REZEPTHEFT 2021

Tellerdesserts

VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

FREUEN SIE SICH AUF DAS BACKEN MIT DEN ORIGINAL-REZEPTEN DER ÉCOLE GOURMET VALRHONA. SIE WERDEN ALL DIE INSPIRATION ERHALTEN, DIE SIE BENÖTIGEN, UM DESSERTS MIT VERSCHIEDENEN TEXTUREN ZU KREIEREN ODER TARTELETTES HERZUSTELLEN, DIE IHRE LIEBEN BEGEISTERN WERDEN.

Inhalt

DESSERTS MIT
VERSCHIEDENEN TEXTUREN
P 4-5

FEINE TARTELETTES
P 24-25

Desserts mit verschiedenen Texturen

ERWEITERN SIE IHR FACHWISSEN RUND UM SCHOKOLADE MIT UNSEREN DESSERTS MIT VERSCHIEDENEN TEXTUREN.

SCHOKOLADEN-CRÈME-BRÛLÉE

-

MOUSSES IN 5 FARBEN

-

SCHOKOLADENMOUSSE

-

SCHOKOLADEN PANNACOTTA

-

CREME-DESSERT MIT DULCEY-FÜLLUNG

-

SCHOKOGENUSS MIT HASELNUSS

-

NYANGBO-STRACCIATELLA-DOM

Schokoladen-crème-brûlée

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Schokoladen-crème-brûlée

E IN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Für 8 traditionelle Crème-Brûlée-Formen.

CRÈME BRÛLÉE

150 g	Vollmilch
300 g	Flüssige Sahne
160 g	Eigelb
40 g	Streuzucker
150 g	**JIVARA 40%**
oder 140 g	**DULCEY 35%**
	Brauner Zucker
	Fleur de Sel

CRÈME BRÛLÉE

Milch und Sahne zusammen erhitzen.
Über das zuvor mit dem Zucker vermengte Eigelb gießen.
Mit der Schokolade eine Ganache herstellen, d. h. die heiße Sahne in drei Teilen über die geschmolzene Schokolade gießen.
Mixen, um die Emulsion fertigzustellen.
100 g der Masse in die Formen gießen.
Sofort im Ofen bei 120 °C etwa 28 Minuten backen, das Backblech nach der Hälfte umdrehen.
Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren.
Für die Crème Brûlée **DULCEY 35%** neben dem braunen Zucker ein wenig Fleur de Sel hinzufügen.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat" in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Patisserie-Workshops und -Kursen teil.
Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona": www.citeduchocolat.com /Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich www.valrhona.com

Mousses in 5 farben

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Mousses in 5 farben

E IN OR IGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Für etwa 10 Mousses.

MOUSSE MIT DUNKLER SCHOKOLADE

75 g	Flüssige Sahne
150 g	**GUANAJA 70%**
oder 160 g	**CARAÏBE 66%**
oder 160 g	**MANJARI 64%**
oder 170 g	**EQUATORIALE NOIR 55%**
30 g	Eigelb
100 g	Eiweiß
25 g	Streuzucker

MOUSSE AUS MILCHSCHOKOLADE

75 g	Flüssige Sahne
2 g	Gelatine
195 g	**JIVARA 40%**
oder 210 g	**CARAMÉLIA 36%**
oder 215 g	**EQUATORIALE LAIT 35%**
30 g	Eigelb
100 g	Eiweiß
25 g	Streuzucker

MOUSSE CHOCOLAT DULCEY

75 g	Flüssige Sahne
2 g	Gelatine
195 g	**DULCEY 35%**
30 g	Eigelb
100 g	Eiweiß
25 g	Streuzucker

MOUSSE CHOCOLAT BLANC

75 g	Flüssige Sahne
3 g	Gelatine
195 g	**IVOIRE 35%**
30 g	Eigelb
100 g	Eiweiß
25 g	Streuzucker

MOUSSES MIT SCHOKOLADE

Die Sahne erhitzen (gegebenenfalls die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte, ausgedrückte Gelatine hinzufügen) und eine Ganache anfertigen. Die heiße Sahne in drei Teilen über die geschmolzene Schokolade gießen. Die Eigelbe dazugeben. Zeitgleich das Eiweiß mit dem Zucker halb aufschlagen. Überprüfen, ob die erste Mischung (Ganache) 40–45 °C hat und eine perfekte Emulsion ergibt. ¼ des geschlagenen Eiweißes hinzugeben, mischen und zum Schluss den Rest Eiweiß vorsichtig unterheben.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat" in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Patisserie-Workshops und -Kursen teil.
Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona": www.citeduchocolat.com /Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich www.valrhona.com

Mousses in 5 farben

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Mousses in 5 farben
(fortsetzung)

