

# Twist



*Christophe Domange*  
LEITENDER CHEF-PÂTISSIER  
VALRHONA

## AUFGESCHLAGENE GANACHE-CREME IVOIRE MIT TIMUT-PFEFFER UND VANILLE

300 g	Schlagsahne 35 %
35 g	Invertzucker
35 g	Glukose
2 g	Timut-pfeffer
445 g	IVOIRE 35%
500 g	Schlagsahne 35 %
1	Tahiti-vanilleschote
1317 g	Gesamtgewicht

Die kleine Menge Sahne zum Kochen bringen. Darin 20 Minuten lang die Vanille und den Pfeffer ziehen lassen. Die Sahne durch ein feines Sieb streichen, erneut abwägen und die Menge gegebenenfalls aufstocken. Die Glukose und den Invertzucker hinzufügen. Die warme Masse (60 °C) nach und nach über die geschmolzene Schokolade gießen und durch mittiges Rühren einen elastischen und glänzenden „Kern“ erzeugen, der auf den Beginn einer Emulsion hindeutet. Den Rest der Flüssigkeit nach und nach hinzugeben. Vermischen, um die Emulsion fertigzustellen. Die zweite Menge kalte Schlagsahne hinzufügen. Erneut vermischen. Kalt stellen und kristallisieren lassen, idealerweise eine Nacht lang. Aufschlagen.



## CONFIT AUS FRISCHEN HIMBEEREN

235 g	Himbeerfruchtmark
160 g	Neutraler Überguss Absolu Cristal
5 g	Geriebene Zitronenschalen
250 g	Himbeeren
650 g	Gesamtgewicht

Das Himbeerfruchtmark mit dem Überguss Absolu Cristal vermischen. Die Zitronenschalen und Himbeeren dazugeben und vorsichtig verrühren. Kalt stellen.

## MANDEL-MÜRBEITEIG

70 g	Tourierbutter 84 %
55 g	Puderzucker
15 g	Gemahlene Mandeln
1 g	Salz
30 g	Eier
35 g	Mehl T55
100 g	Mehl T55
306 g	Gesamtgewicht

Zunächst die weiche Butter, das Feinsalz, den Puderzucker, die gemahlene Mandeln, die Eier und die kleine Mehlmenge vermischen. Nicht aufschlagen! Sobald eine einheitliche Masse entstanden ist, äußerst rasch das restliche Mehl hinzufügen. Kalt stellen oder sofort ausrollen. Bei 150 °C im Ofen backen.

## GEPRESSTER MÜRBEITEIG IVOIRE MIT ZITRONENSCHALE

280 g	Mandel-mürbeteig
210 g	Éclat d'or
110 g	IVOIRE 35%
3	Geriebene Schalen von 3 Zitronen
600 g	Gesamtgewicht

Den gebackenen Mürbeteig mit dem Rührgerät zerkleinern und den Éclat d'Or, die zerlassene Schokolade und die geriebenen Zitronenschalen unterheben.

## SPRITZMASSE

300 g	IVOIRE 35%
200 g	Kakaobutter
500 g	Gesamtgewicht

Alle Zutaten miteinander verschmelzen. Die Mischung auf 30/32 °C abkühlen lassen. Vor Gebrauch durch ein feines Sieb streichen. Für ein „samtwichtiges“ Spritzergebnis die warme Mischung (40/45 °C) auf einen gefrorenen Untergrund spritzen.

## ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Die schaumige Ganache-Creme und das Himbeer-Confit zubereiten. Einen Teil der schaumigen Ganache-Creme (500 g) aufschlagen. In Silikonformen von 5 cm Durchmesser füllen (18 g), diese anschließend einige Minuten lang in den Gefrierschrank stellen. Mit einem Kugelausstecher die Mitte der Halbkugel aus schaumiger Ganache-Creme aushöhlen, ggf. glätten und anschließend einfrieren. 18 g gepressten Mürbeteig in einen Kreis von 5 cm Durchmesser legen und leicht andrücken. Den Kreis sofort lösen. Diesen Vorgang so oft wie nötig wiederholen.

Diese Taler im Gefrierschrank aufbewahren. Mürbeteigkrümel in einer kleinen Menge Goldsplitter rollen und zur Seite stellen. Vor Feuchtigkeit schützen. Die Halbkugeln der schaumigen Ganache-Creme aus der Form nehmen und auf die Mürbeteig-Taler geben. Mit einer Sprühpistole eine feine Schicht der Spritzmasse auf diesen Aufbau geben, um einen Samteffekt zu erzielen.

Für das Schokoladen-Dekor: Einen Spritzbeutel mit erwärmter weißer Schokolade befüllen. Auf einer Schokoladenfolie Kuvertüreringe mit einem Durchmesser von 5 bis 6 cm herstellen. Mit goldbraunen Mürbeteigkrümel bestreuen, eine zweite Folie darauf legen und mit einer Teigrolle leicht flach drücken. Kristallisieren lassen. Den zweiten Teil der schaumigen Ganache-Creme (650 g) aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle mit 16 mm Durchmesser füllen. Kalt stellen. Mit einem Klecks schaumiger Ganache-Creme einen Mürbeteig-Taler auf die Mitte des Tellers kleben. Die Mitte der Halbkugel mit dem Confit aus frischen Himbeeren garnieren. Einen Schokoladenring auf die Halbkugel setzen. Mit dem Spritzbeutel einen Tropfen schaumige Ganache-Creme (25 g) auf das Confit geben. Den Teller mit Confit-Punkten verzieren. Den Ganache-Creme-Tropfen mit goldbraunen Mürbeteigkrümel und Himbeer-Crispys verzieren.