

Umwerfend!



UMGEDREHTE ERDBEERTARTE PISTAZIE-VANILLE

Ein Original-Rezept von *Jérémy Aspa*



Für 24 Desserts

Namelaka Opalys Vanille

180 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
2	Vanilleschoten
10 g	Glukose DE 38/40
5 g	Gelatinepulver 220 Bloom
20 g	Hydratwasser
330 g	OPALYS 33 %
350 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

Die Milch mit den ausgekratzten Vanilleschoten zum Kochen bringen. Für etwa 2 Stunden ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren und das Gewicht der Milch auffüllen. Die Vanille-Milch mit der Glukose erhitzen. Die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen. Nach und nach in die zerlassene Schokolade gießen. Vermischen, um die Emulsion fertigzustellen. Die kalte flüssige Sahne unterrühren. Erneut vermischen. Das Ganze idealerweise eine Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Schaumige Ganache-Creme Inspiration Erdbeere

100 g	Erdbeerfruchtmark
10 g	Glukose DE 38/40
10 g	Invertzucker
240 g	INSPIRATION ERDBEERE
340 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

Das Fruchtmark mit der Glukose und dem Invertzucker erhitzen. Die heiße Mischung nach und nach in die zerlassene Fruchtkuvertüre geben. So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen. Die kalte flüssige Sahne unterrühren. Erneut vermischen. Kühlstellen und kristallisieren lassen, idealerweise eine Nacht lang. Aufschlagen.

Mandel-Mürbeteig

740 g	Weizenmehl mittlerer Type
380 g	Tourierbutter 84 %
280 g	Puderzucker
95 g	Blanchierte gemahlene Mandeln
5 g	Salz
160 g	Eier

Trockene Zutaten mit den Fingerspitzen mit den kalten Butterwürfeln verkneten. Sobald die Masse keine Stücke mehr aufweist, die kalten Eier hinzufügen. Aufhören, sobald ein glatter Teig entstanden ist. Kühlt stellen oder sofort ausrollen. Bei 150 °C im Ofen backen.

Gepresster Mürbeteig Inspiration Erdbeere

200 g	Mandel-Mürbeteig
140 g	Éclat d'Or
200 g	INSPIRATION ERDBEERE

Den gebackenen Mürbeteig im Rührgerät zerkleinern und Éclat d'Or und die zerlassene Fruchtkuvertüre hinzugeben.

Weiches Biskuit mit Pistazie

170 g	Pistazien
70 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
20 g	Mehl T55
240 g	Eiweiß

Die Pistazien mit der Milch vermengen. Filtern. Mehl hinzufügen, vermischen und mit dem flüssigen Eiweiß verrühren. In ein Siphon gießen. 2 N2O-Patronen einlegen. In den Boden der Plastikbecher mit der Schere 4 Einschnitte machen. Mit etwa 30 g Masse befüllen. 1 Minute bei 1 000 Watt in der Mikrowelle garen. Einfrieren, dann aus der Form lösen.

Erdbeer-Marinade mit Zitrusnoten

120 g	Erdbeerfruchtmark
25 g	Streuzyucker
30 g	Pink-Grapefruit-Saft
3 g	Timut-Pfeffer
230 g	Erdbeeren

Erdbeerfruchtmark, Zucker, Grapefruitsaft und Timut-Pfeffer zum Köcheln bringen. Für 5 Minuten ziehen lassen, bevor die Pfefferkörner entfernt werden. Die zuvor in feine Würfel geschnittenen Erdbeeren hinzugeben. In den Kühlschrank stellen.

Erdbeersorbet

170 g	Wasser
90 g	Streuzyucker
35 g	Glukosepulver DE33
1,5 g	Stabilisator
300 g	Erdbeerfruchtmark

Das Wasser auf 40 °C erhitzen, dann alle Zucker und den Stabilisator hinzugeben. Zum Kochen bringen. Schnell abkühlen. Eine Nacht im Kühlschrank reifen lassen. Das aufgetaute Erdbeerfruchtmark zu dem Sirup geben, alles mixen und in der Eismaschine verarbeiten.

Fertigstellen und Anrichten

Die Namelaka, die schaumige Ganache-Creme, die Marinade, das Sorbet und das weiche Biskuit zubereiten. Den Mürbeteig zubereiten und 2,5 mm dick zwischen zwei Blättern Tortenrandfolie verstreichen und einfrieren. Die Tarte-Böden mit Hilfe eines Ringes von 11 cm Durchmesser mit Teig belegen. Mit diversen Ausstechformen verschiedene Formen aus dem Boden ausstechen, um ihn zu durchbrechen. Die Tartes und die Teigreste bei 160 °C für etwa 15 Minuten backen, um den gepressten Mürbeteig zuzubereiten. Anrichten: Eine Ausstechform mit einem Durchmesser von 10 cm auf den Teller legen und mit einem Spritzbeutel (Tülle Nr. 8) 35 g Namelaka spiralförmig aufspritzen. An den Rand der Namelaka einen Ring aus schaumiger Ganache-Creme anrichten (mit Spritzbeutel mit Tülle Nr. 10, 25 g). Einige Splitter gepressten Mürbeteigs auf die Namelaka geben und die Ausstechform entnehmen, bevor das Ganze mit dem Tarteboden bedeckt wird (siehe Abbildung). Die Erdbeeramarinade (15 g) sowie drei Stücke weiches Biskuit auf den Teller geben. Zuletzt mit einer Kugel Erdbeersorbet und einem „personalisierten Dekor Ihres Logos“ verzieren.

VALRHONA: Opalys 33 % (8118) – Inspiration Erdbeere (15391) – Éclat d'Or (8029).
VALRHONA SIGNATURE: Personalisiertes Dekor.