



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Oabika
DAS GOLD DER KAKAOFRUCHT



Oabika

DAS GOLD DER KAKAOFRUCHT

Editorial

Valrhona ist seit 1922 Partner der „Handwerker des guten Geschmacks“, Pionier und Referenz in der Welt der Schokolade. Heute definiert Valrhona sich als ein Unternehmen, dessen Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“ die Stärke seines Engagements zum Ausdruck bringt. Mit seinen Mitstreitern, den Chef-Pâtissiers und den Kakaoproduzenten, arbeitet Valrhona an der permanenten Weiterentwicklung aller Bereiche rund um die Schokolade, um die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten und um die Gastronomie zu inspirieren, damit sie mit Gutem und Schöнем Gutes tun kann. Um gemeinsam das Beste aus Schokolade und Kakaoprodukten hervorzubringen, sollte man teilen – das Know-how austauschen, damit ein jeder sich stetig weiterentwickeln, verbessern, inspirieren und der Pâtisserie eine besondere Wirkung verleihen kann.

Bei der Entwicklung von Oabika, dem neuen Kakaosaftkonzentrat, hat Valrhona seit Beginn des Projekts auf acht talentierte und passionierte Chef-Pâtissiers gesetzt, um den Erwartungen und Bedürfnissen aller Fachleute der Gastronomie gerecht zu werden. Angetrieben von dem außergewöhnlichen Potenzial dieses Produkts und dem Wunsch, gemeinsam voranzukommen und innovativ zu sein, hat dieses Team von Chef-Pâtissiers mit Oabika köstliche Rezepte entwickelt. Das Ziel: Chef-Pâtissiers auf der ganzen Welt, unabhängig von ihrer Spezialisierung, bei der Verwendung dieses neuen bahnbrechenden Produkts zu begleiten und sie mit neuen Rezepten zu inspirieren. Die Rezepte wurden jeweils von zwei Chef-Pâtissiers entwickelt, die sich sowohl im Hinblick auf ihr Know-how als auch ihren Stil perfekt ergänzen.



Dieses Booklet enthält zwölf neue köstliche Rezepte, in deren Mittelpunkt das Kakaosaftkonzentrat Oabika steht und die von einer Gruppe von leidenschaftlichen und kreativen Chef-Pâtissiers entwickelt wurden.

Inhalt

04 Unser Kakaosaftkonzentrat Oabika	16 Versunkene Köstlichkeit 	26 Brasilianisches Granité 
06 Unsere Chef-Pâtissiers	18 Oabika-Savarin  	28 Oabika-Gelee 
08 Oabika-Mairüben-Dessert 	20 Oabika-Törtchen Transparence  	30 Gegossene Schokoladenpralinen mit Oabika 
10 Eis aus reinem Kakao 	22 Oabika-Madeleines 	31 Oabika-Nyangbo-Pralinen 
12 Dessert mit Banane, Whisky, Kakao & Oabika 	24 Oabika Brew 	

Oabika ist ein neuer Rohstoff für alle Gastronomieberufe



Oabika

DAS GOLD DER KAKAOFRUCHT

Kakaosaftkonzentrat 72° Brix

Oabika ist ein Kakaofruchtsaftkonzentrat, das aus dem Fruchtfleisch der Kakaoschote gewonnen wird. Dieser weiße, bisher wenig beachtete Anteil der Frucht schützt die Kakaobohnen in der Kakaoschote. Das nuancenreiche Aromaprofil, das fruchtige und säuerliche Noten kombiniert, gibt uns augenblicklich das Gefühl inmitten von Plantagen zu sein und lässt uns den exotischen und außergewöhnlichen Geschmack der Kakaofrucht entdecken. Die sirupähnliche Textur und die Bernsteinfarbe von Oabika machen dieses Konzentrat zu einem Ausnahmeh Rohstoff und zur neuen Schlüsselzutat für Chef-Pâtissiers und Handwerker des guten Geschmacks auf der ganzen Welt.

Die Aufwertung eines einzigartigen Rohstoffs

Der frische Saft wird nachhaltig und verantwortungsbewusst direkt auf den Kakaoplantagen in Ghana gewonnen, dann gefiltert, pasteurisiert und schonend auf 72° Brix reduziert, um ein Konzentrat aus 100 % Kakaofruchtfleisch zu erhalten.

Der Name „Oabika“ bedeutet auf Twi, einer in Ghana gesprochenen Sprache, „Gold der Kakaofrucht“ und erinnert daran, dass das Kakaofruchtfleisch eine ungeahnte und bisher wenig beachtete Ressource ist.

Durch die Aufwertung dieses außergewöhnlichen Rohstoffs setzt Valrhona sein Engagement für eine faire und nachhaltige Kakaoproduktion fort, indem ein weiterer Bestandteil der Kakaofrucht verwertet wird und die Kakao-Produzenten die Möglichkeit erhalten, zusätzliche Einkünfte aus dem Verkauf dieses Nebenprodukts zu erzielen.

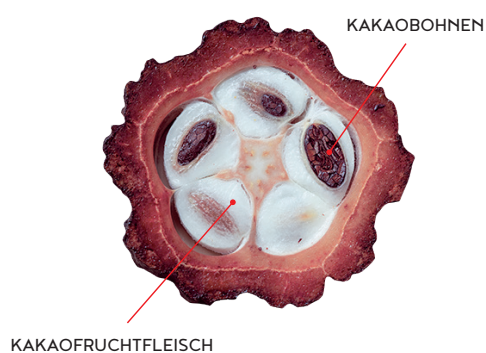
Der außergewöhnliche Geschmack der Kakaofrucht

Probieren Sie Oabika und entdecken Sie den außergewöhnlichen Geschmack der Kakaofrucht: kraftvolle Säure und überraschende Aromen. Ein nuancenreiches Profil, zwischen subtilen Fermentationsnoten, fruchtigen Noten von säuerlichen Beeren wie der Johannisbeere und süßeren Noten von Confitfrüchten.

Oabika ist eine Ode an das kreative Abenteuer. Ihr exotischer Geschmack gibt uns das Gefühl inmitten von Plantagen zu sein, um eine geheimnisvolle Frucht, einen außergewöhnlichen Schatz, der im Inneren der Kakaofrucht versteckt ist, zu entdecken.



Querschnitt einer Kakaoschote



Oabika ist ein neuer Rohstoff und eine Quelle unerschöpflicher Kreativität für Chef-Pâtissiers und Handwerker des guten Geschmacks, deren Fantasie durch neue Eindrücke angeregt wird. Chef-Pâtissiers, Chocolatiers, Eishersteller, Restaurantbetreiber, Caterer und Mixologen aufgepasst:

Oabika ist eine Zutat, die die Fachleute der Gastronomie gleichermaßen zu süßen und salzigen Kreationen inspiriert, da es in reiner oder verdünnter Anwendung zur Herstellung von Überzügen, Saucen, Glasuren, Ganaches, Gelees, Mousses, Cremes, Eis, Sorbets, Getränken und vielem mehr verwendet werden kann.



VERPACKUNG

Bag-in-Box (Innenbeutel aus Folienverbundmaterial mit Verschluss in Karton-Umverpackung) à 5 kg.
Code: 34200

INHALTSSTOFF

Kakaofruchtfleisch

MHD*

12 Monate

LAGERUNG

Vor dem Öffnen an einem trockenen, lichtgeschützten Ort zwischen 16 °C und 18 °C oder an einem kühlen Ort unter 4 °C lagern, um die organoleptischen Eigenschaften des Produkts zu bewahren.

Nach dem Öffnen kühl bei unter 4 °C lagern.

*Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum



Unsere Chef-Pâtisseries

Eric Verbauwheide

Eric stammt aus Caen im Département Calvados. Nach einer Ausbildung und einem Berufsfachdiplom als „candidat libre“ erwarb er zudem ein höheres Fachdiplom im Bereich Gastronomie mit einer Zusatzqualifikation für Restaurantdesserts. „Le Petit Nice“ (Gerald Passédat's Drei-Sterne-Restaurant) in Marseille, „Le Casadelmar“ auf Korsika und „Le Chabichou“ sind nur einige der Restaurants, in denen er arbeitete, bevor er im April 2011 als Souschef de Pâtisserie und anschließend als leitender Chef-Pâtissier in die Unternehmensgruppe PIC kam. Seine Desserts beeindrucken sowohl mit ihrem Geschmack als auch mit stets außergewöhnlichen Kombinationen.

