

Millot and mandarin in love





CREME MIT MANDARINE UND YUZU

60 g	Mandarine (Saft)	: In einem Behälter das Mandarinenfruchtmark, die geriebene Schale, den Yuzu-Saft, das Eigelb und den Zucker verrühren und unter Rühren mit einem Schneebesen auf 80 °C erwärmen. Vom Herd oder aus der Mikrowelle nehmen und emulgieren. Gelatine und Butter in die auf 60 °C abgekühlte Emulsion geben und zu einer glatten Creme verrühren. Im Gefrierschrank bei -18 °C lagern.
4 g	Mandarinschale 1:1	
60 g	Eigelb	
30 g	Weißer Rohrzucker	
1 g	Pulvergelatine	
7.11 g	Wasser	
43 g	Butter	
11 g	Yuzusaft	

KONDITORCREME MIT GUANAJA

54 g	Ultrahocherhitze Vollmilch	: Milch mit Sahne und Salz aufkochen. Die verschiedenen Zucker- und Stärkesorten sowie das Eigelb in einer anderen Schüssel verrühren. Wie bei der Zubereitung einer Konditorcreme erhitzen. Vom Herd nehmen und über die Schokolade gießen. Mixen und durch ein Sieb passieren. Im Gefrierschrank bei -18 °C lagern.
7 g	Sahne	
1 g	Maldon-Salz	
15 g	Weißer Rohrzucker	
2 g	Traubenzucker	
11 g	Eigelb	
2 g	Reisstärke	
2 g	Maisstärke	
27 g	GUANAJA 70 %	
1 g	P125 Cœur de Guanaja	

ENGLISCHE CREME

49 g	Ultrahocherhitze Vollmilch	: Milch mit Sahne, Salz und Vanille aufkochen. Das Eigelb und den Zucker verrühren und bei 83 °C zu einer englischen Creme verarbeiten. Durch ein feines Sieb passieren und mixen. Im Gefrierschrank bei -18 °C lagern.
30 g	Sahne	
0.14 g	Vanilleschoten	
1 g	Maldon-Salz	
17 g	Eigelb	
6 g	Weißer Rohrzucker	

CREME MIT MASCARPONE, HASELNUSS

31 g	JIVARA 40 %	: Schokolade und Haselnusspaste in einen Behälter geben. Heiße Englische Creme dazugießen und mischen. Mascarpone und die zuvor im Kühlschrank in Wasser eingeweichte und anschließend aufgelöste tierische Pulvergelatine zugeben. 12 Stunden lang bei +4 °C kristallisieren lassen. Im Gefrierschrank bei -18 °C lagern.
12 g	Haselnusspaste	
21 g	Mascarpone	
1 g	Tierische Pulvergelatine	
4 g	Wasser	
52 g	Englische Creme	

GEPRESSTER BRETONISCHER MÜRBETEIG

2 g	Eigelb	: Eigelb, Salz und Zucker verquirlen. Weiche Butter zugeben und das gesiebte, mit dem Backpulver vermischte Mehl mit dem Teigschaber unterheben. 5 mm dick ausrollen und einfrieren. Bei 155 °C etwa 20 Minuten lang backen. Sieben, um eine gleichmäßige Größe zu erzielen. Trocken und bei Raumtemperatur aufbewahren.
1 g	Maldon-Salz	
4 g	Weißer Rohrzucker	
4 g	Butter	
5 g	Mehl T812	
1 g	Backpulver	

HASELNUSS-KROKANT

6 g	Geröstete Haselnüsse	: Wasser mit Zucker und Vanille auf 120 °C erhitzen. Die gerösteten Haselnüsse erhitzen. Die heißen Haselnüsse auf den Zucker geben, gut vermischen und karamellisieren. Vom Herd nehmen und die Butter hinzugeben, um sie zu schmelzen, dann auf eine Marmorplatte gießen und auskühlen lassen. Zwischen 2 Blättern Backpapier mit dem Nudelholz zerkleinern und sieben, um eine gleichmäßige Größe zu erzielen. Bei Raumtemperatur aufbewahren.
1 g	Weißer Rohrzucker	
0.84 g	Wasser	
n.B.	Vanilleschoten	
n.B.	Butter	

