



Bayadère Törtchen

*Links mit * und ¹ sind Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen : Dessertringe 6 cm Ø*, Silikonform Petit Fours*, Silikonform Truffles*

Zutaten für 8 Törtchen

Himbeer-Orangen Kompott mit Timutpfeffer

(Originalrezept: Rhabarberkompott mit Nelken)

- 90 g Orangenfilets
- 100 g Himbeerpüree
- 35 g Zucker
- gemahlener Timutpfeffer¹
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Orangenfilets in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Himbeerpüree, dem Zucker und dem gemahlenden Timutpfeffer (*Dosierung nach Geschmack*) aufkochen. Eine Minute köcheln lassen, dann vom Herd ziehen, mit einem Mixstab pürieren und die Gelatine in dem Kompott auflösen. Danach in 8 Mulden der Petits Fours Form verteilen und einfrieren.

Bretonischer Sandteig

- 125 g Butter
- 40 g Puderzucker
- 1 g Fleur de Sel
- 112 g Mehl
- 23 g Speisestärke

Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Nicht zu lange bearbeiten! Danach den Teig in Folie verpackt für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Den Teig auf bemehlter Fläche ca. 4 mm dick ausrollen. Mithilfe der Dessertringe ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Dabei dienen die Dessertringe als „Backform“. Ca. 22 Minuten goldbraun backen und anschließend abkühlen lassen und ggf. bis zur Verwendung in einer Metalldose aufbewahren.

Den restlichen Teig habe ich zu Plätzchen verarbeitet. Die sind einfach herrlich zart und buttrig.

Limettenbiskuit

- 20 g Zucker
- 1 Eigelb Gr. L
- feiner Abrieb 1 Bio Limette
- 1 Teel. Limettensaft
- 1 Eiweiß Gr. L
- 10 g Zucker
- 8 g Mehl
- 8 g Speisestärke

Den Backofen auf 170 Grad Umlauf aufheizen. Eigelb mit 20 g Zucker und dem Limettenabrieb hellschaumig aufschlagen. Dann den Limettensaft dazugeben. Das Eiweiß in einer separaten Schüssel mit 10 g Zucker zu steifem Eischnee schlagen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und mit dem Mehl und der Stärke übersieben. Alles locker unterziehen und den Teig dann 1 cm dick auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte ausgelegtes Backblech streichen. Ca. 12 Minuten backen. Abkühlen lassen und 8 Kreise mit 4 cm. Durchmesser ausstechen.

Crème pâtissière

- 125 g Vollmilch
- 2 Eigelb
- 30 g Zucker
- 10 g Speisestärke
- 20 g Butter

Die Milch erhitzen. In einer separaten Schüssel das Eigelb mit dem Zucker und der Speisestärke verschlagen. Die kochende Milch unter die Eigelbmasse rühren. Zurück in den Topf gießen und auf milder Hitze so lange rühren, bis die Creme eindickt. Vom Herd nehmen und einen Moment abkühlen lassen. Dann die Butter unterrühren. Die Creme in eine flache Schale füllen und die Oberfläche mit Folie bedecken. Im Kühlschrank ganz abkühlen lassen. Sobald die Creme kalt ist kann mit der Zubereitung der weißen Schokoladenmousse begonnen werden.

Aufbau 1

Die weiße Schokoladenmousse sollte nach der Zubereitung möglichst gleich verwendet werden. Daher empfiehlt es sich, alles was zum Aufbau der Törtchen nötig ist, schon einmal bereit zu stellen: Dafür die Dessertringe mit 5 cm breiter Tortenrandfolie auslegen (sie steht also oben einen ½ cm über). Die Ringe auf eine Platte stellen und die Sandteigböden einlegen. Die Truffles Silikonform bereit stellen.

