



Tangerika



WEICHES AMATIKA-BISCUIT

150 g **AMATIKA 46%**
50 g Sonnenblumenöl
70 g Weichweizenmehl
2 g Natriumkarbonat
2 g Salz
4,5 g Kartoffel-Whip Sosa
110 g Wasser

Amatika und Sonnenblumenöl in einer Schüssel bei 45 °C schmelzen.
Weizenmehl, Natriumkarbonat, Salz und Kartoffel-Whip in einer Schüssel mischen.
Die geschmolzene Amatika-Öl-Mischung, die trockenen Zutaten und das Wasser 2 Minuten lang verrühren, bis ein homogener Teig entsteht.
Teig auf eine Silpat-Backmatte geben und 5 cm dick verteilen.
10 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.
Bei 200 °C für 6–7 Minuten backen.
Im Kühlschrank aufbewahren, bis der Kuchen vollkommen abgekühlt ist.
Kreise mit 6 cm Durchmesser zuschneiden.

KARAMELL MIT MANDARINE UND HASELNUSS

175 g Glukose-Sirup Sosa
175 g Zucker
135 g Wasser
60 g Haselnusspüree
60 g **Kakaobutter**
50 g Mandarinsaft
5 g Flüssiges Sojalecithin Sosa
2 g Salz

Den Glukose-Sirup und den Zucker in einen Topf geben und bei 200 °C aufkochen.
Nach und nach 135 g (zuvor erwärmtes) Wasser zugeben. Wenn das gesamte Wasser hinzugegeben wurde, kochen, bis die Flüssigkeit 108 °C heiß ist.
Karamell, Haselnusspüree, Kakaobutter, Mandarinsaft, Lecithin und Salz in eine Kanne gießen und mit einem Stabmixer emulgieren.
Auf 35 °C abkühlen lassen und erneut mit einem Stabmixer emulgieren.
In eine 5-6 cm große und 1,5–2 cm hohe Silikonform gießen und in das Gefrierfach stellen.

APRIKOSEN-MANDARINEN-CREME

220 g Aprikosenpüree (10 % Zucker)
42 g Mandarinsaft
12 g Inulin kalt Sosa
2,4 g Pektin NH Sosa
0,6 g Johannisbrotkernmehl Sosa
3 g Natur Emul Sosa
30 g Desodoriertes Kokosöl

Das Aprikosenpüree und den Mandarinsaft in einen Topf geben und auf 30 °C erhitzen.
Inulin, Pektin und Johannisbrotkernmehl in einer Schüssel mischen.
Dann unter ständigem Rühren langsam in die Aprikosenpüree-Mandarinsaft-Mischung gießen.
Auf 85 °C erhitzen.
Die Zutaten aus dem Kochtopf mit dem Natur Emul und dem Kokosöl in einem Gefäß mixen.
Auf 55 °C abkühlen lassen und erneut emulgieren.
Etwas Aprikosen-Mandarinen-Creme über das Karamell gießen und in das Gefrierfach stellen.

BAISER

100 g Aquafaba
45 g Glucose powder
30 g Inulin kalt Sosa

Aquafaba steif schlagen, bis er eine schaumige Konsistenz hat. Glukose und Inulin hinzugeben.
Bei mittlerer Geschwindigkeit 5 Minuten lang rühren, um die trockenen Zutaten aufzulösen.
1 Minute lang bei hoher Geschwindigkeit rühren.

AMATIKA-MOUSSE

130 g Wasser
40 g Mandarinsaft
1,2 g Salz
200 g **AMATIKA 46 %**
40 g Haselnusspüree
170 g Baiser

Put the water, mandarin juice and salt in a saucepan and cook to 115°F (45°C).
Melt the Amatika and hazelnut paste to 115°F (45°C).
Emulsify the liquid from the saucepan with the Amatika and hazelnut.
Gradually mix the results into the meringue, stirring all the while.
Use the mousse you have just made to fill two thirds of the Universo 90 mold and add in the caramel and crèmeux insert and a biscuit disk.
Store in the freezer for 24 hours.

SCHOKOLADEN-ÜBERGUSS

190 g Wasser
20 g **Kakaopulver**
50 g Glukose-Sirup
115 g Zucker
1 g Salz
190 g **ANDOA NOIRE 70 %**
9 g Flüssiges Sojalecithin Sosa

Wasser, Kakaopulver, Glukose, Zucker und Salz in einen Kochtopf geben.
Zum Kochen bringen.
Über die Schokolade und das Sojalecithin gießen.
Mit einem Stabmixer emulgieren.
Den Überguss auf 38 °C abkühlen lassen.
Vorsichtig emulgieren, damit keine Blasen entstehen.
In den Kühlschrank stellen.

MANDELKROKANT

30 g Wasser
65 g Margarine
30 g Glukose-Sirup
80 g Zucker
1,5 g Pektin NH
1 g Salz
20 g **Kakaobruch (optional)**
100 g Mandeln

Wasser, Margarine und Glukose-Sirup in einen Kochtopf geben und auf 45 °C erhitzen.
Zucker, Pektin und Salz in einer Schüssel vermischen.
In den Topf geben und vermischen, bis sich das Pektin aufgelöst hat.
Aufkochen.
Den Kakaobruch und die Mandeln hinzugeben.
30 Sekunden bei mittlerer Hitze kochen.
Auf eine Silpat-Backmatte gießen.
1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
Bei 180 °C backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.
1 Minute bei Raumtemperatur abkühlen lassen und Kreise von 3–4 cm Durchmesser zuschneiden.
Jedes Dessert damit dekorieren.

ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Aus dem weichen Biskuit mit einer Ausstechform mit 6 cm Durchmesser Taler ausstechen und im Gefrierfach aufbewahren.

Die Füllung aus Aprikosen-Creme und Haselnuss-Karamell aus der Form nehmen. In das Gefrierfach stellen.

Das Krokant in einem Tupper-Behälter mit Kieselgel aufbewahren, damit es vor der Verwendung nicht feucht wird.

Die Mousse in einen Spritzbeutel geben.

Anrichten: 45 g Mousse in die Universo-90-Form von Silikomart geben. Die Füllung mittig auf der Mousse platzieren und leicht drücken.

Biskuittaler auflegen, dabei darauf achten, dass der Taler so kalt wie möglich ist, und andrücken. Für 24 Stunden in das Gefrierfach stellen.

Fertigstellen: Den Überguss bei 40 °C schmelzen und mit einem Stabmixer emulgieren, damit keine Blasen entstehen.

Auf zwischen 36–38 °C abkühlen lassen. Die einzelnen bereits aus der Form genommenen Desserts auf ein Gitter legen.

Mit dem Schokoladenüberguss glasieren. Andoa Noire oder Amatika temperieren. Etwas Schokolade auf einen PVC-Streifen (4 cm breit und 24 cm lang) geben und leicht kristallisieren lassen. Die Kanten diagonal abschneiden. Um einen Ring mit 7 cm legen und kristallisieren lassen.

Das Dessert mit dem Schokoladenstreifen und dem Mandelkrokant dekorieren.

+ das Wort des Chefs +

Warum verwenden Sie für diese Geschmackskombination Amatika 46 %? Amatika enthält Mandeln und hat einen sehr angenehmen Schokoladengeschmack, ich denke, sie eignet sich für fast jede Art von Kreation, in welcher Nüsse oder Früchte verwendet werden.