

100 ans
d'engagement

VALRHONA

WINDBEUTEL

Caraïbe mit Praliné-Füllung

EIN REZEPT DER ÉCOLE GOURMET VALRHONA

Am Vortag:
Schaumige Ganache-Creme
CARAÏBE 66 %

Am Backtag:
Mandel-Haselnuss-
Praliné 50 %
Brandteig

Benötigte Utensilien:
Edelstahlringe mit Ø 5 cm
3 perforierte SILPAIN-
Backmatten
Perforierte Backbleche
Glatte Tülle
Garniertülle
Melonenlöffel

REZEPT FÜR 6 PORTIONEN

SCHAUMIGE GANACHE-CREME CARAÏBE 66 %

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: mind. 3 Stunden

110 g Sahne 35 % Fett
13 g Honig
90 g CARAÏBE 66 %
240 g Sahne 35 % Fett

Sahne und Honig leicht aufkochen. In der Zwischenzeit die Schokolade **CARAÏBE 66%** hacken. Die heiße Sahne in 3 Teilen über die gehackte Schokolade gießen und mit einem Teigschaber nach jeder Zugabe verrühren, um eine Emulsion herzustellen. Die Textur sollte glänzend und elastisch sein. Sobald die heiße Sahne vollständig hinzugegeben ist, mixen, dann die kalte Sahne hinzufügen und gut verrühren, um sie vollständig unterzuheben. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kristallisieren lassen. Anschließend mit dem Rührgerät aufschlagen, um eine ausreichend feste Textur zu erhalten.

MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ MIT VANILLE

Zubereitungszeit: 30 Minuten

100 g Blanchierte Mandeln
100 g Blanchierte Haselnüsse
2 Vanilleschoten
135 g Zucker
35 g Wasser
2 g Fleur de Sel

Haselnüsse und Mandeln im auf 150°C vorgeheizten Ofen 15 Minuten lang rösten. In der Zwischenzeit einen Sirup aus dem Zucker und dem Wasser in einem Topf mit schwerem Boden zubereiten, bis er kocht. Vom Herd nehmen, die gerösteten Nüsse hinzufügen und umrühren, damit sie gut mit dem Sirup überzogen sind. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erneut erhitzen, bis eine schöne Karamellisierung erreicht ist. Auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Die Vanilleschoten auskratzen, um das Mark herauszuholen. Sobald die Masse kalt ist, in Stücke brechen und zusammen mit dem Vanillemark und dem Fleur de Sel in einen Mixer geben. Mixen, bis die Paste die gewünschte Konsistenz hat.