Jérémy Runel

Das junge Ausnahmetalent Jérémy Runel stammt zwar aus einer Familie mit drei Generationen großer Küchenchefs, in seiner Jugend entschloss er sich jedoch dazu, Pâtissier zu werden. Eine Tätigkeit, die viel Disziplin fordert und es ihm ermöglicht, seiner überschäumenden Kreativität und Vorstellungskraft freien Lauf zu lassen. Nach 15 Jahren in Prestige-Gastronomiebetrieben an der Seite von großen Chef-Pâtissiers („Fauchon“, „Le Bristol“, Valrhona) entschloss er sich dazu, das ultimative Eis zu entwickeln, und stürzte sich in das Abenteuer „La Fabrique Givrée“. Heute gehören zu dieser Kette bereits zehn Eisdien.

David Briand

Nach einem Berufsfachdiplom im Bäckerhandwerk im Jahre 2004 entschied sich David zuerst für ein Berufsfachdiplom im Bereich Pâtisserie und anschließend für eine duale Ausbildung. Dann wurde er in Barcelona Teil des renommierten Teams um Oriol Balaguer, „Bester Handwerksmeister Spaniens“, an dessen Seite er viel Erfahrung sammeln konnte. Nach sechs Jahren, zwei davon als leitender Chef-Pâtissier, beschloss er 2014, der École Valrhona beizutreten und damit sein Wissen als Auszubildender Chef-Pâtissier weiterzugeben. 2016 stand David mit dem französischen Team im Finale des Wettbewerbs „Mondial des Arts sucrés“ (Weltmeisterschaft der süßen Künste) und 2019 wurde er als einer der besten Handwerker Frankreichs ausgezeichnet.

Rémy Havelz

Als Autodidakt und ohne jeglichen Abschluss im Bereich der Pâtisserie machte Rémy seine erste berufliche Erfahrung in der Gastronomie im Restaurant „Le Val d'Auge“ in der Nähe von Lille. Danach lebte er neun Jahre in London und arbeitete dort für mehrere prestigeträchtige Häuser wie „Alain Ducasse at the Dorchester“, „The Square“ oder „Pollen Street Social“. Heute lebt der Chef-Pâtissier der Restaurants „La Bijouterie“ und „Sapnà“ in Lyon und erforscht, testet und kreiert gewagte und ungewöhnliche Geschmackskombinationen, um zu zeigen, dass in der Pâtisserie wirklich alles möglich ist.

Frédéric Bau

Dieser talentierte und originelle Chef-Pâtissier, Gründer der École Valrhona und inzwischen Pâtissier und Forscher des Hauses Valrhona, hat bereits fünf Referenzwerke rund um Schokolade verfasst. Seine Neugier und Leidenschaft machen diesen Meister der Pâtisserie zu einem wahrhaften Virtuosen der Kreativität. Er hat bereits viele köstliche Rezepte entwickelt und wenn es darum geht, neue Geschmackserlebnisse zu kreieren, mangelt es ihm nie an Inspiration. Für ihn ist es eine Pflicht, bestehende Regeln zu brechen, um die Pâtisserie voranzubringen und mit der sich stetig entwickelnden Gesellschaft zu gehen: Diese Absicht verfolgte er mit seinem neuesten Werk „Gourmandise Raisonnée“ (verantwortungsvoller Genuss).

Victor Delpierre

Victor ist leidenschaftlicher Consultant und Getränkeexperte und wurde 2013 Weltmeister in der Kategorie „Coffee in Good Spirits“. Als Gründer der „Cuisine des Boissons“ (Küche der Getränke) arbeitet er gerne mit Berühmtheiten aus der Welt der Gastronomie zusammen, um ungeahnte Geschmackserlebnisse zu kreieren und herausragende Servicerepertoires anzubieten. Victor ist Meister darin, Geschmackswelten zu kombinieren und bestehende Regeln zu brechen. Seine Mission: Auf unsere Umwelt und Gesundheit achten und gleichzeitig für Genuss sorgen. Ein völlig uneingeschränkter Genuss, der jedoch im Einklang mit dem Umweltschutz ist! Victor hält Fortbildungen und gibt Coaching-Sitzungen auf der ganzen Welt. Zudem hat er seinen eigenen YouTube-Kanal, mit dem er seinen Abonnenten zeigt, wie sie sich nachhaltiger ernähren können.

Baptiste Sirand

Nach dem Erhalt eines Berufsfachdiploms im Jahr 2010 sowie einem Fachabitur im Bereich Gastronomie 2012 stieß Baptiste 2013 zum Team des mit drei Guide-Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants von Anne-Sophie Pic in Valence, wo er drei Jahre lang blieb. 2016 arbeitete er in Annecy an der Seite von Philippe Rigollet. Im darauffolgenden Jahr begann er in Anne-Sophie Pic's Restaurant „Beau Rivage Palace“ im schweizerischen Lausanne. Dort war er bis Oktober 2019 Chef-Pâtissier, bis er als Auszubildender Chef-Pâtissier Teil der École Valrhona wurde.

Julia Canu

Da Julia sich bereits in jungen Jahren sowohl für die Gastronomie als auch für die Wissenschaft interessierte, war der Beruf des Eisherstellers für sie ein Kindheitstraum. Nach ihrem Abitur besuchte Julia das „Institut Paul Bocuse“ (internationale Hotelfachschule) im französischen Ecully, um alle Grundlagen der Gastronomie-Berufe zu erlernen: Kochen, Backen und Pâtisserie. Den Traum, ihr eigenes Geschäft zu eröffnen, hatte Julia nach wie vor. Nachdem sie im Ausland für renommierte Namen der Eisherstellung gearbeitet hatte, kehrte sie vor vier Jahren nach Lyon zurück, um dort mit der Unterstützung ihres Ehemanns Tiago die Eisdien „Único“ und „Fresco“ zu eröffnen. Seitdem stellen sie den Produzenten ihr Know-how zur Verfügung, um deren Produkte zu köstlichem Eis zu verarbeiten.





Oabika-Mairüben-Dessert



2 Chef-Pâtisseries & 1 Rezept

„Zu zweit zu arbeiten ist stets ungemein interessant und motivierend. Wir haben unterschiedliche Fachgebiete und es ist eine Bereicherung, unser Know-how zu vereinen und gleichzeitig offen für Neues zu bleiben. Die Idee, ein Dessert mit Mairüben zu kreieren ist innovativ und funktioniert äußerst gut! Die Kreation dieses Rezepts war eine wahrhafte Herausforderung und eine Inspirationsquelle.“

Oabika im Rezept

„Wir haben uns dazu entschieden, mit Zutaten aus Ghana, dem Herkunftsland des Kakaos, zu arbeiten. Es ist daher ganz selbstverständlich, dass wir die Schokolade Nyangbo 68 % für dieses Dessert verwenden: Ihr intensiver Kakaogeschmack mit Röstaromen harmoniert perfekt mit der säuerlichen Note von Oabika und kontrastiert mit der milden Süße der Mairübe. In diesem Dessert ist das Wechselspiel von Texturen entscheidend, weshalb wir den Kakao auf verschiedene Arten verarbeitet haben: als Creme, mit einer knackigen oder knusprigen Konsistenz, als Sorbet ... Im Hinblick auf die Optik haben wir uns dazu entschieden, dem Thema treu zu bleiben und ein der Erde nachempfundenes authentisches Dessert mit wenigen und eher dunklen Farben zu kreieren. Oabika peppt dieses Dessert auf und gibt ihm eine besondere Note.“

Rezept für 24 Stück.

ENGLISCHE CREME GRUNDREZEPT

310 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
310 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
130 g	Eigelb
65 g	Zucker

Die Sahne mit der Milch aufkochen und auf das zuvor mit dem Zucker vermischte (nicht schaumig geschlagene) Eigelb gießen. Bei 84–85 °C eindicken lassen, anschließend durch ein Spitzsieb passieren und sofort verwenden.

NYANGBO-CREME

750 g	Englische Creme Grundrezept
290 g	NYANGBO 68 %

Die Englische Creme heiß durch ein Sieb passieren. Das Ganze mit einem Teigschaber rühren und dabei nach und nach in die geschmolzene Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

MANDEL-STREUSEL

80 g	Tourierbutter 84 %
80 g	Brauner Zucker
80 g	Mehl T550
80 g	Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln

Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden. Braunen Zucker, Mehl und Mandeln zusammen sieben. Die Butter hinzufügen und mit dem Rührgerät mit Flachrührer vermischen. Es bilden sich kleine Kügelchen. Das Mischen stoppen. Bis zum Backen im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahren. Die Streusel zum Backen gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und bei 150–160 °C backen, bis sie goldgelb sind.

