

Rosen-Éclair



Rosen-Éclair

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 10 Éclairs

Am Vortag:

Schaumige Ganache-Creme
IVOIRE 35 % mit Rosenwasser

Am Backtag:

Brandteig
Creme
INSPIRATION HIMBEERE
Stieleis-Glasur
INSPIRATION HIMBEERE

Benötigte Utensilien:

Set Tarte-Backring länglich
SILIKOMART
(Höhe 2 cm x Länge 14,5 cm)

SCHAUMIGE GANACHE-CREME IVOIRE 35 % MIT ROSENWASSER

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

113 g Sahne
25 g Akazienhonig
½ **NOROHY Vanilleschote**
153 g Schokolade **IVOIRE 35 %**
290 g Kalte Sahne
5 g Rosenextrakt

113g Sahne mit dem Honig und dem Vanillemark erhitzen. In drei Portionen über die zuvor geschmolzene Schokolade **IVOIRE 35 %** gießen, dabei mit dem Teigschaber rühren. Die 290 g kalte flüssige Sahne mit dem Rosenextrakt in einem Mal hinzufügen und alles mit einem Stabmixer mixen, um die Emulsion fertigzustellen. Mit Frischhaltefolie abdecken, in den Kühlschrank stellen und vorzugsweise über Nacht kristallisieren lassen

BRANDTEIG

Zubereitungszeit: 40 Minuten

80 g Wasser
80 g Vollmilch
2 g Zucker
2 g Salz
2 g Vanillepulver*
75 g Ungesalzene Butter
90 g Mehl T550
140 g Eier

Die Milch, das Wasser, die Butter, den Zucker und das Salz zum Kochen bringen.
Vom Herd nehmen, das mit dem Vanillepulver* gesiebte Mehl hinzufügen und wieder auf den Herd stellen. Den Teig mithilfe des Teigschabers abbrennen. Aufhören, wenn sich der Teig von den Wänden des Topfes löst. Den entstandenen Teig in die Schüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Flachrührer rühren, damit er abkühlt.
Die Eier schlagen und einzeln zum Teig geben, dabei gut weiterrühren. Mit dem Mischen aufhören, wenn der Teig breite Fäden zieht und eine glänzende Textur entstanden ist.
Mithilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle Nr. 13 30g Brandteig in die gefetteten und mit Backpapier ausgelegten Formen geben (2cm hoher und 14 cm langer Streifen).
Das Ganze mit einem Blatt Backpapier abdecken und ein Backblech darauf legen, damit die Éclairs nicht zu sehr aufgehen und so während des Backens ihre Form nicht verlieren. Bei 180°C Umluft 35 Minuten backen. Das Blech entfernen und 5 Minuten bei 170°C Umluft fertig trocknen.

**Vanillepulver wird aus den ausgekratzten Schoten gewonnen, die 2 Stunden lang bei 80 °C im Ofen getrocknet und dann zerhackt werden.*

Rosen-Éclair

(Fortsetzung)

STIELEIS-GLASUR INSPARATION HIMBEERE

Zubereitungszeit: 10 Minuten

400 g **INSPIRATION
HIMBEERE**
40 g Traubenkernöl

INSPIRATION HIMBEERE bei 45 °C zum Schmelzen bringen, dann das Traubenkernöl hinzugeben. Gut vermischen und beiseitestellen. Diese Glasur bei 35 °C auf einem gefrorenen Produkt verwenden.

CREME INSPARATION HIMBEERE

Zubereitungszeit: 10 Minuten

200 g Himbeerfruchtmark
10 g Akazienhonig
6 g Pulvergelatine
30 g Hydratwasser
260 g **INSPIRATION
HIMBEERE**
400 g Sahne

Das Himbeerfruchtmark mit dem Honig auf 80 °C erhitzen und dann die zuvor eingeweichte Gelatine hinzugeben.

Die Zubereitung nach und nach auf die zuvor geschmolzene **INSPIRATION HIMBEERE** geben und dabei mit einem Teigschaber verrühren. Die flüssige Sahne unterrühren und mit einem Stabmixer mixen. Beiseitestellen.

ANRICHTEN

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Frische Himbeeren und/oder Rosenblätter

Die Éclairs der Länge nach in der Mitte durchschneiden.

Die Böden der Éclairs in die zuvor mit einer Tortenfolie versehenen Formen legen und mit je 60 g der Creme **INSPIRATION HIMBEERE** füllen. 15 Minuten einfrieren.

Den oberen Teil des Éclairs darauflegen und dann erneut für 30 Minuten einfrieren.

Die Éclairs vollständig mit der Stieleis-Glasur **INSPIRATION HIMBEERE** glasieren und erneut für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Die schaumige Ganache-Creme **IVOIRE 35 %** mit Rosenwasser aufschlagen, bis sie eine luftige Textur erhält, die sich mit dem Spritzbeutel verarbeiten lässt.

Die Ganache **IVOIRE 35 %** mit Rosenwasser mithilfe eines Spritzbeckens mit geriffelter Tülle mit einem Durchmesser von 10 mm dünn auf die Oberseite der Éclairs auftragen.

Beim Anrichten mit frischen Himbeeren und/oder Rosenblättern dekorieren.