Weißer Schokoladenmousse mit Limette

- 120 g Crème pâtissière (siehe oben)
- 3 g feiner Bio Limetten Abrieb
- 2 Blätter (3,4g) Gelatine
- 155 g weiße Kuvertüre
- 370 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüre auf 45 Grad schmelzen. Die Sahne halbfest schlagen. Die gut ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf bei milder Hitze schmelzen. Ein Drittel der Crème pâtissière zur Gelatine in den Topf geben und glattrühren. Anschließend die restliche Creme hinzufügen. Den Topf vom Herd ziehen und die 45 Grad warme weiße Kuvertüre einrühren. Die Schlagsahne vorsichtig unter die Creme heben. Diese in einen Spritzbeutel füllen und sogleich 8 Mulden der Truffles Form damit füllen.

Aufbau 2

▪ Maracujasaft

Nun die bereitgestellten Dessertringe, in denen unten der Bretonische Sandteigboden liegt, mit der Mousse gut halbvoll füllen. Die gefrorenen Himbeer-Orangen Einlagen in die Mousse drücken. Darauf je einen Limettenbiskuitkreis legen und diesen mit Maracujasaft tränken. Mit Mousse auffüllen und glatt streichen. Die Törtchen und die Truffles Form über Nacht einfrieren.

Weißer Mirrorglaze

- 6 Blätter Gelatine
- 150 g Glucosesirup *
- 75 g Wasser
- 150 g Zucker
- 100 g gesüßte Kondensmilch (z. B. ‚Milchmädchen‘)
- 150 g weiße Kuvertüre, gehackt oder Pellets
- weiße Lebensmittelfarbe (Gel¹ oder Pulver¹)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf auf 103 Grad. Dann den Topf von der Platte ziehen und unter Rühren zunächst die gesüßte Kondensmilch hinzufügen, dann die Gelatine darin auflösen lassen. Die heiße Masse über die weiße Kuvertüre geben. (Wenn Pulver Lebensmittelfarbe verwendet wird, sollte diese vorher auf die Kuvertüre gesiebt werden.) Eine Minute warten, dann verrühren bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Nun die Gel Lebensmittelfarbe einrühren. Die Masse kann nun mit dem Stabmixer durchgemixt werden, dabei möglichst keine Luftblasen zu erzeugen! Die Glasur anschließend durch ein Sieb gießen. Die Oberfläche der Mirror Glaze mit Frischhaltefolie bedecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Schokoladensiegel

- weiße Kuvertüre
- weiße Schokoladenfarbe
- Monogramm Siegelstempel

Wichtig: Der Siegelstempel muss zuvor mehrere Stunden eingefroren werden!

Die weiße Kuvertüre schmelzen und sorgfältig mit der Farbe vermischen. Die Kuvertüre temperieren und in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Etwa 1-2 Euro große Kuvertürekreise auf Tortenrandfolie o.Ä. spritzen. Dann den gefrorenen Siegelstempel ganz leicht aufdrücken, einen kleinen Moment verharren und dann abheben. Durch die Kälte des Stempels härtet die Kuvertüroberfläche sogleich und die Prägung wird sichtbar. Die Schokoladensiegel an einem kühlen Platz aushärten lassen.

Mikrowellen Biskuit

Rezept von HIER , mit weißer Lebensmittelfarbe zubereitet.

Fertigstellung

- weißes Velvetspray*
- Goldpuder*
- Kokosraspeln

Die Mirror glaze im Wasserbad oder der Mikrowelle auf ca. 45 Grad erwärmen, damit sie wieder flüssig wird. Abkühlen lassen auf ca. 34-38 Grad. Dann die Törtchen aus den Ringen lösen und auf ein Rost stellen. Gleichmäßig mit der Mirror glaze überziehen. Wer möchte, kann den unteren Rand mit Kokosraspeln verzieren. Nun die Truffles Kugeln aus der Silikonform lösen und mit Velvetspray ansprühen. Vorsichtig auf die Törtchen setzen. Das Törtchen mit Goldpuder bestäuben. Den Mikrowellenbiskuit neben der Kugel platzieren und das Törtchen abschließend mit dem Schokoladensiegel garnieren.

Quelle: ph 10 von Pierre Hermé

© 2020 Maren Lubbe – <https://marenlubbe.de>