KROKANT MIT OABIKA UND KAKAOBRUCH

150 g	Zucker
2,4 g	Pektin NH
120 g	Tourierbutter 84 %
10 g	Mineralwasser
50 g	OABIKA
170 g	KAKAOBRUCH

Zunächst Zucker und Pektin vermischen, dann Butter, Wasser und **Oabika** dazugeben. Die Masse bis zur Verbindung ohne zu häufiges Umrühren bei schwacher Hitze kochen. Einige Sekunden lang köcheln lassen. Den Kakaobruch hinzugeben und die Masse zwischen zwei Blättern Backpapier möglichst dünn verstreichen. Bei 180–190 °C im Ofen backen. Abkühlen lassen.

OABIKA-SORBET IM PACOJET-BECHER

700 g	Mineralwasser
300 g	OABIKA

Die Hälfte des Wassers mit dem **Oabika** zum Kochen bringen. Das restliche kalte Wasser hinzugeben und vermischen. In einen Pacojet-Becher geben. Bei -18 °C aufbewahren. À la minute pacossieren.

OABIKA-SAUCE

100 g	OABIKA
20 g	Mineralwasser

Das **Oabika** mit dem Wasser vermischen.

OABIKOMB

340 g	Kristallzucker
110 g	Glukose DE35/40
46 g	OABIKA
46 g	Mineralwasser
18 g	Natriumbicarbonat

Alle Zutaten bis auf das Natriumbicarbonat auf 135 °C erhitzen. Das Natriumbicarbonat sieben und hinzugeben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Bei Raumtemperatur fest werden lassen.

MAIRÜBENKOMPOTT MIT OABIKA

1 000 g	Mairüben
130 g	Mineralwasser
150 g	OABIKA
Nach Belieben	Maldon-Salz

Die Mairüben schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Kochen, bis die Mairüben gar sind. Alles pürieren und durch ein Sieb passieren.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

In der Mitte des Tellers einen 8 cm großen Backring platzieren. Die Nyangbo-Creme anrichten, mit Streuseln und Maldon-Salz bestreuen. Das Mairübenkompott mit einem Spritzbeutel auf die Streusel dressieren. Den Krokant mit Kakaobruch auflegen. Darauf eine großzügige Kugel **Oabika**-Sorbet positionieren. Einige Stückchen Oabikomb auf dem Sorbet verteilen. Zuletzt am Rand des Desserts einen Punkt **Oabika**-Sauce anrichten.



Eis aus reinem Kakao

Julia Carru



Eric Verbanwhede



Rezept für 12 Eisdesserts (1 Dessert = 2 Portionen).

EISCREME MIT NYANGBO 68 % & OABIKA

Für 4 kg Eiscreme

2,25 kg	Frische, pasteurisierte Vollmilch
592 g	Pasteurisierte, ultrahocherhitzte Schlagsahne 35 % Fett
536 g	NYANGBO 68 %
520 g	OABIKA
240 g	KAKAOBRUCH
140 g	Eigelb von frischen, pasteurisierten Eiern
133 g	Magermilchpulver 1 % Fett
88 g	Brauner Zucker
9 g	Bio-Johannisbrotkernmehl
5 g	Salz aus der Camargue
4 g	Madagaskar-Vanilleschote

Die Milch, die Sahne und den Kakaobruch mindestens 48 Stunden ziehen lassen und anschließend gut mit einem Stabmixer mixen.
Die aufgegossene Mischung auf 65 °C erhitzen und das Eigelb hinzugeben, um die Eiscreme herzustellen.
Das Salz und die Vanille miteinander vermischen und anschließend das Magermilchpulver, das Johannisbrotkernmehl und den Zucker hinzugeben.
Das Ganze auf 85 °C erhitzen.
Über die dunkle Schokolade gießen und gut mit einem Stabmixer mixen.
Im Schockfroster abkühlen lassen, bis die Mischung 3 °C erreicht hat.
Das **Oabika** hinzugeben und gut vermischen.
48 Stunden kühl aufbewahren. Gut vermischen und den Kakaobruch durch ein Spitzsieb herausfiltern.
Aufdrehen und in den Gefrierschrank stellen.

OABIKA-GELEE-FÜLLUNG

480 g	Wasser
385 g	OABIKA
9 g	Agar-Agar

Die Mischung aus **Oabika**, Wasser und Agar-Agar auf 85 °C erhitzen.
Abkühlen lassen, gut vermischen und auf eine Platte mit Schokoladenfolie gießen.
Das Gelee über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen, von der Platte lösen und in kleine Würfel schneiden.

KAKAO-STREUSEL

325 g	Mehl T550
280 g	NYANGBO 68 %
278 g	Vollbutter
222 g	Brauner Zucker
108 g	Zucker
55 g	KAKAOPULVER
9 g	Natriumcarbonat
6 g	Salz

Die Butter und den Zucker in einer Rührschüssel mit einem Flachrührer gut verrühren.
Mehl, Salz, Natriumcarbonat und Kakaopulver hinzugeben und vermischen.
Die zuvor geschmolzene Schokolade hinzugeben. Erneut gut vermischen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Die Streusel grob (wie Sand) auf einem Backblech verteilen.
Etwa 8 Minuten (je nach Streusel-Größe) bei 180 °C backen, um eine schmelzende Konsistenz zu erhalten, dann abkühlen lassen.

OABIKA-MARMORIERUNG

348 g	Wasser
240 g	OABIKA
2,5 g	Brauner Zucker
1,2 g	Johannisbrotkernmehl

Die Wasser-**Oabika**-Mischung auf 85 °C erhitzen, vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.
Ist die Temperatur auf etwa 65 °C gesunken, Johannisbrotpulver und braunen Zucker hinzugeben.
2 Minuten kochen lassen und vom Herd nehmen.
Sobald die Zubereitung abgekühlt ist, mithilfe einer Küchenmaschine verrühren.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Eine Schokoladen-Form, etwa „Kakaoschote“, für die Präsentation verwenden.
Eine halbe Kakaoschote aus Schokolade mit etwa 172 g Eiscreme mit dunkler Schokolade Nyangbo 68 % & **Oabika** füllen, und diese gleichzeitig mit **Oabika** marmorieren.
Im Gefrierschrank aufbewahren.
8 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen und mit dem in Würfel geschnittenen **Oabika**-Gelee und den Kakao-Streuseln garnieren. Zur Fertigstellung eine weitere halbe Kakaoschote aus Schokolade auf dem Teller platzieren.

2 Chef-Pâtissiers & 1 Rezept

„Da wir beide ständig auf der Suche nach neuen und komplexen Aromen sind, wurden wir zu Meistern des Dosierens und lieben es, mit Texturen zu spielen. Deshalb haben wir dieses Rezept kreiert, das unter anderem auch dank Oabika aus einer Vielzahl von Texturen besteht. Wir möchten die Kakaoschote, eine außergewöhnliche Frucht, würdigen, indem wir in diesem Rezept mit Oabika nicht nur ihr Fruchtfleisch, sondern mit dem Kakaobruch und der dunklen Schokolade Nyangbo 68 % auch ihre Bohnen verwenden.“

Oabika im Rezept

„Oabika bringt eine angenehme Säure mit, die den Gaumen erfrischt und Lust auf mehr macht, wie bei der Verkostung einer Schokolade. Dank seines hohen Ballaststoffgehalts, verleiht dieses Produkt unserer Eiscreme zudem eine cremigere Textur. Auch im Hinblick auf seinen Nährwert und die Umwelt ist Oabika ein qualitativ hochwertiges Süßungsmittel.“

Dessert mit Banane, Whisky, Kakao & Oabika



Eric Verbanwede



Baptiste Sirand

Rezept für 24 Stück.

HASELNUSS-KAKAO-STREUSEL

- 40g Tourierbutter 84 %
- 40g Brauner Zucker
- 45g Rohe gemahlene Haselnüsse
- 0,5g Fleur de Sel
- 30g Mehl T550
- 10g **KAKAOPULVER**

Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden. Braunen Zucker, Mehl, Kakao und Mandeln zusammen sieben. Butter hinzufügen und mit dem Rührgerät mit Flachrührer vermischen. Es bilden sich kleine Kügelchen. Das Mischen stoppen. Bis zum Backen im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahren. Die Streusel zum Backen gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und bei 150–160 °C backen, bis sie goldgelb sind.

GEPRESSTE HASELNUSS-KAKAOBRUCH-STREUSEL

- 160g Haselnuss-Kakao-Streusel
- 40g **NYANGBO 68 %**
- 20g **KAKAOBRUCH**

Die gebackenen, erkalteten Streusel abwägen und leicht zerstoßen. Mit der geschmolzenen Kuvertüre und dem grob gehackten Kakaobruch mischen. Kleine Brocken formen. Kalt stellen.