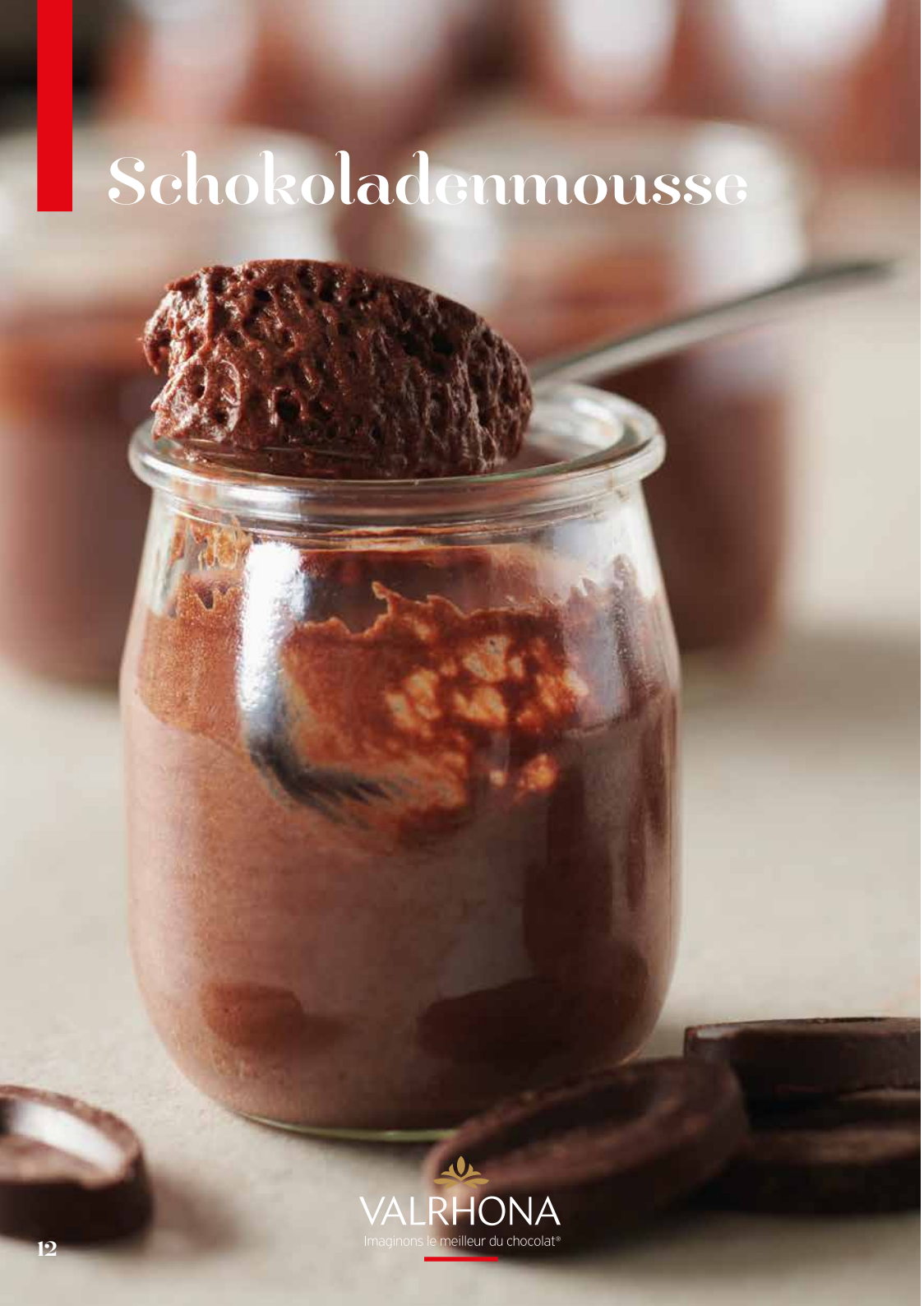
MOUSSE
INSPIRATION ERDBEERE

260 g	Erdbeerpüree
6 g	Gelatine
170 g	**INSPIRATION ERDBEERE**
310 g	Flüssige Sahne

MOUSSE INSPIRATION ERDBEERE

Das Püree erwärmen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen. Das warme Püree nach und nach auf die geschmolzene **INSPIRATION ERDBEERE** geben. Mit einem Stabmixer alles mixen, um eine glatte Creme zu erhalten. Bei einer Temperatur von 35–40 °C in die schaumig geschlagene Sahne gießen.
Vor dem Verzehr 12 Stunden lang im Kühlschrank kalt stellen.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat" in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Patisserie-Workshops und -Kursen teil.
Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona": www.citeduchocolat.com /Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich www.valrhona.com



Schokoladenmousse

E IN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 3 Personen.

SCHOKOLADENMOUSSE

75 g	Sahne 35 % Fett
30 g	Eigelb
100 g	Eiweiß
30 g	Zucker
150 g	**GUANAJA 70%**

SCHOKOLADENMOUSSE

Die Sahne erhitzen und eine Ganache zubereiten. Dazu die heiße Sahne in drei Portionen über die geschmolzene **GUANAJA 70 %** gießen.
Das Eigelb dazugeben.
Zeitgleich das Eiweiß mit dem Zucker halb aufschlagen.
Überprüfen, ob die erste Mischung (Ganache) 40–45 °C hat und eine perfekte Emulsion ergibt.
¼ des geschlagenen Eiweißes hinzugeben, mischen und zum Schluss den Rest Eiweiß vorsichtig unterheben.
In Dessertgläschen füllen und vor dem Verzehr mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat" in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Patisserie-Workshops und -Kursen teil.
Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona": www.citeduchocolat.com /Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich www.valrhona.com

Schokoladenpannacotta

E IN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Für etwa 12 Pannacotte à 40 g.

PANNACOTTA IVOIRE

2 g	Gelatine
100 g	Vollmilch
5 g	Glukose
170 g	**IVOIRE 35%**
200 g	Flüssige Sahne
2 g	Vanillepulver

PANNACOTTA AZÉLIA

2 g	Gelatine
100 g	Vollmilch
5 g	Glukose
1870 g	**AZÉLIA 35%**
200 g	Flüssige Sahne

PANNACOTTA CARAÏBE

2 g	Gelatine
100 g	Vollmilch
5 g	Glukose
180 g	**CARAÏBE 66%**
200 g	Flüssige Sahne

PANNACOTTA DULCEY

2 g	Gelatine
100 g	Vollmilch
5 g	Glukose
170 g	**DULCEY 35%**
200 g	CFlüssige Sahne

