

Hetsika



Hetsika, ein von B Corp inspiriertes Rezept

Da eine kollektive Bewegung zu begründen, die alle Akteure der Gastronomie vereint, auch bedeutet, **seine Kund:innen zu inspirieren und sich mit ihnen die Patisserie von morgen vorzustellen**, bietet Valrhona ein **Rezept, das von der Philosophie hinter B Corp inspiriert ist**. Baptiste Sirand, Auszubildender Chef-Pâtissier an der École Valrhona, und neben Jérémy Aspa Gewinner von „Meilleur Pâtissier: Les Professionnels“ im Jahr 2022, hat, von der Auswahl der Zutaten bis hin zu den verschiedenen Zubereitungsschritten dieses Desserts nichts dem Zufall überlassen.

Hochwertige, sorgfältig ausgewählte Rohstoffe bilden die Grundlage für dieses Dessert. Der Kakao für die **herkunftsreine und bio-zertifizierte Schokolade Millot 74 %** stammt von der Millot-Plantage, deren Kakaoproduktion Valrhona seit über 30 Jahren vollständig aufkauft. Laut Untersuchungen von Valrhona und der NGO Nitidae weist der Kakao von der Millot-Plantage eine **CO₂-Bilanz von 0,57 kg CO₂/kg Kakao** (vom Produzenten bis zur Schokoladenfabrik von Valrhona) auf, verglichen mit 23 kg CO₂/kg für Kakao im Durchschnitt. Weitere ausgewählte Zutaten sind u. a. die bio-zertifizierte Vanille aus Madagaskar (100 % rückverfolgbar) der Marke Norohy, das Püree Schwarze Johannisbeere Blackdown & Andorine wird von unserem mit dem Zertifikat „Hoher ökologischer Wert“ ausgezeichneten Partnerproduzenten Florent Baillard im Burgund hergestellt, der Marke Adamance. Er setzt sich für die Wiederansiedlung von bestäubenden Insekten in den Obstplantagen und die Rettung der Branche ein. Und bio-zertifizierter französischer Zucker. Ergänzend dazu verwendete Chef-Pâtissier Baptiste Sirand französischen Honig von der Manufacture du Miel. Diese engagiert sich und unterstützt das Observatoire Français d'Apiculture, das sich für den Schutz der Bienen einsetzt. Und schließlich rundet die Wahl der Haselnuss, einer CO₂-armen Nuss (0,52 kg CO₂eq/kg), das Rezept ab.

Für eine stets köstliche, aber auch verantwortungsvolle Patisserie wurden die **Grundsätze des Verantwortungsvollen Genusses** angewandt. Das Konzept dahinter hat Frédéric Bau, Explorateur Pâtissier des Hauses Valrhona, erfunden und in seinem Buch, „La Gourmandise Raisonnée“, das 2020 im Verlag La Martinière erschienen ist, ausführlich beschrieben. Beim „Verantwortungsvollen Genuss“ geht es darum, **die Patisserie zu überdenken, um diese besser für Mensch und Umwelt zu machen, ohne dass der Genuss dabei zu kurz kommt**. Die Verwendung von pflanzlichen Fetten wie beispielsweise Haselnussöl hat einen doppelten Vorteil: Es ist gut für die Gesundheit (nur durchschnittlich 6 % gesättigte Fettsäuren im Vergleich zu 55-60 % bei Butter) und bietet einen intensiveren Geschmack. Pflanzliches Fett ist nicht mehr nur auf 100 % pflanzenbasiertes Gebäck beschränkt, sondern kann im Alltag verwendet werden. Die Verringerung des Zuckeranteils und die Verwendung der neuen Grundrezepte runden dieses Rezept ab.

Da die Patisserie von morgen auch weniger Energie verbrauchen soll, ist für dieses Rezept kein Gefrierschrank erforderlich, und auch beim Backen wurde besondere Sorgfalt angewandt. Für dieses Dessert wurden nur 0,199 kWh verbraucht (für 8 Minuten Backen bei 180 °C), während für das Backen bei niedriger Temperatur 0,495 kWh (30 Minuten bei 120 °C) oder mit Dampf 1,917 kWh (15 Minuten bei 110 °C) nötig gewesen wären.