ENGLISCHE CREME GRUNDREZEPT MIT OABIKA

- 120g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
- 50g Ultrahocherhitzte Vollmilch
- 25g Eigelb
- 74g **OABIKA**

Die Sahne mit der Milch aufkochen und auf das zuvor mit **Oabika** vermischte (nicht schaumig geschlagene) Eigelb gießen. Bei 84–85 °C eindicken lassen, anschließend durch ein Spitzsieb passieren und sofort verwenden.

NYANGBO 68 %-CREME MIT OABIKA

- 250g Englische Creme Grundrezept mit **OABIKA**
- 130g **NYANGBO 68 %**
- 2g Pulvergelatine 220 Bloom
- 10g Hydratwasser
- 130g **OABIKA**

Der warmen und durch ein Sieb passierten Englischen Creme die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen. Mit dem Teigschaber mit der geschmolzenen Schokolade zu einer Emulsion verrühren (wie bei einer Ganache), um eine glatte, glänzende und elastische Textur zu erhalten. Für eine glatte Creme die Mischung mit dem Mixer rühren und darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen. Bei einer Temperatur von über 35 °C arbeiten. Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

KAKAOBRUCH-OABIKA-KNUSPERCHIPS

- 160g Fondant
- 110g Glukose DE35/40
- 75g Isomalt
- 60g **KAKAOBRUCH**
- 75g **OABIKA**

Das Fondant, die Glukose und das Isomalt auf 170 °C erhitzen. Mit **Oabika** und dem Kakaobruch ablöschen und auf eine Platte gießen. Abkühlen lassen. In einem Mixer fein pulverisieren und an einem trockenen Ort aufbewahren. Auf einer Silikonbackmatte kleine Kreise mit etwa 8 cm Durchmesser mit dem Pulver ausstreuen. 2 Minuten bei 150 °C im Ofen schmelzen. Aus dem Ofen nehmen und sofort formen.

BANANEN-WHISKY-KOMPOTT

- 250g Banane
- 25g Brauner Zucker
- 25g **OABIKA**
- 2g Pulvergelatine 220 Bloom
- 10g Hydratwasser
- 2g Madagaskar-Vanilleschote
- 25g Whisky

Die Bananen mit Schale je nach Reifegrad etwa 10–15 Minuten bei 150 °C im Backofen backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Die Bananen schälen, dann pürieren und dabei die zuvor eingeweichte Gelatine und anschließend den braunen Zucker zu den noch warmen Bananen geben. Zuletzt die Vanille, **Oabika** und den Whisky hinzugeben.

IN OABIKA EINGELEGTE BANANEN

- 100g Banane
- 100g **OABIKA**

Die Bananen in etwa 4 mm dicke Scheiben schneiden und diese je nach Reifegrad 30 Minuten bis 1 Stunde mit **Oabika** vakuumieren. Einige Sekunden auf Papier abtropfen lassen und anrichten.

Dessert mit Banane, Whisky, Kakao & Oabika

(Fortsetzung)

EIS MIT OABIKA UND KAKAOBRUCH IM PACOJET-BECHER

250 g	OABIKA	Die Flüssigkeiten auf 50 °C erhitzen und die Mischung aus braunem Zucker,
500 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch	Glukosepulver, Milchpulver, Kakaobruchpulver und Stabilisator einrieseln lassen.
200 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	Zum Kochen bringen. Das Eigelb hinzufügen und pasteurisieren.
100 g	Eigelb	In den Pacojet-Becher geben und zwischen -18 und -25 °C einfrieren.
25 g	Milchpulver 1 % Fett	Pacossieren und innerhalb von 2 Stunden verwenden.
25 g	Glukosepulver DE33	
25 g	Brauner Zucker	
5 g	Kombinierter Stabilisator	
25 g	KAKAOBRUCH	

MINI-OABIKA-PERLEN

100 g	OABIKA	Das Wasser und das Oabika mit dem Agar-Agar zum Kochen bringen und die
50 g	Mineralwasser	Gelatine hinzugeben. Die noch heiße Mischung mithilfe eines Spritzbeutels in
1 g	Agar-Agar	„Mini Pearl“-Silikonformen (etwa Silikomart Art.-Nr. 11608) füllen.
2 g	Pulvergelatine 220 Bloom	
10 g	Hydratwasser	

WIENER BISKUIT MIT KAKAOBRUCH

90 g	Eigelb	Das Eigelb, die Eier und die große Menge Zucker mit dem Rührgerät aufschlagen.
240 g	Ei	Das Eiweiß mit der kleinen Menge Zucker aufschlagen.
190 g	Zucker	Das aufgeschlagene Eiweiß mit der ersten Mischung vermengen und das gesiebte
150 g	Eiweiß	Mehl hinzugeben.
60 g	Zucker	Auf Bleche streichen und mit Kakaobruchpulver bestreuen. Bei 200 °C etwa
120 g	Mehl T405	7–8 Minuten backen.
Nach Belieben	KAKAOBRUCH	

OABIKA-WHISKY-SIRUP ZUM TRÄNKEN

50 g	Wasser	Alle Zutaten zum Kochen bringen, mit Frischhaltefolie bedecken und 30 Minuten
50 g	OABIKA	ziehen lassen, durch ein Sieb passieren und verwenden.
5 g	Frischer Ingwer	
10 g	KAKAOBRUCH	
5 g	Schokoladenlikör	
5 g	Whisky	

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die Wiener-Biskuit-Streifen mit der Seite ohne Kakaobruchpulver im Sirup tränken. Einen dünnen, getränkten und spitz zugeschnittenen Streifen wellenförmig in der Mitte des Tellers platzieren. Die Creme und das Bananenkompott mit Whisky in Form kleiner Punkte dressieren. Gepresste Streusel und Bananenscheiben hinzugeben. Einen Nocken Eis anrichten und zu guter Letzt die **Oabika**-Perlen und Knusperchips hinzugeben.

2 Chef-Pâtissiers & 1 Rezept

„Wir haben bereits im Maison Pic zusammengearbeitet und dort bei Geschmackskombinationen und dem Verkostungserlebnis von Tellerdesserts dieselbe Strategie verfolgt.“

Oabika im Rezept

„Wir haben uns für einen authentischen und unverfälschten Geschmack entschieden: die Kakaoaromen des Kakaobruchs, die harmonische Süße der Banane kombiniert mit dem exotischen Geschmack von Oabika und ein Schuss Whisky, der das Geschmackserlebnis mit seinen torfigen und rauchigen Noten verfeinert. Das Ergebnis ist sehr ausgewogen, mit wenig Zuckerzusatz, einem schönen Abgang und köstlichen Aromen. Die leicht säuerliche Note ist sehr angenehm, sie neutralisiert unseren Gaumen, ist der perfekte Abschluss für eine köstliche Mahlzeit und lässt uns gleichzeitig einen neuen Geschmack entdecken.“

Die Grundidee bestand darin, den einzigartigen Geschmack von Oabika herauszuarbeiten und ihn gegenüber den anderen Produkten dieser Kreation hervorzuheben: ein intensiver Geschmack, ein exotisches Aroma mit Honignoten und eine gewisse Säure, die der von Zitrusfrüchten ähnelt. Unser Ziel war es, Oabika bestmöglich in Szene zu setzen und bei den verschiedenen Schritten des Rezepts zu verwenden, wie ein Süßungsmittel oder ein Gewürz. Das Besondere an diesem Rezept ist, dass man optisch den Eindruck hat, dass die Banane und die Kakao- bohnen die wichtigsten Zutaten des Desserts sind, während jedoch geschmacklich Oabika heraussticht.“

Versunkene Köstlichkeit

Frédéric Bau



Victor Delpierre



Rezept für 10 Cocktail-Desserts.

PANNACOTTA MIT VANILLE AUS MADAGASKAR

- 600 g Teilentrahmte Milch
- 60 g Zucker
- 5 g Pektin X58
- 1 Madagaskar-Vanilleschote

Das Pektin mit dem Zucker vermischen und die Vanilleschote in dünne, kleine Stücke schneiden. Die Milch mit der Vanille zum Kochen bringen, zudecken und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Das Pektin mit einem Schneebesen in die noch lauwarme Milch einrühren und aufkochen lassen. Durch ein Sieb passieren und sofort in Gläschen Ihrer Wahl füllen.