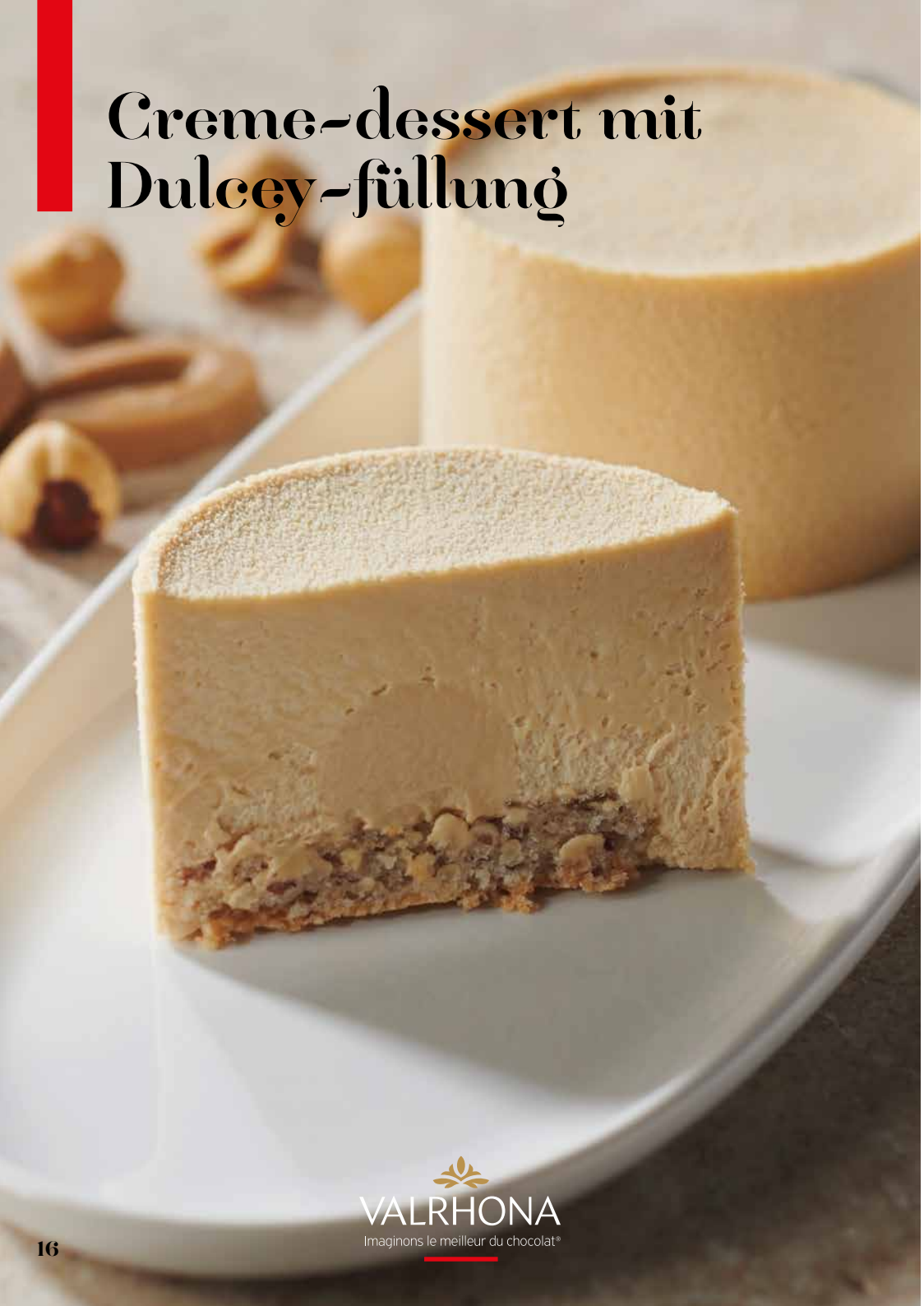
PANNACOTTA JIVARA

2 g	Gelatine
100 g	Vollmilch
5 g	Glukose
170 g	**JIVARA 40%**
200 g	Flüssige Sahne

PANNACOTTE

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch und die Glukose erhitzen, dann die ausgedrückte Gelatine hinzugeben. In drei Teilen über die geschmolzene Schokolade gießen. Die kalte Sahne unterrühren. Mit einem Stabmixer mixen, dabei darauf achten, dass keine Luft in die Masse gerät. In die Gläser füllen und einige Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat" in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Patisserie-Workshops und -Kursen teil.
Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona": www.citeduchocolat.com /Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich www.valrhona.com



Creme-dessert mit Dulcey-füllung

Creme-dessert mit Dulcey-füllung

E IN OR IGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 20 Stück.

HASELNUSS-DACQUOISE

60 g	Mehl
170 g	Gemahlene Haselnüsse
200 g	Zucker
100 g	Zucker
280 g	Eiweiß

HASELNUSS-DACQUOISE

Mehl mit den gemahlenen Haselnüssen und 200 g Zucker sieben. Eiweiß steif schlagen, dabei die restlichen 100 g Zucker hinzu-geben, sodass eine glatte und feste Eischneemasse entsteht. Auf einem 5 mm hohen Backblech verteilen und bei 180 °C etwa 16 Minuten backen. Nach dem Backen und Abkühlen runde Scheiben mit 4–5 cm Durchmesser zuschneiden.

NAMELAKA DULCEY 35%

75 g	Vollmilch
4 g	Glukose
2 g	Blattgelatine
150 g	**DULCEY 35%**
150 g	Sahne

NAMELAKA DULCEY 35%

Die Gelatine in einer großen Menge kaltem Wasser einweichen. **DULCEY 35%** bei 45 °C schmelzen. Die Milch mit der beige-fügten Glukose auf 80 °C erhitzen. Anschließend die einge-weichte und ausgedrückte Gelatine hinzugeben.
Die Zubereitung langsam auf die geschmolzene **DULCEY 35%** gießen, um eine elastische und glänzende Textur zu erreichen. Die flüssige, kalte Sahne zu der Zubereitung hinzufügen. Einige Sekunden mixen und in Halbkugel-Formen gießen. Mehrere Stunden im Gefrierschrank kristallisieren lassen.

LEICHTE MOUSSE MIT DULCEY 35%

250 g	Vollmilch
10 g	Blattgelatine
465 g	**DULCEY 35%**
500 g	Sahne

LEICHTE MOUSSE MIT DULCEY 35%

Die Gelatine in einer großen Menge kaltem Wasser einweichen. Die Milch auf etwa 50 °C erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen. Etwa 1/3 der heißen Flüssigkeit auf die zuvor geschmolzene **DULCEY 35%** gießen und vermischen, um eine glatte, elasti-sche und glänzende Textur zu erhalten, die auf den Beginn einer Emulsion hindeutet. Wenn die Schokoladenmischung eine Temperatur von 35–40 °C erreicht hat, die aufgeschlagene Sahne hinzugeben.

ANRICHTEN

In Ringformen mit einem Durchmesser von 5 cm und einer Höhe von 4–5 cm eine Scheibe Haselnuss-Dacquoise und darauf eine Halbkugel Namelaka **DULCEY 35%** platzieren. Darüber die leichte Mousse mit **DULCEY 35%** gießen, bis die Oberseite der Halbkugel erreicht ist. Anschließend alles in den Gefrierschrank stellen. Das Dessert nach dem Einfrieren aus der Form nehmen, servierfertig auf einem Teller anrichten und im Kühlschrank aufbewahren.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat" in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Patisserie-Workshops und -Kursen teil.
Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona": www.citeduchocolat.com /Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich www.valrhona.com

Schokogenuss mit haselnuss

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Schokogenuss mit haselnuss

E IN OR IGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Für etwa 15 Stück.

KNUSPRIGER HASELNUSS-MÜRBETEIG MIT VANILLE

105 g	Butter
105 g	Brauner Zucker
1 g	Salz
80 g	Gemahlene Haselnüsse
80 g	Crêpes-Dentelle-Splitter
35 g	Mehl T550
½	Vanilleschote **«NOROHY»**

KNUSPRIGER HASELNUSS-MÜRBETEIG MIT VANILLE

Den braunen Zucker, die gemahlenen Haselnüsse, das Mehl, das Salz, die Crêpes Dentelles und das ausgekratzte Vanillemark vermischen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden. Der Zubereitung die Butter hinzufügen und mit dem Rührgerät zu einer Teigkugel verarbeiten.
Zwischen zwei Kunststofffolien 4–5 mm dick ausrollen und Taler mit 4–5 cm Durchmesser ausschneiden. 30 bis 45 Minuten im Gefrierschrank lassen, damit die Teigkreise leicht gelöst werden können. Auf ein Backblech geben und etwa 15 Minuten bei 160 °C im Umluftofen backen.

