

100 %
vegan




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Frédéric Bau.

Rezept für 24 Törtchen à 7 cm Durchmesser.

WASSER AROMATISIERT MIT PROVENZALISCHEN MANDELN DES DEPARTEMENTS DRÔME

1000g	Mineralwasser	Die Mandeln mit Wasser abspülen, anschließend mit dem Wasser und dem Xanthan in den Mixer geben.
200g	Rohe Mandeln	Bei maximaler Geschwindigkeit 2 Minuten lang mahlen. Dann durch ein Sieb streichen und mithilfe eines Sehtuchs maximal auspressen.
2g	Xanthan	Kurz aufkochen und die Mischung schnell abkühlen.
		Die gepressten Mandeln für die geeigneten Rezepte in einem Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahren.

KNUSPRIGER KAKAO-MANDEL-TEIG

125g	Gemahlene rohe Mandeln	Alle Zutaten leicht kneten.
90g	Zucker	Unbedingt vor dem Ausrollen eine Nacht ruhen lassen.
250g	Vollkorn-Einkornmehl	28–30g pro Stück
20g	Kakaopulver	
6g	Natriumkarbonat	
40g	Mandel- oder Haselnussöl	
150g	Wasser oder Mandelwasser	
4g	Fleur de Sel	

MANDELCREME MIT VANILLE AUS MADAGASKAR

90g	Mandelwasser	Die halbe Vanilleschote auskratzen und das Mark mit dem Mandelwasser, dem Zucker sowie mit 4g Stärke vermischen und kurz aufkochen.
4g	Kartoffelstärke	Die Schote für Aufgüsse in anderen Rezepten aufbewahren. Anschließend waschen, trocknen und zur Herstellung von Vanillezucker für süße Teige verwenden.
300g	Gepresste Mandeln	Die gepressten Mandeln und die restlichen 4g Stärke hinzufügen.
100g	Zucker	Vor dem Backen kaltstellen.
4g	Kartoffelstärke	20g pro Stück
1/2	Vanilleschote	

AMATIKA-CREME

375g	AMATIKA 46 %	Iota und Mandelwasser kalt mischen, Klümpchenbildung vermeiden. Unter Rühren kurz aufkochen.
625g	Mandelwasser	1/3 der Mischung auf die Schokolade gießen und mit der Emulsion beginnen.
3g	Iota	Die restliche heiße Flüssigkeit in 3 Teilen hinzufügen, sodass eine glatte, elastische und glänzende Mischung entsteht.
		In einen Behälter gießen, mit Frischhaltefolie abdecken und unbedingt eine Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen!

HIBISKUS-SPLITTER

200g	Wasser	Alle Zutaten vermischen und kurz aufkochen.
25g	Zucker	Abgedeckt 5 bis 6 Min. ziehen lassen, durch ein Sieb streichen und in ein etwa 2 cm hohes Behältnis gießen.
3g	Getrocknete Hibiskusblüten	An der Luft fest werden lassen und anschließend im Kühlschrank aufbewahren.
2g	Agar-Agar	

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Nach Belieben Absolu Cristal

Etwa 400g Amatika-Creme aufschlagen, sodass sie die Textur einer schaumigen Ganache-Creme erhält.

In Ringformen, die etwas kleiner als der Törtchenboden sind, nach dem Zufallsprinzip kleine Kugeln unterschiedlicher Größe anrichten. Die Kugeln müssen einander berühren. Leicht andrücken und einfrieren.

Mit Absolu Cristal glasieren, 10% Wasser hinzufügen und mit der Spritzpistole aufsprühen. Im Gefrierschrank aufbewahren.

Den Teig in die Törtchenformen geben und bei 150/155 °C etwa 25/30 Min. backen.

Mithilfe eines Spritzbeutel mit Tülle Nr. 8 die Mandelcreme mit einem etwas kleineren Durchmesser als der Törtchenboden auf Silikonfolien auftragen.

Bei etwa 175/180 °C etwa 8 bis 9 Min. backen.

Sobald die Törtchen abgekühlt sind, mit geschmolzener Amatika schablonieren und die Mandelcreme-Scheiben auflegen, solange die Schokolade noch schön flüssig ist.

Bis zum Rand mit Amatika-Creme befüllen und mindestens 30 Min. im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Mit den kleinen Scheiben aus aufgeschlagener nappierter Creme und Hibiskus-Gelee-Splittern belegen.

Zuletzt mit einem feinen Schokoladenblatt verzieren. Und fertig!