

Birnentörtchen mit Ahornsirup und Jivara-Schokolade

Ingrédients

- 185g Birnenpüree
- 3g Pektin NH
- 5g Zucker
- 4g Gelatine
- 95g frische Birne
- 56g Marzipan
- 67,5g Ei
- 40g Ahornzucker
- 2g Backpulver
- 45g abgekühlte geschmolzene Butter
- 40g Mehl
- 78g Jivara
- 25g Puffreis
- 100g Vollmilch
- 2g Gelatine
- 140g Jivara
- 200g flüssige Sahne
- 150g Zucker
- 150g Glukose
- 80g Wasser
- 100g gesüßte Kondensmilch
- 150g Jivara
- 9g Gelatine
- 100g flüssige Sahne mit 35%
- 20g Ahornzucker

Préparation

1. Hier ist ein sowohl frischer als auch köstlicher Nachtisch, um den Herbst gut zu beginnen: eine Mischung aus Jivara-Vollmilchschokolade, Ahornsirup und Birne.
2. Er besteht aus einem weichen Keks mit Ahornzucker (das Rezept stammt von Pascal Lac, ich habe es bereits für meine Weihnachtsbûche mit Ahornsirup, Birne und Pekannüssen verwendet), einem knusprigen Puffreis mit Jivara, einer Jivara-Mousse, einem Birnen-Insert, einem Jivara-Glasur (das Rezept stammt vom Blog Empreinte sucrée) und schließlich einer Ahornschlagsahne und Kakaobohnensplittern zur Dekoration.
3. Trotz all dieser Schritte ist dieser Nachtisch weder sehr lang noch sehr kompliziert zuzubereiten, besonders wenn Sie im Voraus für einige Schritte planen.
4. Am Ende haben Sie einen leichten Nachtisch, trotz der Schokolade, knusprig und frisch dank der Birne :-)
Letzter Hinweis: Wenn Sie kein Jivara haben, empfehle ich Ihnen, eine Vollmilchschokolade mit mindestens 40% Kakao zu verwenden.
5. Wasser ein.
6. Schneiden Sie die frische Birne in kleine Würfel.
7. Mischen Sie die Stücke mit dem Birnenpüree.
8. Bringen Sie die Mischung zum Kochen und fügen Sie unter Rühren den Zucker und das gemischte Pektin hinzu.
9. Lassen Sie die Mischung einige Minuten unter ständigem Rühren köcheln.
10. Nehmen Sie die Mischung vom Herd und fügen Sie die rehydrierte und ausgedrückte Gelatine hinzu.
11. Gießen Sie die Mischung in eine 14 cm große Form und stellen Sie sie bis zur vollständigen Gefrierung in

den Gefrierschrank.

12. Mischung zu vermengen.

13. Schlagen Sie die Mischung dann einige Minuten, bis sie aufgeht.

14. Nehmen Sie dann einen kleinen Teil des Teigs und mischen Sie ihn mit der Butter.

15. Geben Sie die Butter zurück in die erste Mischung und heben Sie sie vorsichtig unter.

16. Fügen Sie dann das Mehl und das Backpulver unter Verwendung eines Spatels hinzu.

17. Backen Sie in einer 18 cm großen Form bei 180°C für 12 Minuten.

18. Puffreis.

19. Verteilen Sie die Knusprigkeit auf dem Ahornkuchen in der 18 cm großen Form und drücken Sie sie gut an, dann stellen Sie sie in den Kühlschrank.

20. Wasser ein.

21. Bringen Sie die Milch zum Kochen, fügen Sie die rehydrierte und ausgedrückte Gelatine hinzu und gießen Sie sie dann unter gutem Rühren über die geschmolzene Schokolade.

22. Schlagen Sie die flüssige Sahne nicht zu fest und heben Sie sie vorsichtig in die Schokoladenganache ein, wenn sie 30°C erreicht hat.

23. Montage: Umgekehrter Aufbau in einer mit Rhodoid ausgekleideten 16 cm großen Form: Beginnen Sie damit, etwas Schokoladenmousse auf den Boden der Form zu gießen.

24. Legen Sie dann das Birnen-Insert hinein, gefolgt von etwas Mousse.

25. Legen Sie dann die Kekse darauf, wobei die Knusprigkeit an der Mousse haftet (der Genoise nach oben).

26. Beenden Sie, indem Sie den Rest der Schokoladenmousse gießen.

27. Stellen Sie es in den Gefrierschrank, bis es gefroren ist.

28. Wasser.

29. Bringen Sie das Wasser, den Zucker und die Glukose zum Kochen; nehmen Sie es vom Herd, wenn die Mischung 103°C erreicht hat.

30. Fügen Sie dann die gesüßte Kondensmilch und die rehydrierte und ausgedrückte Gelatine hinzu und rühren Sie mit einem Spatel um.

31. Gießen Sie diese Mischung über die Schokolade und pürieren Sie sie einige Minuten mit einem Stabmixer.

32. Wenn die Glasur 35°C erreicht hat, stürzen Sie den Nachtisch und legen Sie ihn auf ein Gitter.

33. Gießen Sie die Glasur über den Nachtisch und entfernen Sie den Überschuss mit einem Winkelspatel.

34. Schlagsahne.

35. Gießen Sie die Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit einer Saint-Honoré-Tülle und spritzen Sie sie auf die Oberseite des Nachtischs.

36. Umgeben Sie die Schlagsahne mit feinen Birnenscheiben.

37. Zum Schluss streuen Sie etwas Kakaobohnensplitter um den Nachtisch.