CREME AUS IVOIRE 35%

50 g	Vollmilch
1 g	Gelatine
85 g	**IVOIRE 35%**
100 g	Sahne

CREME AUS IVOIRE 35%

Die Milch erhitzen, bis sie zu köcheln beginnt. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzugeben.
Die Zubereitung langsam auf die zuvor geschmolzene **IVOIRE 35%** gießen, um eine elastische und glänzende Textur zu erreichen. Die flüssige, kalte Schlagsahne zu der Zubereitung hinzufügen.
Mit einem Stabmixer mixen, dabei darauf achten, dass keine Luft in die Masse gerät. Sofort in halbkugelförmige Silikonformen mit einem Durchmesser von 3 cm gießen. Im Gefrierschrank kristallisieren lassen.

LEICHTE MOUSSE MIT CARAÏBE 66%

140 g	Vollmilch
2 g	Blattgelatine
165 g	**CARAÏBE 66%**
285 g	Sahne

LEICHTE MOUSSE MIT CARAÏBE 66%

Die Gelatine in einer großen Menge Wasser einweichen. Die Milch auf etwa 50 °C erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen.
Etwa 1/3 der heißen Flüssigkeit auf die zuvor geschmolzene **CARAÏBE 66%** gießen und vermischen, um eine glatte, elastische und glänzende Textur zu erhalten, die auf den Beginn einer Emulsion hindeutet. Wenn die Schokoladenmischung eine Temperatur von 35–40 °C erreicht hat, die aufgeschlagene Sahne hinzugeben. Sofort weiterverarbeiten.

GLASUR AUS CARAÏBE 66%

200 g	**CARAÏBE 66%**
20 g	Traubenkernöl

GLASUR AUS CARAÏBE 66%

CARAÏBE 66% schmelzen und mit dem Traubenkernöl vermischen. Die Glasur zum Zeitpunkt der Verwendung wieder auf 35 °C erwärmen.
Die Glasur lässt sich gut einfrieren und ist wie Schokolade haltbar. Sie brauchen sie zum Zeitpunkt der Verwendung nur wieder aufzuwärmen.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat" in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Patisserie-Workshops und -Kursen teil.
Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona": www.citeduchocolat.com /Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich www.valrhona.com

Schokogenuss mit haselnuss

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Schokogenuss mit haselnuss
(fortsetzung)

ANRICHTEN

Wenn die Creme-Halbkugeln tiefgefroren sind, aus der Form lösen. Anschließend in die Mitte der Silikonformen geben, die mit Mousse gefüllt werden. Während die leichte Mousse zubereitet wird, Formen erneut in den Gefrierschrank stellen. Die Mousse **CARAÏBE 66%** direkt nach der Zubereitung in die Formen gießen. In den Gefrierschrank stellen, bis die Mousse vollständig fest geworden ist. Anschließend die Glasur zubereiten und die Mousses aus den Formen lösen. Mithilfe eines Messers in die auf 35 °C erhitzte Glasur tauchen und sofort in Schokoladenstreuseln rollen. Dann direkt auf einen Haselnuss-Mürbeteigtaler setzen. Abschließend einige gehackte Haselnüsse in die Mitte der Mousse geben. Die Mousse vor dem Verzehr im Kühlschrank auftauen lassen.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat" in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Patisserie-Workshops und -Kursen teil.
Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona": www.citeduchocolat.com /Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich www.valrhona.com

Nyangbo-stracciatella-dom

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Nyangbo-stracciatella-dom

EIN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 10 Halbkugeln.

STRACCIATELLA-MOUSSE

- 100 g Vollmilch
- 3 g Gelatine
- 185 g **IVOIRE 35%**
- 75 g **SCHOKOSPÄNE NYANGBO 68%**
- 200 g Sahne

STRACCIATELLA-MOUSSE

Die Milch auf etwa 60 °C erhitzen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
Nach und nach über die geschmolzene Schokolade **IVOIRE 35%** gießen und dabei ununterbrochen kräftig mit dem Teigschaber rühren.
Alles mit einem Stabmixer mixen.
Gleichzeitig die 200 g Sahne schaumig aufschlagen. Die Temperatur der Ganache muss zwischen 35–40 °C liegen. Die schaumig geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und zum Schluss die **NYANGBO-SCHOKOSPÄNE 68%** hinzufügen.
45–50 g dieser Zubereitung in runde Silikonformen von 6,5 cm Durchmesser gießen und sofort in den Gefrierschrank stellen.

KNUSPERTALER MIT PRALINÉ UND SCHOKOLADE

- 285 g **MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ 50%**
- 125 g Crêpes-Dentelle-Splitter
- 50 g **SCHOKOSPÄNE NYANGBO 68%**

KNUSPERTALER MIT PRALINÉ UND SCHOKOLADE

Die **NYANGBO-SCHOKOSPÄNE 68%** schmelzen und das **MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ 50%** hinzugeben. Alles vermischen.
Anschließend die Crêpes-Dentelle-Splitter vorsichtig unterheben.
Die Zubereitung auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 0,5 cm dick verstreichen.
In den Kühlschrank oder Gefrierschrank stellen.
Vor dem Anrichten mit einer Ausstechform Taler mit einem Durchmesser von 7,5 cm ausstechen.

PRALINÉ-SCHOKOLADENSAUCE

- 100 g Vollmilch
- 50 g Sahne
- 80 g **SCHOKOSPÄNE NYANGBO 68%**
- 50 g **MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ 50%**

PRALINÉ-SCHOKOLADENSAUCE

Die **NYANGBO-SCHOKOSPÄNE 68%** schmelzen und das **MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ 50%** hinzugeben.
Alles vermischen.
Die Milch und die Sahne erhitzen und nach und nach auf die Schokoladen-Praliné-Mischung gießen.
Mithilfe eines Stabmixers mixen und beiseitestellen.