OABIKA-DIAMANT-GELEE

- 150 g OABIKA
- 100 g Mineralwasser
- 1 g Agar-Agar

Alle Zutaten aufkochen, etwa 2 cm dick ausgießen, fest werden lassen und mit einer Frischhaltefolie bedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

KÖSTLICHES WASSER

- 1 l Mineralwasser
- 125 g OABIKA
- 55 g Frischer Ingwer
- 20 g Tee mit Hibiskus, Pfirsich, Aprikose und Apfel (etwa Aquasummer von Kusmi Tea®)

Den Ingwer waschen und schälen und mit einer Mikroplane-Reibe oder Ähnlichem fein raspeln, zum Wasser geben und anschließend den Tee hinzufügen. Etwa 2 Std. lang bei Raumtemperatur ziehen lassen und durch ein Sieb passieren. Zuletzt **Oabika** hinzugeben und kalt stellen.

OABIKA-SCHAUM

- 150 g Mineralwasser
- 150 g OABIKA

Die Zutaten in einen Siphon geben. Zwei Gaskartuschen einlegen und gut schütteln. Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden kalt stellen, damit der Schaum eine schöne Konsistenz erhält und seine Form länger beibehält.

STICKS MIT KAKAOBRUCH

- 125 g Mehl T550
- 125 g KAKAOBRUCH
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 100 g Rohe gemahlene Mandeln

Die kalte Butter in Würfel schneiden, alle Zutaten mit einem Rührgerät mit Flachrührer vermischen und den Teig verkneten. Sobald der Teig beginnt, sich zu einer Masse zu verbinden, das Eiweiß hinzugeben und einige Sekunden kneten. Teig aus dem Rührgerät nehmen und sofort zwischen zwei Blättern Backpapier etwa 6 mm dick ausrollen. Regelmäßig mit Kakaobuch bestreuen, mit Backpapier bedecken und erneut ausrollen, damit der Kakaobuch zerkleinert und in den Teig gedrückt wird. Den Teig kalt stellen und anschließend in längliche Stücke in der Größe Ihrer Wahl schneiden. Bei 150–155 °C backen. An einem trockenen Ort aufbewahren.

GUANAJA-ELIXIER

- 125 g GUANAJA 70 %
- 500 ml Natürlicher Obstbrand (40°)

Die Guanaja-Schokobohnen bei Raumtemperatur 4 Tage lang im Obstbrand ziehen lassen. Durch ein Spitzsieb oder einen Kaffeefilter aus Papier passieren.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

In jedes transparente Gläschen etwa 65 g Vanille-Pannacotta füllen. Kalt stellen, wenn möglich mit Frischhaltefolie bedecken und innerhalb von drei Tagen verbrauchen. Das **Oabika**-Diamant-Gelee mit einem Küchenmesser in Stückchen schneiden, die an Eiskristalle erinnern. Rund um die Pannacotta und gegen die Wand des Gläschens herum drapieren. Etwa 60 g des köstlichen Wassers in das Gläschen gießen und kurz vor dem Servieren vorsichtig mit **Oabika**-Schaum aus dem Siphon besprühen. Dazu Kakaobuch-Sticks und einen Guanaja-Elixir-Shot (eiskalt servieren) reichen.

2 Chef-Pâtisiers & 1 Rezept

„Wir haben uns beide dazu entschieden, unseren Fachgebieten – für den einen Schokolade, für den anderen Kaffee – bei diesem Rezept bewusst den Rücken zu kehren, um etwas Neues zu wagen und uns selbst vor eine geschmackliche Herausforderung zu stellen. Bei unglaublich bereichernden, unerwarteten und köstlichen Treffen und Gesprächen konnten wir beide unsere Sensibilität und eigene Vorstellung des Produkts miteinbringen. Zuerst hatten wir beschlossen, keinen Alkohol im Rezept zu verwenden. Nach der ersten Verkostung wollten wir die Zusammensetzung jedoch noch vielschichtiger machen, um ein vollkommeneres Geschmackserlebnis zu kreieren. Das Ergebnis ist ein vollmundiges Cocktail-Dessert, das man sowohl trinken als auch essen kann und das optisch mit mehreren Schichten und geschmacklich mit einem Wechselspiel aus zartschmelzenden, knackigen und knusprigen Texturen überzeugt.“

Oabika im Rezept

„Das Geschmackserlebnis ist vollkommen und raffiniert – Oabika ist die Schlüsselzutat, die die verschiedenen Aromen unterstreicht sowie betont und für Ausgewogenheit sorgt. So entsteht eine außergewöhnliche und köstlich erfrischende Kreation, deren intensiver Kakaogeschmack uns mit auf eine Reise in die Kakaoplantagen nimmt.“

Oabika-Savarin

Jérémie Runel



David Briand



Rezept für 24 Stück.



GEKNETETER SAVARIN-TEIG

- 230 g Feinstes Auszugsmehl
- 180 g Ei
- 40 g Bio-Hefe
- 4 g Fleur de Sel
- 60 g Zucker
- 140 g Tourierbutter 84 % Fett

Mehl, Eier, Hefe und Fleur de Sel mit der Hand vermengen. Anschließend kneten. Sobald der Teig beginnt, sich vom Rand abzulösen, nach und nach den Zucker und die Butter bei Raumtemperatur hinzugeben. Das Kneten beenden, sobald der Teig schön glatt ist. 10 Minuten gehen lassen. Mithilfe eines Spritzbeutels in den gefetteten Formen anrichten. Gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat, und bei 160 °C etwa 15 Minuten lang backen.

OABIKA-SIRUP ZUM TRÄNKEN

- 1,5 l Mineralwasser
- 220 g Brauner Zucker
- 300 g OABIKA

Alle Zutaten aufkochen. Beiseitestellen.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME MIT RUM & VANILLE

- 210 g Ultrahoherhitzte Sahne 35 %
- 20 g Invertzucker
- 20 g Glukose DE35/40
- 150 g OPALYS 33 %
- 320 g Ultrahoherhitzte Sahne 35 %
- 2 g Tahiti-Vanilleschote
- 25 g Brauner Rum
- 0,7 g Geriebene Limettenschale

Die kleinere Menge Sahne, die Glukose, den Invertzucker und die Limettenschale erhitzen und durch ein Sieb passieren. Die warme Masse nach und nach in die geschmolzene Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Die zweite Portion kalte Sahne und dann den Rum hinzugeben. Erneut vermischen. In den Kühlschrank stellen und idealerweise 12 Stunden kristallisieren lassen. So aufschlagen, dass eine Textur entsteht, die sich mit Spritzbeutel oder Spatel verarbeiten lässt.

NEUTRALER SPRITZGUSS ABSOLU

- 450 g ABSOLU CRISTAL
- 45 g Mineralwasser

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit Wasser zum Kochen bringen. Sofort im Anschluss mit einer Sprühpistole bei etwa 80 °C aufsprühen.

FEINE ANANASWÜRFEL MIT LIMETTE

- 150 g Victoria-Ananas
- 0,2 Stück Limette

Die Ananas schälen und in kleine Würfel schneiden, die Limette auspressen und den Saft mit den Ananaswürfeln vermischen. Beiseitestellen.

VANILLE-SCHLAGSAHNE

- 140 g Ultrahoherhitzte Sahne 35 %
- 11 g Zucker
- 2 g Vanilleschote aus Madagaskar

Die gut gekühlte Sahne mit dem Vanillemark und dem Zucker aufschlagen. Kalt stellen.

ZUBEREITUNG

Die schaumige Ganache-Creme und den Savarin-Teig zubereiten. In jede Form etwa 24 g Savarin-Teig geben, gehen lassen, bis der Teig 3/4 der Form füllt und etwa 20 Minuten bei 160 °C backen. Beiseitestellen. Den Sirup zubereiten und die Savarins etwa 15 Minuten im warmen Sirup tränken. Abtropfen lassen. Etwa 5 g der feinen Ananaswürfel in die Mitte jedes Savarins geben. Schaumige Ganache-Creme mithilfe eines Spritzbeutels mit glatter Tülle (20 mm Durchmesser) auf einer Silikon-Backmatte anrichten (jeweils etwa 30 g), mit Schokoladen-Folie leicht flach drücken und einfrieren. Auf die schaumige Ganache-Creme einen neutralen Überguss auftragen. Die schaumige Ganache-Creme mit Rum auf den Savarins platzieren.

