

Kugeln mit Comté AOP Fort Saint Antoine auf Valrhona-Schokolade-Talern mit Yuzu



Informations

Personen : 4

Zubereitung : 30 min.

Zutaten

- 100 g Comté AOP Fort Saint Antoine
- 40 g Valrhona-Schokolade Caraïbe 66 %
- 40 g Valrhona-Schokolade Inspiration Yuzu
- 1 Yuzu
- 2 Blatt Blattgold
- 1 Küchenthermometer
- 1 Kugelausstecher (Pariser Ausstecher)
- Kleine Flexipanformen

Zubereitungsschritte





1. Zunächst die Schokolade temperieren (Tabliermethode). Dies ist notwendig, um eine glänzende Schokolade zu erhalten, die ihr volles Aroma entfaltet. Es ist wichtig, je nach Art der Schokolade die verschiedenen Temperaturstufen einzuhalten.
2. Dazu die Schokoladenbohnen in einen Schneeschlagkessel geben, bei niedriger Hitze in ein Wasserbad stellen und schmelzen lassen, bis eine Temperatur von 45-50 °C für die dunkle Schokolade und 40-45 °C für die Yuzu-Schokolade erreicht ist. Dann die Schokolade aus dem Wasserbad nehmen und auf 27 °C für die dunkle Schokolade und 25-26 °C für die Yuzu-Schokolade abkühlen lassen. Nun wieder zurück in das Wasserbad stellen und die Temperatur auf 31-32 °C für die dunkle Schokolade und 29-30 °C für die andere Schokolade erhöhen. Ein Küchenthermometer verwenden.
3. Parallel dazu mit einem Pariser Ausstecher Kugeln aus dem Comté-Käse herstellen. Auf dem Boden der Flexipan-Förmchen aus jeder Schokolade Taler formen, Schale der Yuzu auf die noch flüssige Schokolade reiben und in die Mitte jedes Talers eine mit Blattgold verzierte Käsekugel legen.
4. Kühl stellen und als Menügang zwischen dem Käse und dem Dessert genießen.

? **Tipp:** Dieses Rezept kann mit allen Schokoladen aus dem Valrhona-Sortiment zubereitet werden. Spielen Sie nach Belieben mit den Zitrusfrüchten