ANRICHTEN

Sobald sie gefroren sind, die Mousses aus der Form nehmen und auf einen Knuspertaler setzen. Je Teller einen Dom anrichten und mit der Praliné-Schokoladensauce schön garnieren.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat" in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Patisserie-Workshops und -Kursen teil.
Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona": www.citeduchocolat.com /Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich www.valrhona.com

Feine Tartelettes

**ENTDECKEN SIE
DIE PERFEKTE KOMBINATION
AUS KNUSPRIGEN
UND WEICHEN TARTELETTES.**

ORIADO-TARTE

-

KARAMELLTARTE MIT
JIVARA-SCHOKOLADE

-

TARTELETTES INSPIRATION ERDBEERE
UND IVOIRE

-

TÖRTCHEN MIT MILLOT-SCHOKOLADE
UND KARAMELL

-

TARTE MIT HIMBEERE
& VANILLE

Oriado-tarte

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Oriado-tarte

E IN OR IGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 6-8 Personen, Ringform mit 20 cm Durchmesser.

MANDEL-MÜRBETEIG

120 g	Butter
2 g	Salz
80 g	Puderzucker
30 g	Gemahlene Mandeln
1	Ei
60 g	Mehl T550
180 g	Mehl T405

MANDEL-MÜRBETEIG

Zunächst die weiche Butter, das Salz, den Puderzucker, die gemahlenen Mandeln, das Ei und die 60 g Mehl T550 vermischen.
Wenn die Masse gleichmäßig vermischt ist, die 180 g Mehl T405 hinzugeben.
Zwischen 2 Blättern Backpapier ausrollen und vor dem Auskleiden der Form in den Gefrierschrank stellen.
Tarte-Form mit dem Teig auskleiden. Im Ofen bei 155/160 °C ungefähr 15 Minuten blind backen.

GANACHE

300 g	Sahne 35 % Fett
50 g	Akazienhonig
270 g	**ORIADO 60%**

GANACHE

Die flüssige Sahne mit dem Akazienhonig erhitzen und nach und nach über die geschmolzene **ORIADO 60%** gießen. Dabei mit dem Teigschaber vermischen, um eine Emulsion herzustellen.
Den Rest der Sahne beimengen und vermischen, um die Emulsion fertigzustellen.
Sofort auf die Tarteböden gießen und vor dem Verzehr mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat" in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Patisserie-Workshops und -Kursen teil.
Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona": www.citeduchocolat.com /Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich www.valrhona.com

Karamelltarte mit Jivara-schokolade

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Karamelltarte mit Jivara-schokolade

EIN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 4-6 Personen, Ringform mit 16 cm Durchmesser.

MANDEL-MÜRBETEIG

120 g	Butter
2 g	Salz
80 g	Puderzucker
30 g	Gemahlene Mandeln
1	Ei
60 g	Mehl T550
180 g	Mehl T405

MANDEL-MÜRBETEIG

Zunächst die weiche Butter, das Salz, den Puderzucker, die gemahlenen Mandeln, das Ei und die 60 g Mehl T550 vermischen.
Wenn die Masse gleichmäßig vermischt ist, die 180 g Mehl T405 hinzugeben.
Zwischen 2 Blättern Backpapier ausrollen und vor dem Auskleiden der Form in den Gefrierschrank stellen.
Tarte-Form mit dem Teig auskleiden. Im Ofen bei 155/160 °C ungefähr 15 Minuten blind backen.

KARAMELLNÜSSE

70 g	Zucker
70 g	Sahne 35 % Fett
60 g	**JIVARA 40%**
30 g	Butter
25 g	Walnusskerne
25 g	Pekannüsse
25 g	Haselnüsse
25 g	Pistazien

KARAMELLNÜSSE

1/3 des Zuckers in einen Topf mit dickem Boden geben.
So lange kochen, bis ein Karamell entsteht, dann erneut 1/3 des Zuckers hinzugeben und gut rühren.
Schließlich das letzte Drittel hinzufügen.
Sobald der Zucker vollständig karamellisiert ist, die warme Sahne hinzugeben und kurz aufkochen.
Abkühlen lassen, anschließend in drei Portionen über die **JIVARA 40%** gießen und die weiche Butter hinzugeben.
Die gehackten Nüsse hinzufügen.
Auf die gebackenen Tarteböden gießen und in den Kühlschrank stellen.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat" in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Patisserie-Workshops und -Kursen teil.
Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona": www.citeduchocolat.com /Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich www.valrhona.com

Tartelettes Inspiration Erdbeere und Ivoire

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Tartelettes Inspiration Erdbeere und Ivoire

E IN OR IGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 15 pièces.

MANDEL-MÜRBETEIG

120 g	Butter
2 g	Salz
80 g	Puderzucker
30 g	Gemahlene Mandeln
50 g	Eier
60 g	Mehl
180 g	Mehl

MANDEL-MÜRBETEIG

Zunächst die weiche Butter, das Salz, den Puderzucker, die gemahlenen Mandeln, das Ei und 60 g Mehl vermischen. Wenn die Masse gleichmäßig vermischt ist, 180 g Mehl rasch hinzufügen.
Zwischen 2 Kunststofffolien verteilen, mit einer Ausstechform von 4,5 cm Durchmesser Scheiben ausstechen und in den Gefrierschrank stellen.
Im Ofen bei 155 °C etwa 15 Minuten backen.

NAMELAKA IVOIRE-VANILLE

50 g	Milch
1 g	Gelatine
1	Vanilleschote
	«NOROHY»
95 g	**IVOIRE 35%**
100 g	Sahne

NAMELAKA IVOIRE-VANILLE

Die Milch mit der gespaltenen und ausgeschabten Vanille erhitzen.
Die zuvor eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen. In drei Etappen über die zuvor geschmolzene **IVOIRE 35%** gießen.
Mixen und die kalte Sahne hinzugeben.
Sofort in die halbkugelförmigen Silikonformen von 2,5 cm Durchmesser gießen und einfrieren.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME INSPIRATION ERDBEERE

90 g	Erdbeerfruchtmark
10 g	Glukosesirup
10 g	Akazienhonig
210 g	**INSPIRATION ERDBEERE**
300 g	Sahne