DEKORIEREN UND FERTIGSTELLEN

Mit der vorkristallisierten Schokolade Opalys 33 % auf einem Streifen Schokoladenfolie Tropfen anrichten, mit einem zweiten Streifen Folie bedecken und diesen andrücken. Die beiden Folien trennen und auf einer Seite etwa 3 g **Oabika** direkt auf die Schokolade geben. Erneut mit der zweiten Folie bedecken und darauf achten, dass das **Oabika** zwischen zwei Schokoladentropfen liegt. Anschließend mit einem 6-cm-Ausstecher ausstechen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen. Jeweils einen Schoko-Taler auf die schaumige Ganache-Creme legen. Die Schlagsahne zubereiten und damit eine Rosette auf die Dekors dressieren.

2 Chef-Pâtissiers & 1 Rezept

„Jérémie und ich lieben es, Klassiker neu zu interpretieren. Daher haben wir beschlossen, Oabika in einem legendären Rezept, dem Rum-Savarin, zu verwenden.“

Oabika im Rezept

„Die Honig- und säuerlichen Noten von Oabika passen perfekt zu braunem Rum und dem exotischen Geschmack der Ananas. Der Sirup zum Tränken enthält Oabika, das dank der weichen Textur des Savarins all seine Aromen entfalten kann. Wir haben uns außerdem dazu entschieden, Oabika auch für das Dekor zu verwenden, wodurch das aromatische Profil dieses besonderen Produkts noch verstärkt wird.“

Oabika-Törtchen Transparency

Frédéric Bau



Baptiste Sirand



Rezept für 10 Törtchen.

MANDELMÜRBETEIG

220 g	Tourierbutter
100 g	Ei (2)
60 g	Gemahlene Mandeln
180 g	Puderzucker
120 g	Mehl T550
340 g	Mehl T550
3 g	Salz

Die Butter cremig rühren und die pulverförmigen Zutaten (Mehl, gemahlene Mandeln, Puderzucker) sieben. Zucker, Salz, Mehl, gemahlene Mandeln und anschließend die Eier mit dem Flachrührer mit der Butter vermischen.
Den Teig auf keinen Fall aufschlagen!
Das restliche Mehl hinzugeben und schnell einarbeiten.
Den Teig verstreichen, abdecken und mindestens eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen, bevor er ausgerollt wird.
Törtchenformen mit einem Durchmesser von 8 cm und einer Höhe von 2 cm auskleiden.
Bei maximal 150–160 °C backen.

WEICHES MANDELBISKUIT

120 g	Wasser
12 g	Reisstärke oder Maisstärke
50 g	Zucker
120 g	Eiweiß
100 g	Gemahlene Mandeln
80 g	Eiweiß
60 g	Zucker

Das Wasser mit der Stärke und dem Zucker zum Kochen bringen.
Die Mischung vom Herd nehmen, sobald ihre Textur glatt und glänzend ist, und die gemahlenen Mandeln und 120 g flüssiges Eiweiß hinzugeben.
Das Eiweiß mit dem Zucker sehr steif schlagen und vorsichtig unter die erste Mischung heben.
Etwa 1 cm dick verstreichen und bei 180–190 °C backen.
Abkühlen lassen und in Scheiben mit 7 cm Durchmesser schneiden.

LEICHTE MANDELCREME

325 g	Teilentrahmte Milch
15 g	Zucker
2 g	Pektin X58
30 g	MARZIPAN 70 %
65 g	INSPIRATION MANDEL

(etwa 40 g pro Törtchen)

Das Pektin mit dem Zucker vermischen.
Unter Rühren in die lauwarml Milch geben, damit sich keine Pektin-Klumpchen bilden.
Unter ständigem Rühren mit dem Teigschaber zum Kochen bringen.
Inspiration Mandel mit gewürfeltem Marzipan aufschlagen.
Einige Sekunden lang mixen, um die Emulsion fertigzustellen und ein samtiges Geschmackserlebnis zu erzeugen.
Sofort auf die Törtchen-Böden gießen, die zuvor mit weißer Schokolade schabloniert wurden.

OABIKA-SPLITTER & HAUCHDÜNNER OABIKA-VOILE

260 g	Wasser
260 g	OABIKA
1 g	Johannisbrotkernmehl
1,5 g	Kappa

(15 g OABIKA-Splitter pro Törtchen)

Die kalten Zutaten vermischen und kurz aufkochen. Etwa 200 g in eine Schale füllen, um anschließend die **Oabika**-Splitter herzustellen, und die restliche Mischung sofort auf eine Edelstahlplatte gießen, wobei diese gleich zu Beginn etwas geneigt werden sollte, um eine möglichst dünne Schicht zu erhalten.
Dies gelingt leichter, wenn die Platte vorher im Backofen erwärmt wurde, da das Gelee so weniger schnell fest wird.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Törtchenböden bei 150–155 °C im Backofen backen, damit sie eine schöne goldbraune Farbe erhalten und in der Auslage länger knusprig bleiben.

Die **Oabika**-Splitter und den **Oabika**-Voile mit Frischhaltefolie bedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Böden mit einem Pinsel mit der geschmolzenen und heißen Ivoire-Kuvertüre überziehen, die weichen Mandelbiskuit-Scheiben sofort platzieren und gut andrücken.

Kalt kristallisieren lassen und in der Zwischenzeit die Mandelcreme zubereiten.

Die Törtchen randvoll mit der noch lauwarml Mandelcreme füllen.

Etwa 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Törtchen mit Clementinenstückchen oder anderen Früchten belegen und mit einigen **Oabika**-Splittern dekorieren, die bei der Verkostung jeden verzaubern werden.

Die Törtchen abschließend mit dem hauchfeinen, köstlichen und exotischen Voile bedecken, der die Köstlichkeit, die sich darunter verbirgt, durchscheinen lässt.

Oabika im Rezept

„Mit dieser Patisserie-Kreation verfolgen wir die Absicht, Ihnen den intensiven und noch unbekannten Geschmack des Kakaofruchtsafts zu offenbaren. Er ist den Kakaonoten noch so fern und beschert eher fruchtige, säuerliche, exotische und blumige Noten. Die Süße der Mandel verlängert das intensive Geschmackserlebnis rund um die Kakaoschote mit größter Delikatesse und Eleganz.“



Oabika-Madeleines

Jerémie Runel



David Briand



Rezept für 30 Stück.

MADELEINE-TEIG

300 g	Mehl T550
10 g	Backpulver
265 g	Ei
240 g	Zucker
2,5 g	Salz
3,5 g	Geriebene Zitronenschale
1 g	Madagaskar-Vanilleschote
60 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
125 g	GEKLÄRTE FLÜSSIGE BUTTER

Das Mehl und das Backpulver miteinander sieben.
Die Eier mithilfe des Flachrührers oder der Küchenmaschine mit dem Zucker, dem Salz, der Zitronenschale und der Vanille verrühren.
Die gesiebten Zutaten, die Milch und die 45–48 °C (wichtig!) warme, geschmolzene Butter hinzugeben.
Für mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

MADELEINE-GLASUR MIT OABIKA

60 g	Puderzucker
385 g	Mineralwasser
60 g	OABIKA

Den Puderzucker sieben und mit den restlichen Zutaten vermischen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Den Madeleine-Teig zubereiten und die Formen zu 3/4 befüllen.
Ca. 12 Minuten bei 170 °C backen.
Aus dem Ofen nehmen und mit **Oabika** füllen.
Abkühlen lassen.
Die Glasur zubereiten, leicht erwärmen und die Unterseite der Madeleines glasieren.
Die Madeleines einige Minuten im Backofen trocknen lassen.



2 Chef-Pâtisseries & 1 Rezept

„Auch dieses Mal wollten wir ein klassisches Rezept neu interpretieren und haben uns für Madeleines entschieden, ein einfaches und unglaublich köstliches Rezept!“

Oabika im Rezept

„Die Madeleine ist eine der einfachsten Köstlichkeiten, die es gibt, und deswegen haben wir uns dazu entschieden, sie mit Oabika zu kombinieren: die warme Füllung und die Glasur sorgen für noch mehr Genuss, ohne dass dabei der Geschmack von Oabika verfälscht wird.“



Oabika Brew

Victor Delpierre



Remy Havetz



Rezept für ein Glas.

COLD-BREW-KAFFEE

- 35g Grob gemahlener Kaffee
- 500g Gefiltertes Wasser
- 50g Frischer Ingwer, geschält und in kleine Stücke geschnitten

Die Zutaten kalt ziehen lassen (Toddy-Methode). Falls die Toddy-Methode nicht angewendet werden kann, alle Zutaten in einen Behälter geben, mischen und 6 Stunden ziehen lassen. Durch ein Tuch filtern.

