

Tarte Carabricot




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Tarte Carabricot

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 1 Dessert mit Ø 16 cm – 6 Personen

Am Vortag:

Crème mit
CARAMÉLIA 36 %
Aprikosen-Confit als
Füllung

Am Backtag:

Erdnuss-Streusel

Benötigte Utensilien:

Halbkugelformen
mit Ø 2 cm
Tartering mit Ø 16 cm
Pinsel

CREME MIT CARAMÉLIA 36 %

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

200 g Vollmilch
10 g Glukosesirup
400 g Flüssige Sahne 35 %
380 g Schokolade **CARAMÉLIA 36 %**
5 g Blattgelatine

Die Schokolade **CARAMÉLIA 36 %** bei 45–50 °C schmelzen und den Glukosesirup hinzugeben.
Die Milch aufkochen und die zuvor eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen.
Alles passieren.
Die Zubereitung langsam auf die geschmolzene Schokolade **CARAMÉLIA 36 %** gießen, um eine elastische und glänzende Textur zu erreichen. Mit einem Stabmixer mixen.
Die kalte flüssige Sahne zu dieser Mischung dazugeben.
Zubereitung einige Sekunden lang mixen.
Eine Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.

APRIKOSEN-CONFIT ALS FÜLLUNG

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

300 g Aprikosensaft
30 g Zucker
9 g Pektin NH

Den Aprikosensaft lauwarm erwärmen. Den Zucker und das Pektin NH sehr gut miteinander vermischen.
Wenn der Aprikosensaft etwa 40 °C erreicht hat, die Zucker-Pektin-Mischung langsam einrieseln lassen.
Kräftig verrühren, bis eine schöne Bouillon entsteht.
In Halbkugelformen mit einem Durchmesser von 2 cm gießen und einfrieren.

Tarte Carabricot

(Fortsetzung)

ERDNUSS-STREUSEL

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

- 60 g Weiche Butter
- 80 g Brauner Zucker
- 80 g Gemahlene Haselnüsse
- 20 g Erdnussbutter*
- 1 Prise Fleur de Sel

*Siehe Ernährungstipp am Ende des Rezepts für eine Zutatenalternative.

Mit dem Flachrührer der Küchenmaschine oder direkt mit der Hand alle Zutaten zu einem groben Mürbeteig verarbeiten. Den Mürbeteig gleichmäßig auf einem Backblech à 30 x 40 cm verteilen und anschließend etwa 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Streusel aus dem Gefrierschrank nehmen und in einen mit Butter eingefetteten Tartering mit Ø 16 cm geben. Bei 160 °C Umluft für 20 Minuten backen, dann vorsichtig aus der Form nehmen.

ANRICHTEN

Die noch gefrorenen Halbkuppeln aus Aprikosen-Confit mit der gewölbten Seite nach oben auf den Boden eines Backrings mit einem Durchmesser von 14 cm legen.

Die Kuppeln aus Aprikosen-Confit mit der Schoko-Creme **CARAMÉLIA 36 %** bedecken. Creme gleichmäßig verteilen und einfrieren.

Den gefrorenen Cremetaler aus der Form nehmen und mit einem Pinsel dünn mit neutralem Überguss bestreichen, um ihm Glanz zu verleihen. Anschließend auf dem Erdnuss-Streuselboden platzieren.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Ersetzen Sie das Herz aus Aprikosen-Confit passend zur Jahreszeit durch eine andere Frucht: Zitrusfrüchte, Himbeeren, Birnen etc.

Ernährungstipp

Im Streuselrezept können Sie die Erdnussbutter durch ein Mus aus Nüssen und Ölsaaten Ihrer Wahl ersetzen: Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne etc.