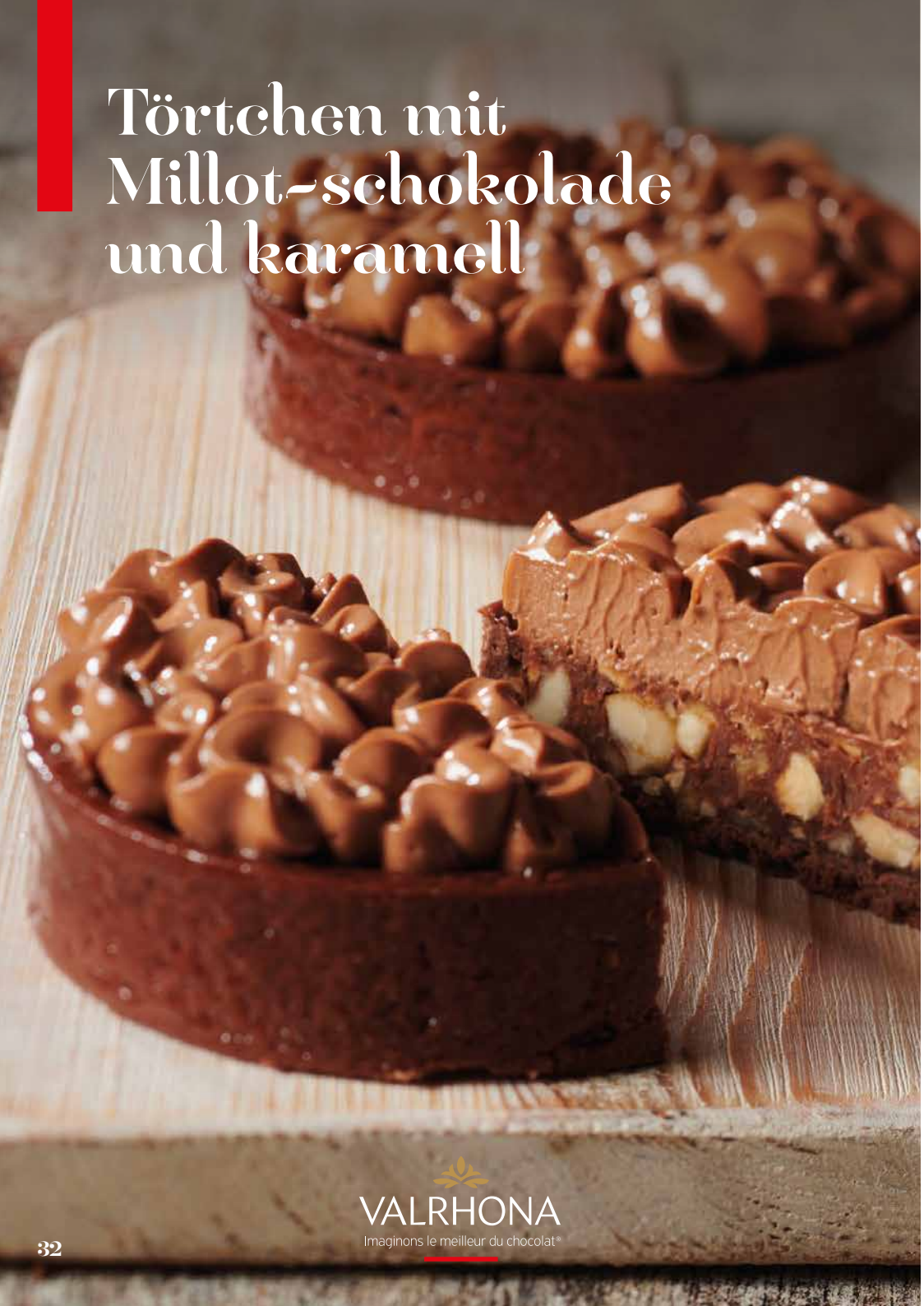
SCHAUMIGE GANACHE-CREME INSPIRATION ERDBEERE

Das Erdbeerfruchtmark mit dem Glukosesirup und dem Honig erhitzen.
Nach und nach auf die **INSPIRATION ERDBEERE** gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzu-stellen.
Die kalte Sahne hinzufügen, dann erneut verrühren.
In den Kühlschrank stellen und vor der Verwendung kristalli-sieren lassen, idealerweise eine Nacht lang.

ANRICHTEN

Sobald die Mandel-Mürbeteigtaler gebacken und abgekühlt sind, eine Halbkugel Namelaka **IVOIRE 35%**Vanille auflegen. Die schaumige Ganache-Creme aufschlagen, bis sie eine luftige und pochierbare Textur erhält. Mithilfe eines Spritzbeutels und einer geriffelten Tülle eine schöne Schicht auf die Halbkugel spritzen. Vor dem Verzehr 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat" in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Patisserie-Workshops und -Kursen teil.
Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona": www.citeduchocolat.com /Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich www.valrhona.com



Törtchen mit Millot-schokolade und karamell

Törtchen mit Millot-schokolade und karamell

E IN OR IGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für etwa 8 Törtchen.

KAKAO-MÜRBETEIG

170 g	Butter
2 g	Salz
90 g	Puderzucker
30 g	Gemahlene Mandeln
50 g	Ei
210 g	Mehl T550 oder T812
25 g	**KAKAOPULVER**

KAKAO-MÜRBETEIG

Die gemahlenen Mandeln mit dem Puderzucker, dem **KAKAOPULVER**, dem Salz und dem Mehl vermischen. Alles sieben und die kalte Butter einkneten, bis eine mürbe Textur entsteht. Das Ei hinzufügen. Aufhören, sobald ein glatter Teig entstanden ist. 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann 3 mm dick ausrollen und Törtchenformen (7,5 cm Durchmesser) mit dem Teig auskleiden. 20 Minuten bei 150 °C Umluft backen.

NUSSKARAMELL MIT SCHOKOLADE MILLOT 74%

140 g	Sahne
70 g	Zucker
30 g	Butter
45 g	**MILLOT 74%**
70 g	Gesalzene Erdnüsse
70 g	Haselnüsse

NUSSKARAMELL MIT SCHOKOLADE MILLOT 74%

Den Zucker karamellisieren.
Mit der gesalzenen Butter ablöschen und nach und nach die warme Sahne hinzugießen. Noch einmal aufkochen und dabei prüfen, ob der gesamte Zucker geschmolzen ist. Abkühlen lassen und das Karamell in drei Etappen über die geschmolzene Schokolade **MILLOT 74%** gießen. Mithilfe eines Stabmixer mixen, um eine glatte Textur zu erhalten. Die grob gehackten Nüsse hinzufügen.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME MIT SCHOKOLADE MILLOT 74%

90 g	Sahne
10 g	Akazienhonig
75 g	**MILLOT 74%**
165 g	Sahne

SCHAUMIGE GANACHE- CREME MIT SCHOKOLADE MILLOT 74%

90 g Sahne mit dem Honig erhitzen. Die heiße Sahne in drei Teilen auf die geschmolzene Schokolade **MILLOT 74%** gießen und dabei ununterbrochen kräftig mit dem Teig-schaber rühren. Mit einem Stabmixer mixen. 165 g kalte Sahne zu der Ganache geben. Das Ganze mindestens 3 Stunden – idealerweise eine ganze Nacht – im Kühlschrank kristallisieren lassen.