RAUCHIGER, TORFIGER WHISKY MIT KAKAOBRUCH

- 250g Ein leicht torfiger Whisky (etwa Sequoia Bio)
- 80g Gerösteter **KAKAOBRUCH**
- 80g Geröstete Weinranke (einjähriger Trieb)

Den Kakaobruch und die Weinrebe mit einem Flambiergerät rösten. Den gerösteten Kakaobruch und die geröstete Weinrebe mit Whisky übergießen. Abkühlen lassen. Alles in einen Vakuumbbeutel geben. 4 Stunden bei 45 °C garen. Mithilfe eines Spitzsiebs und eines Filterpapiers doppelt filtern.

Alternative: Bitten Sie Ihren Kellermeister um einen torfigen und rauchigen Whisky in der Art eines „Caol Ila®“ (18 Jahre): ein rauchiger Malt mit Torfgeschmack, der mit der Zeit milder wird, Mandelnoten und einem lang anhaltenden, rauchigen Abgang.

*SCHWARZTEE-AUFGUSS

- 400g Gefiltertes Wasser
- 6g Schwarzer Tee (wie etwa Lapsang Souchong – Rauchtee)

6g Tee mit 400 ml Wasser vermischen und bei Raumtemperatur 6 Stunden ziehen lassen. Durch ein Tuch filtern.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Version mit Alkohol: 30 ml torfiger, rauchiger Whisky mit Kakaobruch, 100 ml Cold-Brew-Kaffee und 20 ml **Oabika** in ein Glas gießen. 100 ml IPA-Bier hinzugeben. Vermischen und servieren.

Alkoholfreie Version: Für eine alkoholfreie Version wird der torfige, rauchige Whisky mit Kakaobruch durch Schwarztee*-Aufguss ersetzt. 50 ml Schwarztee-Aufguss, 70 ml Cold-Brew-Kaffee und 20 ml **Oabika** in ein Glas gießen. Vermischen und servieren.

2 Chef-Pâtissiers & 1 Rezept

„Wir haben uns sehr schnell aufeinander abgestimmt, ohne dass wir viel reden mussten. Wir haben uns auf die Geschmackswelt des jeweils Anderen eingelassen und so kamen wir ganz wie von selbst auf die Kombination von torfigem Whisky, Bier und Kaffee. Anschließend haben wir uns auf unseren Gaumen verlassen, um die rauchigen, torfigen und säuerlichen Noten dieses Rezepts optimal zu dosieren. Das Ergebnis, das wir uns beide in der Theorie vorgestellt hatten, ließ sich auch in der Praxis optimal umsetzen. Mit seinem rauchigen und leicht torfigen Abgang ist dieses Getränk äußerst erfrischend, leicht und spritzig. Da es optisch einem dunklen Bier ähnelt, erwartet man ein eher kräftiges, herbes Aroma. Dank seiner Kombination von Aromen überzeugt das Getränk jedoch zahlreiche Geschmäcker.“

Oabika im Rezept

„Oabika wird hier wie ein verbindendes Element verwendet, eine Zutat, die die Aromen des Getränks ausgleicht, verfeinert und ihm das gewisse Etwas verleiht.“

Brasilianisches Granité



Rezept für 24 Stieleis.

ANANAS-OABIKA-KERN À LA TARTE TATIN

650g Ananas in 2 cm große Würfel
geschnitten
155g OABIKA
65g Brauner Zucker

Den braunen Zucker karamellisieren und die Ananaswürfel darin rösten. Sobald die Ananaswürfel geröstet sind, mit **Oabika** ablöschen und alles gut pürieren, bis eine glatte Mischung entsteht. In kleine Formen (für Wassereis) füllen und die Holzstäbchen hineinstecken. Mindestens 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Aus der Form lösen und im Gefrierschrank aufbewahren.

FÜLLUNG AUS GERÖSTETER ANANAS & OABIKA

85g Fein gewürfelte Ananas
50g OABIKA

Fein gewürfelte Ananas in **Oabika** rösten und sofort auf ein kleines Blech mit Backpapier legen. Kalt stellen.

OABIKA-GRANITÉ

1 l Mineralwasser
335g OABIKA

Das Mineralwasser mit dem **Oabika** vermischen, Wassereisformen 1 cm hoch befüllen und in den Gefrierschrank stellen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Nachdem das **Oabika**-Granité 10 Minuten tiefgefroren wurde, Füllung aus gerösteter Ananas und **Oabika** hinzugegeben. Diese erneut mit **Oabika**-Granité bedecken. Anschließend gefrorenen Ananas-**Oabika**-Kern à la Tarte Tatin mittig hineindrücken und ein letztes Mal mit **Oabika**-Granité auffüllen.

2 Chef-Pâtissiers & 1 Rezept

„Als wir Oabika zum ersten Mal probiert haben, war uns sofort klar, dass sein Geschmack einzigartig ist. Wir haben uns daher zum Ziel gesetzt, diesen Geschmack zu bewahren, ihn nicht durch ein komplexes Verfahren zu verfälschen oder mit anderen Aromen zu kombinieren, die ihn überlagern könnten. Da wir als erfahrene Eishersteller stets auf der Suche nach der neuesten Innovation sind und viel Wert auf die verwendeten Rohstoffe legen, wollten wir das Aroma von Oabika durch ein Wassereis-Rezept hervorheben. Das Wassereis ist eine originale Methode, um den frischen Geschmack der Frucht des Kakaobaums zu unterstreichen, den man auf einigen Stränden Brasiliens findet.“

Oabika im Rezept

„Oabika ist ein edles und empfindliches Produkt. Seine besondere säuerliche Note, die in Europa noch weitgehend unbekannt ist, wird durch die köstlichen Konfitürenoten der Füllung aus gerösteter Ananas unterstrichen und nuanciert, ohne dass diese dem Rezept seine Frische nehmen. Oabika bringt exotische Geschmacksnoten mit sich: eine spezielle säuerliche Note, die Lust auf mehr macht und uns mit auf eine Reise nimmt.“



Oabika-Gelee

Ein Rezept der École Valrhona



David Briand



Baptiste Sirand



Rezept für 50 Stück.

ZITRONENSÄURELÖSUNG

1,5g Mineralwasser
1,5g Zitronensäure

Wasser erwärmen und Zitronensäure darin auflösen.

