

KOMANA



Arthur Gavelle

AUSBILDENDER CHEF-PÂTISSIER
ÉCOLE VALRHONA

„Die Kuvertüreschokolade
Komuntu harmoniert
perfekt mit den subtilen
Noten der Banane
und die verschiedenen
Texturen dieser Praline
sorgen für ein besonderes
Geschmackserlebnis.“

REZEPT FÜR 120 STÜCK

VEGANES BANANENKARAMELL

10 g	Passionsfruchtpüree 100 %
85 g	Bananenpüree
1 g	Salz
30 g	Reine Paste aus rohen Mandeln
60 g	Kakaobutter
45 g	Wasser
145 g	Zucker
15 g	Glukose DE35/40
391 g	Gesamtgewicht

Fruchtpürees, Salz, reine Mandelpaste und Kakaobutter aufkochen.
Aus dem Wasser, dem Zucker und der Glukose Karamell herstellen.
Das Karamell bei 185 °C kochen.
Mit der ersten Mischung ablöschen.
Bei 104 °C köcheln lassen, pürieren und in einen Behälter gießen.

HASELNUSS-KAKAOBRUCH-PRALINÉ AUS DEM RAHMEN

205 g	Haselnuss-Praliné 66 %, nussig
125 g	KOMUNTU 80 %
35 g	Kakaobruch
35 g	Éclat d'Or
1 g	Fleur de Sel
401 g	Gesamtgewicht

Haselnuss-Praliné mit der zerlassenen Kuvertüre mischen.
Kakaobruch, Éclat d'Or und Fleur de Sel dazugeben.
Die Mischung auf 45 °C erhitzen. Die Kristallisierung bei 24/25 °C einsetzen lassen und in den Rahmen gießen.

ZARTE GANACHE MIT KOMUNTU 80 %

145 g	Ultrahocherhitze Sahne 35 %
65 g	Glukose DE60
20 g	Zuckersirup 30 °B
140 g	KOMUNTU 80 %
30 g	Geklärte flüssige Butter
400 g	Gesamtgewicht

Die Sahne mit der Glukose und dem Sirup bei 30 °B erhitzen.
Die warme Masse auf die teilweise geschmolzene Schokolade gießen.
Mithilfe eines Teigschabers eine Emulsion herstellen, um eine elastische, glänzende Mischung zu erhalten. Mixen.
Bei 37 °C die Flüssigbutter hinzugeben und erneut mixen.

KOMUNTU 80 %-SPRITZMASSE

150 g	Kakaobutter
350 g	KOMUNTU 80 %
500 g	Gesamtgewicht

Die Zutaten für die Spritzmasse miteinander verschmelzen und bei 30/31 °C aufsprühen.

KROKANT MIT KAKAOBRUCH

10 g	Mineralwasser
125 g	Tourierbutter 84 %
50 g	Glukose DE35/40
150 g	Zucker
3 g	Pektin NH
175 g	Kakaobruch
513 g	Gesamtgewicht

Wasser, Butter und Glukose in einem Topf vermischen und erhitzen.
Bei 40 °C den mit dem Pektin vermischten Zucker hinzugeben.
Die Masse bis zur Verbindung ohne zu häufiges Umrühren bei kleiner Hitze kochen lassen.
Einige Sekunden lang köcheln lassen.
Kakaobruch hinzufügen. Auf ein Backblech mit Backmatte verteilen.
Im Ofen bei 180–190 °C ungefähr 12–15 Minuten backen.
Abkühlen lassen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Bananenkaramell zubereiten und im Behälter abkühlen lassen.

Das Haselnuss-Kakaobruch-Praliné herstellen und 1 cm hoch in einen Rahmen gießen. Bei 16 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % kristallisieren lassen und dann in 1 × 1 cm große Würfel schneiden. Kakaobruch zerhacken.

Boden der Formen mit Kakaobruch-Pulver bestreuen (Silikomart Quadro 01 25 × 25 × 15 mm). Mit einer Spritzpistole vorkristallisierte Komuntu-Spritzmasse in die temperierten Formen sprühen. Abgraten und anschließend kristallisieren lassen. Die Pralinformen mit vorkristallisierter Kuvertüre Komuntu ausgießen. Abgraten. Jede Praline mittels Spritzbeutel mit etwa 2 g Bananenkaramell füllen. Zarte Ganache mit Komuntu herstellen.

Bei 30 °C 2 g Ganache auf das Bananenkaramell geben. Anschließend einen Praliné-Würfel hineindrücken.

Ganache darauf geben und Praliné vollständig bedecken. Dabei darauf achten, dass etwa 1 mm Platz bleibt. Kristallisieren lassen. Mit vorkristallisierter Komuntu-Kuvertüre und Transferfolie verschließen. Kristallisieren lassen. Krokant mit Kakaobruch herstellen.

Abkühlen lassen, dann Spritztüchchen mit vorkristallisierter Kuvertüre Komuntu füllen und Splitter damit festkleben.