANAJA 70 %**
70 g **Mandel-Haselnuss-Praliné 50 %, nussig**
50 g Puffreis
40 g Puffquinoa

Die Schokolade **GUANAJA 70 %** und das **nussige Mandel-Haselnuss-Praliné 50 %** schmelzen. Den Puffreis und das Puffquinoa einrühren und alles vermengen. Die Zubereitung zwischen zwei Blättern Backpapier etwa 1,5 cm dick ausrollen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Mithilfe einer runden Ausstechform 6 Taler mit einem Durchmesser von 4 cm ausstechen.

GEGOSSENE HALBKUGEL GUANAJA 70 %

Zubereitungszeit: 30 Minuten

250 g **GUANAJA 70 %**

Die Kuvertüre **GUANAJA 70 %** erwärmen. Dazu die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Umrühren und die Temperatur regelmäßig kontrollieren. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, sobald die Schokolade 50–55 °C erreicht hat. Die Schüssel mit der Schokolade in ein Wasserbad mit kaltem Wasser stellen. Umrühren und die Schokolade auf etwa 35 °C abkühlen lassen. Die Schokolade aus dem kalten Wasserbad nehmen und weiterrühren, bis die Temperatur der Schokolade auf 28–29 °C gesunken ist. Die Schüssel mit der Schokolade erneut in das Wasserbad mit heißem Wasser stellen. Allerdings nicht zu lange, damit die Schokolade nicht zu stark erhitzt wird. Auf 31–32 °C erwärmen, dann die Halbkugeln mit Ø 6 cm ausgießen. In einem trockenen, temperierten Raum, d. h. bei 16–18 °C (ähnlich der Temperatur in einem Weinkeller), kristallisieren lassen. Die Halbkugeln aus der Form lösen und dabei darauf achten, dass sie so wenig wie möglich berührt werden. Wenn die Schokolade gut temperiert ist, die Form mit einem kräftigen Schlag auf die Arbeitsfläche klopfen, sodass sich die Schokoladenkugeln mühelos daraus lösen lassen. Ansonsten die Form etwa 10 Minuten in den Kühlschrank stellen und Halbkugeln dann aus der Form lösen.

Notizen

CREME JIVARA 40%

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: 12 Stunden

200 g Vollmilch
400 g Kalte Sahne 35 % Fett
350 g **JIVARA 40 %**
5 g Gelatine

Die Gelatine etwa zwanzig Minuten in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Die Schokolade **JIVARA 40 %** bei 45–50°C schmelzen.

Die Milch aufkochen und die zuvor eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen. Alles passieren.

Langsam auf die geschmolzene Schokolade gießen, um eine elastische und glänzende Textur zu erreichen, die auf den Beginn einer Emulsion hindeutet.

Die Zubereitung mit einem Pürierstab mixen, um eine glatte Creme zu erhalten.

Die flüssige, kalte Sahne zu der Zubereitung hinzufügen.

Einige Sekunden mit einem Stabmixer mixen.

Die Creme mit Frischhaltefolie abdecken und dann über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME GUANAJA 70%

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: mind. 3 Stunden

110 g Sahne 35 % Fett
10 g Akazienhonig
90 g **GUANAJA 70 %**
220 g Kalte Sahne 35 % Fett

Schokolade **GUANAJA 70 %** hacken.

Sahne und Honig in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Die kochende Sahne-Honig-Mischung langsam über die Schokolade **GUANAJA 70 %** gießen. Durch mittiges Rühren mit einem Teigschaber einen elastischen und glänzenden Kern erzeugen, der auf den Beginn einer Emulsion hindeutet.

Diese Textur muss bis zum Ende des Vermischens aufrechterhalten bleiben.

Weiterrühren und die Flüssigkeit nach und nach hinzugeben.

Zum Abschluss des Mischvorgangs mixen und beiseitestellen.

Die Basis-Ganache mit der kalten flüssigen Sahne verrühren.

Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen, bevor die Mischung mit dem Schneebesen aufgeschlagen wird, bis eine Textur erreicht ist, die es ermöglicht, diese Mousse mit dem Spritzbeutel zu verarbeiten.

ANRICHTEN

18 g Karamellisierte Haselnüsse

Auf jeden Reis-Quinoa-Taler eine gegossene Halbkugel legen. Bei Bedarf diese mit etwas kristallisierter Creme **JIVARA 40 %** festkleben. Mit einem Spritzbeutel 70 g der Creme **JIVARA 40 %** in jede **GUANAJA-70 %**-Halbkugel spritzen.

Die Ganache **GUANAJA 70 %** mit dem Rührgerät aufschlagen. Mit einem weiteren Spritzbeutel mit Lochtülle 70 g schaumige Ganache-Creme **GUANAJA 70 %** in Form einer Blüte auf die Creme geben und mit der Creme **JIVARA 40 %** eine Kugel in die Mitte der Blüte spritzen.

Mit karamellisierten Haselnussplittern bestreuen.

Tipp vom Chef-Pâtissier

Es ist einfacher, eine große Menge Schokolade (500 g oder mehr) zu temperieren.

Der Überschuss kann später verwendet werden. Variieren Sie Ihre Kreationen, indem Sie die Farbe der Schokolade der gegossenen Halbkugel verändern. Verwenden Sie dunkle, Vollmilch-, blondfarbene oder weiße Schokolade oder eine Kuvertüre aus unserer Reihe Inspiration mit Kakaobutter und Früchten oder Nüssen.

Ernährungstipp:

Beim Anrichten die karamellisierten Haselnussplitter durch andere karamellierte Nüsse Ihrer Wahl ersetzen: Mandeln, Pistazien, Cashewkerne, Pekannüsse oder sogar Kakaobruch!