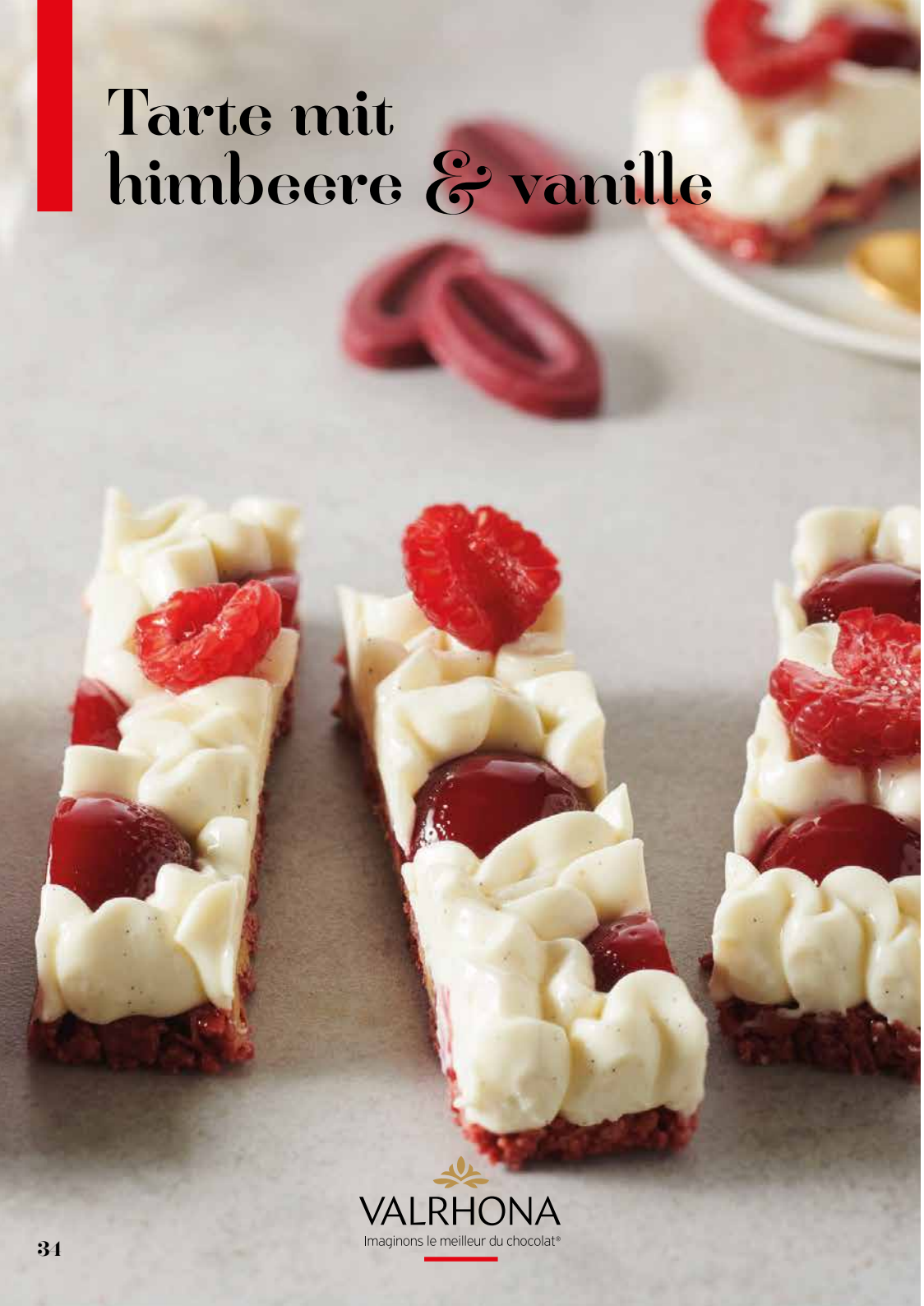
ANRICHTEN

Nach dem Backen die Törtchenböden beiseitestellen. Nusskaramell mit Schokolade **MILLOT 74%** zubereiten und dann sofort 50 g auf jeden Törtchenboden gießen. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahren. Die Ganache aus der Schokolade **MILLOT 74%** nach einer 3-stündigen Ruhezeit im Kühlschrank mit einem Schneebesen schlagen, bis eine lockere und geschmeidige Creme entsteht. Die schaumige Ganache-Creme mithilfe eines Spritzbeutels auf jedes Törtchen geben und genießen.

Tipp vom Chef-Patissier

Mürbeteigreste ausrollen und mit Ausstechformen verschiedene Formen ausstechen. 15 Minuten bei 150 °C im Ofen backen. Diese kleinen Mürbeteilchen eignen sich ideal als Snack für zwischendurch oder als süße Beilage zum Kaffee.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat" in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Patisserie-Workshops und -Kursen teil.
Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona": www.citeduchocolat.com /Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich www.valrhona.com



Tarte mit himbeere & vanille

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Tarte mit himbeere & vanille

E IN OR IGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für einen 30 × 10 cm großen Kuchen (10 Schnitten).

MANDEL-MÜRBETEIG

60 g	Butter
1 g	Salz
40 g	Puderzucker
15 g	Gemahlene Mandeln
1	Ei
120 g	Mehl

MANDEL-MÜRBETEIG

Zunächst die kalte Butter, das Salz, den Puderzucker, die gemahlenen Mandeln und das Mehl vermischen. Sobald der Teig eine mürbe Textur hat, das Ei hinzufügen. Sobald der Teig eine gleichmäßige Konsistenz aufweist, den Mischvorgang stoppen. Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier 3 mm dick ausrollen und für 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen. Etwa 15 Minuten bei 155 °C Umluft backen.

GEPRESSTER MÜRBETEIG I NSPIRATION HIMBEERE

95 g	Gebackener Mürbeteig
60 g	Crêpe Dentelle
95 g	**INSPIRATION HIMBEERE**

GEPRESSTER MÜRBETEIG I NSPIRATION HIMBEERE

Den gebackenen Mürbeteig mit dem Flachrührer des Rührgeräts in kleine Stücke zerteilen. Crêpe Dentelle und die zuvor geschmolzene **INSPIRATION HIMBEERE** hinzufügen. Alles vorsichtig vermischen. Die erhaltene Mischung in einen 30 × 10 cm großen Backrahmen streichen. Kalt stellen.

