

Babacool

EIN ORIGINALREZEPT DER
ÉCOLE VALRHONA



Rezept für 3 Rahmen von 60 x 10 cm.

WEICHER MANDELBISKUIT P125 COEUR DE GUANAJA

490 g	Weißer Mandeln	:	Mit dem Küchenroboter die Mandeln zermahlen,
400 g	Zucker	:	den Zucker und anschließend die Eier hinzugeben,
730 g	Ganze Eier	:	alles rund 10 Minuten steif schlagen. Die erwärmte
200 g	Butter trocken 84%	:	Butter und die geschmolzene Schokolade P125
160 g	Eigelb	:	Coeurde Guanaja zum Schluss mit unterrühren.
100 g	Zucker	:	Gleichzeitig das Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
200 g	P125 COEUR DE GUANAJA	:	Die beiden Mischungen vorsichtig mischen und auf
		:	ein Backblech mit Silpat-Folie auf einem Rahmen
		:	von 60 x 40 cm verteilen. 20 bis 25 Minuten bei
		:	180°C backen.

SCHOKOLADEN-BABA TEIG

20 g	Süße Sahne 35 %	:	Die Milch und die Sahne erwärmen, auf die Kuvertüre gießen, um eine Emulsion zu beginnen.
65 g	Vollmilch	:	Die Eier erwärmen, den Zucker, das Salz und die Hefe auflösen.
3 g	Salz	:	Das gesiebte Mehl unterrühren. Leicht kneten, ohne zu fest zu werden.
15 g	Zucker	:	Die Ganache zum Teig hinzugeben und weiterhin leicht kneten.
20 g	Bäckerhefe	:	Die bei 45°C geschmolzene Butter auf diese Masse geben und mit einem Tuch bedecken, ohne zu
205 g	Mehl T45	:	mischen. Bei 27 / 28°C im Trockenofen 15 bis 20 Minuten stellen, bis die Butter unter dem Teig Bläschen
125 g	Ganze Eier	:	wirft. Mit einem Gummischaber den Teig glatt streichen und die Baba-Formen füllen. Im Trockenofen ein
60 g	Butter trocken 84 %	:	zweites Mal gehen lassen. Einige Minuten bei 200°C in den Ofen geben, um das gleichmäßige Backen zu
55 g	ILLANKA 63%	:	beginnen.
		:	Dann die Temperatur auf 170 / 175°C 8 bis 10 Minuten heruntersetzen

TRÄNKIRSIRUP MIT SCHOKOLADENLIKÖR

1000 g	Wasser	:	Mit Wasser, Zucker und den aufgeschnittenen Vanilleschoten einen Sirup fertigen.
200 g	Zucker	:	Wenn der Sirup kalt ist, das Schokoladenlikör hinzufügen.
300 g	Schokoladenlikör	:	
2	Vanilleschoten aus Tahiti	:	

GESCHLAGENE GANACHE ILLANKA

390 g	Süße Sahne 35 %	:	Das kleine Volumen Sahne, die Glukose und den Invertzucker zum Kochen bringen. Die kochende Mischung
45 g	Glukose	:	langsam auf die teilweise geschmolzene Kuvertüre gießen, wobei sie in der Mitte mischen, um einen elastischen
45 g	invertzucker	:	und glänzenden „Kern“ zu bilden, der angibt, dass die Emulsion greift. Diese Textur muss bis zum Ende bewahrt
360 g	ILLANKA 63%	:	bleiben, wenn Sie nach und nach Flüssigkeit hinzugeben. Die Emulsion mischen, damit sie schön glatt wird.
775 g	Süße Sahne 35%	:	Die restliche kalte flüssige Sahne hinzugeben und eine Nacht im Kühlschrank (mindestens 3 Stunden)
		:	kristallisieren lassen.

BANANEN-PASSIONSKOMPOTT

500 g	Bananenmark	:	Das Fruchtmarm und den Zucker mischen.
60 g	Passionsfruchtmarm	:	Kurz aufkochen, dann die vorher in Wasser aufgeweichte
30 g	Zucker	:	Gelatine unterheben. Im Kühlschrank aufbewahren.
4 g	Gelatine in Pulverform	:	
20 g	Mineralwasser	:	

ZU SPRÜHENDE KUVERTÜRE ABSOLU CRISTAL

730 g	Absolu Cristal	:	Die Kuvertüre Absolu Cristal mit dem Wasser zum Kochen bringen und mischen.
75 g	Wasser	:	Mit einer Pistole bei rund 80°C versprühen.

AUFBAU UND FERTIGSTELLUNG

Nach dem ersten Gehen des Baba-Teigs, mit einem Gummischaber glatt ziehen und die halbrunden Flexipan von 3 cm Durchmesser garnieren. Im Trockenofen ein zweites Mal gehen lassen.
Rund 200°C einige Minuten in den Ofen schieben, dann 12 bis 14 Minuten auf 170 bis 175°C reduzieren.
Wenn der Sirup abgekühlt ist, die Babas in eine Schüssel legen und mit Sirup bedecken.
Die Babas nach 15 Minuten umdrehen und eine Nacht im Sirup im Kühlschrank stehen lassen.
Am nächsten Tag gut abtropfen lassen, bevor Sie mit dem Anrichten beginnen.
Weichen Biskuit herstellen, dann 700 g pro Rahmen von 60 x 10 cm garnieren.
Wenn der Biskuitteig gebacken und kalt ist, mit einem Messer vom Rahmen lösen, das Innere jedoch für die Montage behalten.
Mit einem Spritzbeutel ohne Tülle ungefähr 200 g Bananen-Passionskonfitüre auffüllen.



AUFBAU UND FERTIGSTELLUNG

Die abgetropften Babas mit der Kuvertüre Absolut Schwarz glasieren, dann rund 20 Babas pro Rahmen einlegen.

Die steife Ganache schaumig schlagen, dann mit Hilfe eines Spritzbeutels mit einer St Honoré Tülle auf unregelmäßige Weise rund 500 g Ganache pro Rahmen füllen.

Tiefkühlen.

Die Torten mit Absolu Cristal bespritzen.

Mit einer Rolle die erwärmte Kuvertüre Schwarz zwischen zwei Kunststofffolien auslegen, dann sofort trennen, um einen verrippten Effekt zu erhalten.

Vor der Kristallisierung mit einem Stanzgerät runde Formen unterschiedliche Größe ausschneiden.

Bei 17°C kristallisieren lassen.

Dann mit einem Pinsel und Kakaopulver die Dekoration fertigstellen.

Mit harmonisch verteilten Scheiben auf der Ganache dekorieren.

Tipp: Tortenstreifen in der gewünschten Länge entsprechend der Anzahl der Personen und des gewünschten Produktes (einzeln oder Torten) ausschneiden.