KROKANT MIT HASELNUSS

10 g	JIVARA 40 %	: Kuvertüre schmelzen und flüssige Butter hinzufügen. Dann das Praliné und die Haselnusspaste dazugeben. Zum Schluss Eclat d'Or, Haselnusskrokant und gepressten bretonischen Mürbeteig hinzufügen. Gut vermischen und auf Backpapier verstreichen. Im Gefrierschrank bei -18 °C lagern.
7 g	Knuspriges Mandel-Haselnuss-Praliné	
8 g	Haselnusspaste	
1 g	Flüssige Butter	
12 g	Éclat d'or	
15 g	Gepresster bretonischer Mürbeteig	
8 g	Haselnusskrokant	



MOUSSE MIT HASELNUSS UND MILLOT 74 %

6 g	Weißer Rohrzucker	:	Heiße Englische Creme mit dem Zucker verrühren und über die Schokolade und die Haselnusspaste gießen.
6 g	Haselnusspaste	:	Mixen.
136 g	Sahne	:	Mischung vor der weiteren Verwendung auf 28 °C abkühlen.
102 g	Englische Creme	:	Die Sahne halbsteif schlagen, um eine glatte Creme zu erhalten.
110 g	MILLOT 74 %	:	Passieren und in den Eisschrank stellen (-18 °C).

BISKUIT MIT MILLOT 74 %

12 g	Eigelb	:	In der Planetenrührmaschine mit dem Schneebesen zu einer schaumigen Masse schlagen.
6 g	Weißer Rohrzucker	:	Zucker und Albumin vermischen und zum Eischnee geben, alles zu einer Baisermasse verarbeiten.
1 g	Invertzucker	:	Pulverförmige Zutaten 2-mal sieben.
15 g	Frisches Eiweiß	:	Eine Ganache herstellen, dafür die heiße Sahne über die Schokolade gießen. Bei 40 °C verwenden.
4 g	Weißer Rohrzucker	:	Die Ganache mit der Baisermasse auflockern. Die beiden Massen unterheben: Die Eigelbmasse auf die Baisermasse geben, dann die gesiebten pulverförmigen Zutaten hinzufügen. Zum Schluss die aufgelockerte Ganache zugeben.
1 g	Gefriergetrocknetes Eiweiß	:	
1 g	Kakaopulver	:	
3 g	Mehl T812	:	5 mm dick verstreichen und 7–8 Minuten bei 200 °C und geschlossenem Zug backen.
2 g	Maisstärke	:	
7 g	Sahne	:	Noch heiß mit Zucker bestreuen und in den Gefrierschrank stellen (-18 °C).
7 g	MILLOT 74 %	:	

MANDARINEN-GELEE

32 g	Mandarine (Saft)	:	Die Mandarine mit dem Zucker erhitzen und die zuvor in kaltem Wasser eingeweichten und ausgedrückten
3 g	Weißer Rohrzucker	:	Gelatineblätter darin auflösen.
1 g	Pulvergelatine	:	In eine Form geben und einfrieren (-18 °C).

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Aus Manjari 64 % unter Verwendung einer Röhrenform mit 5 cm Durchmesser und Acetatfolie Schokoladenzylinder herstellen.

Sobald die Schokolade kristallisiert, das Ganze aus der Form lösen und kleine, 8 cm hohe Zylinder formen, dann jeden Zylinder an einem Ende sorgfältig verschließen.

Zylinder auf ein Stück Schokoladenfolie kleben, auf eine Drehplatte setzen und bei maximaler Geschwindigkeit drehen. Mit der Spitze eines Spritzbeutels den gesamten Zylinderkörper mit Linien versehen. Mit einer Spritzpistole (Kompressor) möglichst viel Schokolade von dem sich drehenden Zylinder entfernen, um eine hauchdünne Hülle zu erzielen.

Den vollständig kristallisierten Zylinder mit der umgekehrten Schichttechnik in folgender Reihenfolge füllen:

- mousse
- mandarinencreme
- gelee
- mandarinencreme
- creme
- krokant
- biskuit

Mit einer Schokoladenfeder und Blattgold dekorieren.