

# Erste Erdbeeren



## ERDBEERTÖRTCHEN PISTAZIE-VANILLE

Ein Original-Rezept von Jérémy Aspa



Für 6 Tartes mit einem Ø von 16 cm

### Namelaka Opalys Vanille

140 g	Ultrahechohitze Vollmilch
2	Vanilleschoten
7 g	Glukose DE 38/40
3,5 g	Gelatinepulver 220 Bloom
18 g	Hydratwasser
250 g	<b>OPALYS 33 %</b>
270 g	Ultrahechohitze 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

140 g	Erdbeerfruchtmark
15 g	Glukose DE 38/40
15 g	Invertzucker
250 g	<b>INSPIRATION ERDBEERE</b>
460 g	Ultrahechohitze Sahne 35 %

Das Fruchtmark mit der Glukose und dem Invertzucker erhitzen. Die heiße Mischung nach und nach in die zerlassene Fruchtquartüre 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.

### Weiches Biskuit mit Pistazie

160 g	Rohe Pistazien aus dem Iran
30 g	<b>Reine Pistazienpaste</b>
130 g	Streuzucker
240 g	Eier
65 g	Tourierbutter 84 %
50 g	Eiweiß
30 g	Streuzucker

Die Pistazien, die Pistazienpaste und den Zucker mit der Küchenmaschine vermengen und dann die Eier hinzufügen, um das Ganze aufzuschlagen (etwa 10 Minuten). Ganz zum Schluss die weiche Butter unterheben. Gleichzeitig das Eigelb mit dem Streuzucker steif schlagen. Die beiden Massen behutsam vermengen.

### 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. Kühl stellen oder sofort ausrollen. Bei 150 °C im Ofen backen. *Tipp: Sie können natürlich die bei Ihrer täglichen Produktion anfallenden Abfälle Ihres Mürbeteiggebäcks verwenden.*

### Gepresster Mürbeteig Inspiration Erdbeere

200 g	Mandel-Mürbeteig
140 g	<b>Éclat d'Or</b>
200 g	<b>INSPIRATION ERDBEERE</b>

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

### Spritzguss Absolu

450 g	<b>Absolu Cristal</b>
45 g	Wasser

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit Wasser zum Kochen bringen. Sofort im Anschluss mit einer Pistole bei etwa 80 °C aufsprühen.

### Fertigstellen und Anrichten

Die Namelaka und die schaumige Ganache-Creme zubereiten und in den Kühlschrank stellen. Den Mürbeteig zubereiten und 2,5 mm dick zwischen zwei Blättern Tortenrandfolie verstreichen und einfrieren. Mit einem Spritzbeutel mit Tülle Nr. 9 Namelaka-Kugeln (à 110 g) in einen Ring mit einem Durchmesser von 14 cm geben. Einfrieren.

Die schaumige Ganache-Creme mit einem Spritzbeutel mit Feingebäck-Tülle Nr. 10 ungleichmäßig auf die Namelaka geben (siehe Abbildung). Einfrieren.

Aus der Form lösen und eine Schicht Spritzguss Absolu aufsprühen. Die Tartes mit Teig belegen und mit einem Ring von 14 cm Durchmesser einen Taler ausstechen, um den Tarteboden zu durchbrechen. Die Teigreste bei 160 °C für etwa 15 Minuten backen. Den gepressten Mürbeteig zubereiten und 90 g davon in einen Ring mit einem Durchmesser von 14 cm geben. Kalt stellen.

Den Tarteboden 10 Minuten bei 160 °C vorbacken. Das weiche Biskuit mit Pistazien zubereiten, 110 g in jeden Tarteboden geben und bei 160 °C für etwa 15 Minuten backen. Direkt nach dem Backen den gepressten Mürbeteigaler auf das Biskuit legen. Beiseitstellen. Die Tarte umdrehen und den Namelaka-Ring und die schaumige Ganache-Creme dort anrichten, wo man das Biskuit sieht. Mit geviertelten Erdbeeren und einem „personalisierten Dekor Ihres Logos“ verzieren.

VALRHONA: Opalys 33 % (8118) – Inspiration Erdbeere (15391) – Éclat d'Or (8029) – Absolu Cristal (5010).

VALRHONA SIGNATURE: Personalisiertes Dekor.

SOSA: Reine Pistazienpaste (16655).