

Windbeutel mit Schokoladenkern




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Windbeutel mit Schokoladenkern

EIN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 8–10 Stück.

KNUSPERBISKUIT

75 g Butter
90 g Brauner Zucker
90 g Mehl T550

KNUSPERBISKUIT

Die weiche Butter mit den anderen Zutaten vermengen, bis eine homogene Kugel entsteht.

Den Teig zwischen Plastikfolie oder zwei Blatt Backpapier ausbreiten.

Die oben liegende Folie vorsichtig entfernen und 45 mm und 20 mm große Taler ausstechen. Im Gefrierschrank aufbewahren.

BRANDTEIG

80 g Wasser
80 g Vollmilch
2 g Zucker
2 g Salz
75 g Butter
90 g Mehl
140 g Ei

BRANDTEIG

Die Milch, das Wasser, die Butter, den Zucker und das Salz zum Kochen bringen.

Vom Herd nehmen, das Mehl hinzufügen und wieder auf dem Herd den Teig mithilfe des Teigschabers abbrennen (für 1 Minute).

Mithilfe der Küchenmaschine mit Flachrührer den Teig fertig trocknen und abkühlen lassen.

Die Eier schlagen und einzeln zum Teig geben.

Mithilfe eines Spritzbeutels und einer 13-mm-Tülle 8 Windbeutel mit ca. 45 mm Durchmesser auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Auf ein anderes Blech 8 Windbeutel mit 20 mm Durchmesser dressieren. Auf jeden Windbeutel einen noch gefrorenen Knusperbiskuittaler legen.

Jedes Backblech getrennt etwa 15–20 Minuten bei 180 °C im Umluftofen backen.

SCHAUMIGE GANACHE-

CREME VANILLE

100 g Sahne
10 g Akazienhonig
135 g Schokolade
IVOIRE 35 %
1 Vanilleschote
250 g Sahne

SCHAUMIGE GANACHE-CREME VANILLE (AM VORTAG ZUBEREITEN)

100 g Sahne mit dem Honig und dem Vanillemark erhitzen.

1/3 dieser warmen Mischung auf die geschmolzene Schokolade **IVOIRE 35 %** gießen und dabei ununterbrochen kräftig mit dem Teigschaber rühren.

Die restliche warme flüssige Sahne nach und nach hinzugeben.

Mit einem Stabmixer alles mixen, um eine glatte Creme zu erhalten.

Die restlichen 250 g der kalten Sahne hinzufügen und erneut mixen.

Mit Frischhaltefolie bedecken und kalt stellen.

Mindestens 3 Stunden kristallisieren lassen.

FERTIGSTELLEN

150 g **STREICHCREME**

ANRICHTEN / ZUBEREITUNG

Nach dem Abkühlen ein Loch in die Unterseite der Windbeutel stechen und mit **STREICHCREME** füllen.

Die großen Windbeutel in der Mitte quer aufschneiden, dann den Boden mit der schaumigen Ganache-Creme **IVOIRE 35 %** und Vanille füllen und einen kleinen schon mit **STREICHCREME** gefüllten Windbeutel hineinsetzen.

Abschließend eine großzügige Rosette aus schaumiger Ganache-Creme aufspritzen, sodass der kleine Windbeutel vollständig bedeckt ist. Den oberen Teil des großen Windbeutels darauflegen.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Während die Windbeutel backen, sollte die Backofentür nicht geöffnet werden, weil sie sonst womöglich zusammenfallen.

Kleine und große Windbeutel getrennt auf zwei verschiedenen Backblechen backen, da sie unterschiedliche Backzeiten haben.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat“ in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Pâtisserie-Workshops und -Kursen teil.

Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona“: www.citeduchocolat.com/ Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich     www.valrhona.com