HIMBEERCONFIT

150 g	Himbeerfruchtmark
25 g	Glukose
45 g	Zucker
4 g	Pektin NH
15 g	Zitronensaft

HIMBEERCONFIT

Das Himbeerpüree und die Glukose auf 40 °C erhitzen und den zuvor mit dem Pektin NH vermischten Zucker hinzugeben.
Zum Kochen bringen und anschließend den Zitronensaft dazugeben. Sofort in die halbkugelförmigen Silikonformen mit 2,5 cm Durchmesser gießen und anschließend in den Gefrierschrank stellen.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME IVOIRE-VANILLE

100 g	Sahne
10 g	Akazienhonig
10 g	Glukose
145 g	**IVOIRE 35%**
1	Vanilleschote **«NOROHY»**
270 g	Sahne

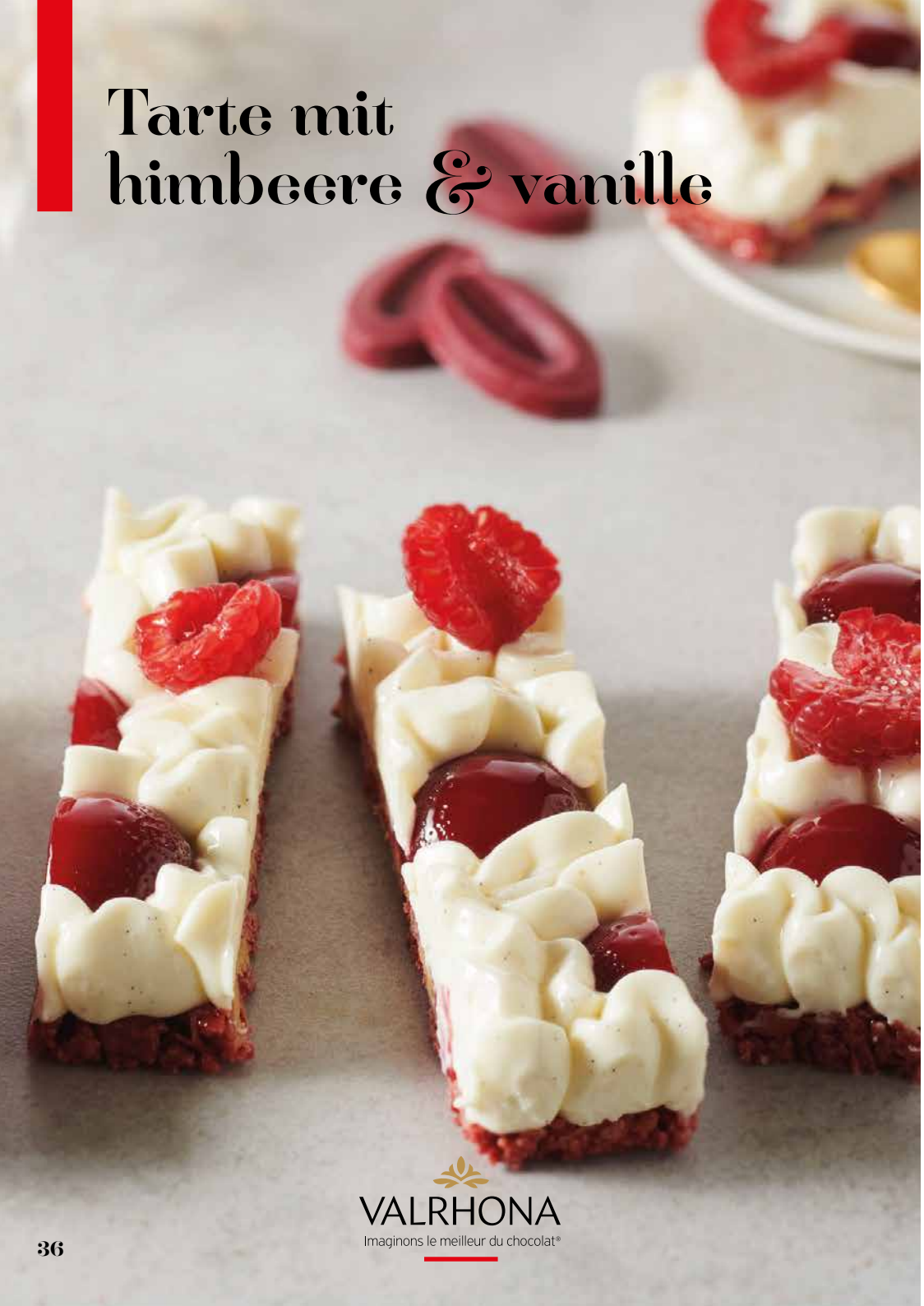
SCHAUMIGE GANACHE-CREME IVOIRE-VANILLE

100 g Sahne mit dem Honig und der Glukose erhitzen. Die aufgeschnittene und ausgekratzte Vanilleschote in die heiße Sahne geben. 1/3 dieser warmen Mischung auf die geschmolzene Schokolade **IVOIRE 35%** gießen und dabei ununterbrochen kräftig mit dem Teigschaber rühren. Den Rest der Flüssigkeit nach und nach hinzugeben. 270 g kalte Sahne hinzufügen und mixen, um die Emulsion fertigzustellen. Mit Frischhaltefolie bedecken und kalt stellen. Möglichst über Nacht kristallisieren lassen.

DEKOR

Frische Himbeeren

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat" in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Patisserie-Workshops und -Kursen teil.
Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona": www.citeduchocolat.com /Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich www.valrhona.com



Tarte mit himbeere & vanille

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Tarte mit himbeere & vanille

(fortsetzung)

ANRICHTEN

Himbeerconfit-Halbkugeln nach Belieben auf dem gepressten Mürbeteig verteilen.
Die Vanille-Ganache mit **IVOIRE 35%** mit dem Rührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen, bis sie die Textur einer lockeren Schlagsahne annimmt.
Einen Spritzbeutel mit der schaumigen Ganache-Creme füllen und die Spitze des Beutels schräg abschneiden.
Die Ganache in einem unregelmäßigen Muster auf die Törtchenböden und zwischen die Halbkugeln spritzen. In den Gefrierschrank stellen.
Wenn einzelne Schnitten zubereitet werden, jeweils 3 cm breite Stücke zurechtschneiden. Es entstehen 10 Schnitten zu je 10 × 3 cm.
Kurz vor dem Servieren mit frischen Himbeeren verzieren.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat" in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Patisserie-Workshops und -Kursen teil.
Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona": www.citeduchocolat.com /Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich www.valrhona.com

Notizen

DE 48234 © 2019 - 2020 - 2021 Valrhona - Nachdruck verboten, alle Rechte vorbehalten. Konzeption/Umsetzung: Studio Gaglardo. Publimage, Philippe Barret - Philippe Cambet - PÔler - École Gourmet Valrhona - Laurent Ortega. Fotos ohne Gewähr