Das Rezept wurde bis ins **kleinste Detail durchdacht**. So sollte man Fleur de Sel dem gewöhnlichen Speisesalz vorziehen, da es reicher an Magnesium, Kalzium und Kalium ist.



Rezept für 48 Törtchen à 6 cm Durchmesser.

PFLANZLICHE STÄRKEMISCHUNG FÜR „PFLANZENBASIERTE CREMEUX MIT MILLOT 74 %“

600 g Haferdrink
60 g Glukose DE60
20 g Maisstärke
680 g **Gesamtgewicht**

Den Haferdrink mit dem Glukosesirup erhitzen.
Bei 25 °C die Maisstärke hinzufügen und auf 95 °C erhitzen.

PFLANZENBASIERTE CREMEUX MIT MILLOT 74 %

650 g Pflanzliche Stärkemischung
350 g MILLOT 74%
1000 g **Gesamtgewicht**

Die Stärkemischung zubereiten, dann mit einem Teigschaber emulgieren und dabei nach und nach der geschmolzenen Schokolade zuführen.
So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME HASELNUSS-PRALINÉ

4 g Hydratwasser
20 g Pulvergelatine 220 Bloom
290 g Haselnussmilch
12 g Kartoffelstärke
170 g Haselnuss-Praliné 66 %, nussig
70 g Reine Paste aus Haselnüssen aus dem Piemont g.g.A. medium
40 g Kakaobutter
150 g Ultraheerhitzte Sahne 35 %
756 g **Gesamtgewicht**

Ein wenig kalte Haselnussmilch mit Stärke vermischen.
Den Rest der Flüssigkeit auf 85–90 °C erhitzen.
Einen Teil der warmen Flüssigkeit auf die Haselnussmilch-Stärke-Mischung geben.
Alles in das Kochgefäß geben und aufkochen.
Die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
Die heiße Flüssigkeit mit dem Praliné, der Haselnusspaste und der geschmolzenen Kakaobutter emulgieren.
Die kalte flüssige Sahne unterrühren und leicht mixen.
24 Stunden lang bei 4 °C beiseitestellen.

PFLANZENBASIERTER HASELNUSS-MÜRBETEIG

50 g Kakaobutter
240 g Reine Paste aus Haselnüssen aus dem Piemont g.g.A. medium
135 g Puderzucker
275 g Mehl T550
80 g Gemahlene Haselnüsse aus dem Piemont g.g.A.
3 g Salz
8 g Backpulver
95 g Haselnussmilch
886 g **Gesamtgewicht**

Die geschmolzene Kakaobutter mit der reinen Haselnusspaste vermischen.
Mit den zuvor gesiebten trockenen Zutaten vermengen.
Die Mischung mit der lauwarmen Haselnussmilch fertigstellen. Aufhören, sobald ein glatter Teig entstanden ist.
Sofort zwischen zwei Blättern Backpapier 2,5 mm dick ausrollen.
Kalt stellen oder sofort 14 Minuten bei 180 °C backen.

CONFIT VON SCHWARZEN JOHANNISBEEREN MIT FRISCHEN BEEREN UND IOTA

65 g Zucker
5,5 g Iota Pro Pannacotta
345 g Püree Schwarze Johannisbeere Blackdown & Andorine 100 %
345 g Frische Schwarze Johannisbeeren
760,5 g **Gesamtgewicht**

Zucker und Iota vermischen und langsam in die auf 4 °C gekühlte Mischung aus Püree aus Schwarzen Johannisbeeren und frischen Schwarzen Johannisbeeren einrieseln lassen.
Vermischen, um eine glatte Textur zu erhalten, und anschließend unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen.
Sofort weiterverarbeiten.

