

Saint-Honoré-Torte mit Vanille

Ingrédients

- 100 g Milch
- 200 g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 2 g Gelatine
- 170 g Waina-Schokolade
- 80 g Wasser
- 100 g Zucker
- 3,5 g Pektin
- 60 g weiche Butter
- 90 g Puderzucker
- 30 g Mandelpulver
- 1 Ei
- 160 g Mehl T55
- 50 g Maisstärke
- 65 g Wasser
- 85 g Vollmilch
- 2 g Salz
- 2 g Kristallzucker
- 60 g Butter
- 80 g Mehl
- 125 g Volleier
- 250 g Vollmilch
- 100 g Vollrahmsahne
- 1 Vanilleschote
- 55 g Eigelb
- 65 g Zucker
- 30 g Maisstärke
- 10 g Butter

Préparation

1. Vanille, Vanille und nochmals Vanille, das ist das Programm bei dieser Torte nach Saint-Honoré-Art: Man findet sie in Konditorcreme, in einer Namelaka und in einem Gel, um einen süßen Teig zu füllen, aber auch in kleinen Windbeuteln. Dieses Rezept wird an zwei Tagen zubereitet: die Namelaka am Vortag, und wenn möglich, am Vortag auch das Vanillegel (inspiriert von Cédric Grolet) und der süße Teig (falls nötig könnt ihr auch den Brandteig vorbereiten, sodass ihr am nächsten Tag nur backen müsst).

2. Auf die Plätze!

3. Materialien: Schneebesen Teigroller Kleine Winkelpalette Perforiertes Backblech Spritzbeutel Tülle 18mm Tülle 12mm Tortenring von Buyer 20cm Zutaten: Ich habe die Vanille Norony & die Schokolade Waina von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Ermäßigung auf die gesamte Website (affiliate link).

4. Ich habe das Mandelpulver von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Ermäßigung auf die gesamte Website (kein Affiliate-Link).

5. Zubereitungszeit: 1h40 + Ruhezeit + 50 Minuten Backzeit Für eine Torte mit 20 cm Durchmesser / 6 bis 8 Personen: Namelaka Waina: Milch Sahne 1 Vanilleschote Gelatine Waina-Schokolade Die Gelatine in kaltem Wasser rehydrieren.

6. Die Milch mit den Körnern der Vanilleschote zum Kochen bringen.

7. Die rehydrierte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen.

8. Über die zuvor geschmolzene Schokolade gießen.

9. Die kalte Sahne hinzufügen und mit einem Stabmixer mixen, um eine glatte Creme zu erhalten.
10. Über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.
11. Kochen bringen.
12. Mindestens 30 Minuten, wenn möglich über Nacht ziehen lassen.
13. Dann erneut zum Kochen bringen und das zuvor vermischte Pektin und den restlichen Zucker gut unterrühren.
14. 1 bis 2 Minuten kochen lassen.
15. Vom Herd nehmen, die Mischung mit einem Stabmixer mixen, dann durch ein Sieb passieren, um die restlichen Vanilleschotenstücke zu entfernen, und abkühlen lassen.
16. Süßer Teig: weiche Butter Puderzucker Mandelpulver 1 Ei Mehl T55 Maisstärke Die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Mandelpulver vermischen.
17. Wenn die Mischung homogen ist, das Ei hinzufügen, dann das Mehl und die Maisstärke.
18. Schnell vermischen, um eine gleichmäßige Kugel zu erhalten, dann den Teig einwickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
19. Dann den Teig auf 2 mm Dicke ausrollen.
20. Einen Tortenring mit 20 cm Durchmesser auslegen.
21. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank oder mindestens 30 Minuten im Gefrierschrank ruhen lassen und dann im vorgeheizten Ofen bei 170°C ca.
22. 20 Minuten backen, die Torte sollte goldbraun sein, wenn sie aus dem Ofen kommt.
23. Brandteig: Wasser Vollmilch Salz Kristallzucker Butter Mehl Volleier Die Milch, das Wasser, das Salz, den Zucker und die in Stücke geschnittene Butter zum Kochen bringen.
24. Vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal hinzufügen und gut vermischen.
25. Zurück auf die Herdplatte stellen und den Teig trocknen, indem er ständig gerührt wird, eine dünne Schicht sollte sich am Boden des Topfes bilden.
26. Den Teig in die Küchenmaschine oder in eine Schüssel geben und mit dem Rührer der Küchenmaschine (oder einem Spatel) mischen, bis der Dampfaustritt aus dem Teig gestoppt hat.
27. Dann die Eier einzeln hinzufügen und gut vermischen zwischen jedem Hinzufügen, um eine gleichmäßige und geschmeidige Teigkonsistenz zu erhalten.
28. Kleine Windbeutel von etwa 2 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen, dann leicht mit Puderzucker bestreuen (auf diese Weise behalten sie eine rundere Form).
29. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 20 bis 25 Minuten backen und dann abkühlen lassen.
30. Vanille-Konditorcreme: Vollmilch Vollrahmsahne 1 Vanilleschote Eigelb Zucker Maisstärke Butter Die Milch und die Sahne mit den Körnern der Vanilleschote erhitzen.
31. Die Eigelbe mit dem Zucker und der Maisstärke verquirlen, dann die heiße Flüssigkeit darüber gießen.
32. Alles zurück in den Topf giessen.
33. Bei mittlerer Hitze eindicken, dabei ständig rühren.
34. Direkt mit Folie abdecken und vollständig im Kühlschrank abkühlen lassen.
35. Montage: Ich habe etwas weißen Fondant und Vanillepulver verwendet, um die Windbeutel zu glasieren, ihr könnt auch trockenen Karamell verwenden oder sie nach Belieben belassen.
36. Eine kleine Menge Konditorcreme auf den Boden der Tarte geben.
37. Einige Windbeutel, die zuvor mit Konditorcreme gefüllt waren, hineindrücken, dann Vanillegel und Konditorcreme hinzufügen, bevor die Oberfläche geglättet wird.
38. Einige Windbeutel mit Creme füllen und glasieren, bevor sie auf der Tarte platziert werden.

39. Schließlich die Vanille-Namelaka auf die Tarte spritzen, bevor ihr euch daran erfreut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com