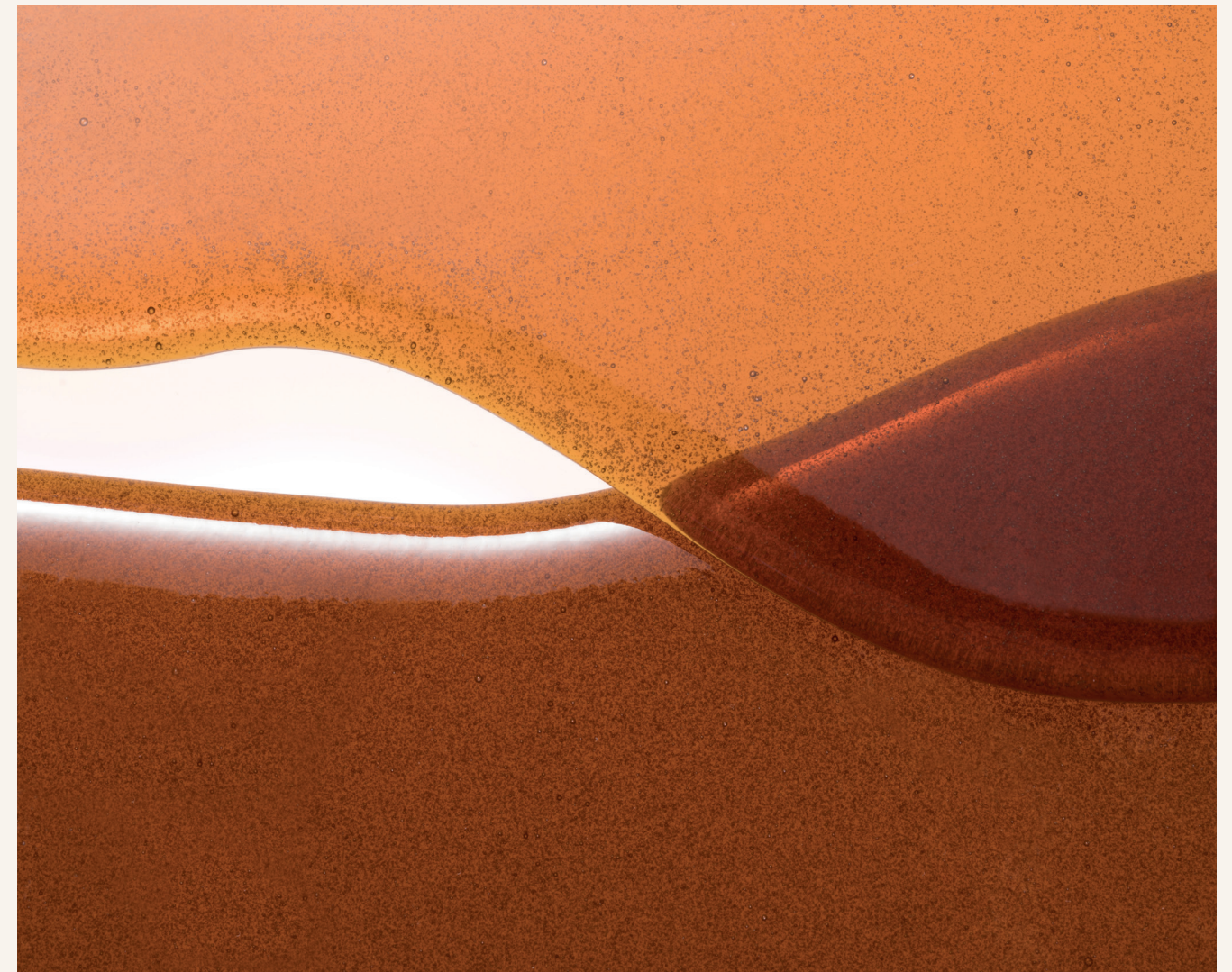
OABIKA-GELEE 74 °BRIX

200g Mineralwasser
180g **OABIKA**
25g Zucker
5g Gelbes Pektin
130g Zucker
3g Zitronensäurelösung

Das Wasser mit dem **Oabika** erhitzen.
Sobald die Mischung 40 °C erreicht hat, das zuvor mit der kleineren Portion Zucker vermenigte Pektin hinzugeben.
Die Mischung zum Kochen bringen, bevor der restliche Zucker hinzugefügt wird.
Alle Zutaten bei 108 °C, etwa 74 °Brix aufkochen.
Zitronensäurelösung hinzufügen. In Silikonformen füllen.
Nach 24 Stunden Gelierung im Zucker rollen.

Oabika im Rezept

„Mit diesem Rezept wollten wir einfaches, gut haltbares Konfekt kreieren und gleichzeitig die besondere Note dieses Produkts beibehalten.
Die Zusammensetzung von Oabika hat es uns ermöglicht, ein Gelee herzustellen, das weniger süß ist als ein Fruchtgelee, mit blumigen Noten, Frische und der natürlichen Säure, die das Oabika auszeichnet.
Die Bernsteinfarbe von Oabika bleibt erhalten und durch das Kochen bei 74 °B entsteht die optimale Textur für die Verkostung.“





Gegossene Schokoladenpralinen mit Oabika

Ein Rezept der École Valrhona



David Briand



Baptiste Sirand



Für 240 Stück.

GANACHE FÜR GEGOSSENE OABIKA-PRALINE

500 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	Die Sahne, das Oabika und die Glukose DE60 auf 70 °C erhitzen.
230 g	OABIKA	Diese heiße Mischung langsam über die Schokolade und die nicht geschmolzene
190 g	Glukose DE60	geklärte flüssige Butter geben.
490 g	NYANGBO 68 %	In der Mitte der Zubereitung mit einem Teigschaber in kreisenden Bewegungen
100 g	GEKLÄRTE FLÜSSIGE BUTTER	mischen, damit ein geschmeidiger und glänzender „Kern“ entsteht.
		Diese Textur muss bis zum Ende des Vermischens aufrechterhalten bleiben.
		Verrühren.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Mittels Sprühpistole mit geringem Druck temperierte rote Kakaobutter (30–32 °C) in die Formen sprühen. Überschuss abkratzen und kristallisieren lassen. Anschließend die vorkristallisierte Schokolade-Kuvertüre Nyangbo 68 % in die Formen geben. Umdrehen und die Schokolade kurz ablaufen lassen, dann glattstreichen. Die Formen zwischen zwei Linealen abtropfen lassen und vor der vollständigen Kristallisierung der Schokolade abgraten. Kristallisieren lassen. Die gegossenen Pralinen mit dem Spritzbeutel mit der 30–32 °C warmen **Oabika**-Ganache füllen (etwa 6 g). Bei 17 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % 24 Stunden lang kristallisieren lassen. Zum Verschließen die Ränder mit einem Heißluftgebläse entkristallisieren und dann mit vorkristallisierter Kuvertüre Nyangbo auffüllen. Dadurch wird eine perfekte Naht gewährleistet.

Tipp: Für eine schöne, glatte Unterseite der Pralinen verteilen Sie darauf eine feine Schicht Kuvertüre und bedecken Sie das Ganze sofort mit Schokoladenfolie. Andrücken und mit einem Dreieck Lufteinschlüsse verhindern.

Bei 17 °C kristallisieren lassen und dann aus der Form nehmen.

Oabika im Rezept

„Eine cremige und zartschmelzende Ganache, die den Kakaogeschmack der Kuvertüre-Schokolade Nyangbo 68 % und die Säure von Oabika harmonisch in einer knackigen Schale vereint. Ein Balanceakt, der dank des einzigartigen Aromaprofils von Oabika bestens gelingt.“



Oabika-Nyangbo-Pralinen

Ein Rezept der École Valrhona



David Briand



Baptiste Sirand



Rezept für 1 Rahmen von 34 cm × 10 mm. Rezept für 165 Stück.

OABIKA-NYANGBO-GANACHE FÜR RAHMENZUBEREITUNGEN

220 g	OABIKA	Die Sahne mit Oabika auf 75 °C erhitzen und die Hälfte der Mischung auf die
340 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	Schokoladenbohnen gießen.
480 g	NYANGBO 68 %	Mithilfe eines Teigschabers vermengen, den Rest der Sahnemischung hinzufügen und
		pürieren, bis eine perfekte Emulsion entsteht.
		Die Ganache bei einer Temperatur von 34–36 °C in einen zuvor auf ein mit Kuvertüre
		überzogenes Blatt Schokoladenfolie geklebten Rahmen gießen.
		Bei 16–18 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % 24 bis 36 Stunden lang kristallisieren lassen.
		Aus dem Rahmen lösen, überziehen und gewünschte Form ausschneiden.

ZITRONENSÄURELÖSUNG

4 g	Mineralwasser	Wasser erwärmen und Zitronensäure darin auflösen.
4 g	Zitronensäure	

OABIKA-GELEE 78 °BRIX

500 g	Mineralwasser	Wasser mit Oabika erhitzen.
450 g	OABIKA	Wenn die Mischung 40 °C erreicht hat, das Pektin mit der kleineren Menge Zucker hinzugeben.
62 g	Zucker	Zum Kochen bringen und dann den restlichen Zucker hinzugeben.
12 g	Gelbes Pektin	Alle Zutaten bei 108 °C, etwa 78 °Brix aufkochen.
320 g	Zucker	Zitronensäurelösung hinzufügen.
7,5 g	Zitronensäurelösung	Gießen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Das Fruchtgelee auf einer Silikonbackmatte in einen 34 × 34 cm großen und 4 mm hohen Rahmen gießen. Abkühlen lassen. Einen 6 mm hohen Rahmen auf das Fruchtgelee setzen und die Schokoladenganache hineingießen. Bei 17 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % 24 bis 36 Stunden lang kristallisieren lassen. Sobald die Ganache auskristallisiert ist, die beiden Seiten der Gelee-Ganache-Platte mit vorkristallisierter dunkler Kuvertüre überziehen und dann mit einem Schneidegitter Rechtecke à 15 × 30 mm zuschneiden. Mit dunkler Kuvertüre überziehen, von der Silikonbackmatte nehmen und jede Praline mit Kakaopulver bestäuben, mit einer Schokoladenfolie bedecken und diese leicht andrücken. Kristallisieren lassen.

Oabika im Rezept

„Seine säuerliche Note und sein Honiggeschmack machen Oabika zu einem einzigartigen Produkt, das unsere Rezepte aufpeppt und ihnen das gewisse Etwas verleiht. Als Basis haben wir uns für ein Oabika-Gelee entschieden, das mit einer Nyangbo-Oabika-Ganache bedeckt wurde, bevor die ganze Kreation mit der Kuvertüre Nyangbo 68 % überzogen wurde. Eines ist sicher: Die Zutaten dieser Praline stammen zu 100 % aus Ghana und machen sie zu etwas ganz Besonderem!“

Oabika

DAS GOLD DER KAKAOFRUCHT



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich - Tel.: +49 785 162 73001 - scvalrhona@valrhona.fr
www.valrhona.com