WEICHER HASELNUSS-BISKUIT

515 g Gemahlene Haselnüsse aus dem Piemont g.g.A.
50 g Maisstärke
5 g Backpulver
10 g NOROHY Bio-Vanilleschotenpaste aus Madagaskar
105 g Haselnussöl
370 g Ei
260 g Haselnussmilch
285 g Honig aus dem Burgund (Miel Cru de Bourgogne)
1600 g **Gesamtgewicht**

Die gemahlene Haselnüsse, die Stärke, das Backpulver und die Vanillepaste vermischen.
Das Öl und die Eier, dann die Haselnussmilch und den Honig hinzufügen, vermischen und sofort 8–10 Minuten bei 180 °C backen.

HASELNUSS-KNUSPERMASSE MIT MILLOT 74 %

195 g	MILLOT 74 %
45 g	Kakaobutter
105 g	Nussig-knuspriges Praliné 50 %
4 g	Fleur de Sel
5 g	NOROHY Bio-Vanillepulver aus Madagaskar
145 g	Éclat d'Or
430 g	Pflanzenbasierter Haselnuss-Mürbeteig
70 g	Kakaobruch aus Madagaskar
999 g	Gesamtgewicht

Die Kuvertüre und die Kakaobutter schmelzen, das Praliné und dann die anderen Zutaten hinzufügen. Vermischen.

SPRITZMASSE MILLOT 74 %

180 g	Kakaobutter
420 g	MILLOT 74%
600 g	Gesamtgewicht

Die Zutaten für die Spritzmasse miteinander verschmelzen und bei 40–45 °C aufsprühen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

NACH BELIEBEN MILLOT 74 %

NACH BELIEBEN Kakaobruch aus Madagaskar

Die Cremeux, die schaumige Ganache-Creme, den Mürbeteig und das Confit zubereiten.

Den Biskuit herstellen und 1 650 g in einem Backrahmen (40 x 60 cm) auf einem Lochblech mit Silikonmatte backen.

Bei 180 °C 8–10 Minuten backen. Den Haselnuss-Mürbeteig zur gleichen Zeit in den Ofen schieben und 14 Minuten backen.

Den Biskuit abkühlen lassen und dann Kreise mit einem Durchmesser von 5 cm ausstechen. Bei 4 °C aufbewahren.

Mit Tortenrandfolie versehene Kreise von 6 cm und 2 cm Höhe vorbereiten.

Die Knuspermasse herstellen, 13 g in jeden Kreis geben und mithilfe eines Löffels an den Rändern verteilen. Die Dicke der Knuspermasse mithilfe eines Ausstechers mit einem Durchmesser von 4 cm verfeinern. Einige Minuten bei 4 °C kristallisieren lassen. Die Kreise umdrehen, um einen sauberen Rand zu erhalten, und 5 g Knuspermasse auf dem Boden verteilen. Einige Minuten bei 4 °C kristallisieren lassen.

Mithilfe eines Spritzbeutels mit 9-mm-Tülle 5 g der Cremeux auftragen.

Biskuit auflegen.

15 g Confit von Schwarzen Johannisbeeren daraufgeben.

15 g Cremeux auf dem Rand des Desserts verteilen. Bei 4 °C aufbewahren.

Die Spritzmasse herstellen, die Törtchen aus der Form lösen und mithilfe einer Spritzpistole einen leichten Samtschleier auf das Ganze geben.

Die schaumige Ganache-Creme mit Haselnuss aufschlagen und mithilfe eines Spritzbeutels mit 14-mm-Tülle 15 g in der Mitte des Desserts auftragen.

Mithilfe der vorkristallisierten Kuvertüre Punkte auf einen Streifen Schokoladenfolie geben, dann mit einem flachen Utensil flach drücken und anheben, sodass eine Saugwirkung entsteht. Auf eine umgedrehte Biskuitrollen-Form „Großes U“ (Art.-Nr. 33978) legen. Kristallisieren lassen.

Einige Kakaobruchsplitter zwischen die Cremeux und die schaumige Ganache-Creme geben.

Mit einem leicht erwärmten Metallstrohhalm jeden zweiten Cremeux-Punkt effektiv verzieren (siehe Foto).

Zum Schluss das Schokoladendekor oben auflegen.