

Petits Fours „RAMFIS“

Petits Fours - das sind kleine mundgerechte süße Leckerbissen, sei es zum Tee, Kaffee oder zur Cocktailparty. Sehr oft werden sie auch nach dem ausgiebigen Menu als letztes Highlight serviert.



Petit Four heißt übersetzt soviel wie kleiner Ofen bzw. klein gebacken. Deshalb sollte man unbedingt auf die Größe achten und etwas Gebackenes sollte auch dabei sein.

Petits Fours sind heute keine „Zuckerklötze“ mehr, sondern man unterscheidet grundsätzlich zwischen zwei Arten, den gefüllten, ähnlich einer mundgerechten Torte, und den trockenen, vergleichbar mit Teegebäck.

Das hier vorgestellte Petit Four gehört zu den gefüllten und wurde für den Wettbewerb "Konditor des Jahres 2000" mit dem Thema AIDA kreiert.

Der Name wurde den Mitwirkenden der Oper entnommen und entspricht auch im Geschmack dem dazu passenden Charakter:

RAMFIS -
dunkel, verborgen, mächtig und geheimnisvoll



REZEPTE

für 1 Blech 60x40cm (ca.240 St. 2,5 x 2,5cm)

Schokoladenbiskuit ohne Mehl		
270 g	Eiweiss (9)	
285 g	Zucker	zu Schnee schlagen
180 g	Eigelb (9)	langsam zugeben
85 g	Kakao, gesiebt	unterheben

Bei 200°C ca. 10min backen
nach dem Abkühlen Papier vorsichtig abziehen, evtl. leicht anfeuchten

TIPP

Biskuitoberseite vor dem Entfernen des Papiers mit aufgelöster dunkler Kuvertüre bestreichen, umdrehen

Pralinen Crème brûlée		
840 g	Sahne	
210 ml	Milch	kochen
200 g	Eigelb (10)	
150 g	Zucker	verrühren, kochende Sahnemilch auf den Eigelbzucker giessen, verrühren nachwärmen und mit Gummispatel vorsichtig zur Rose abziehen (85°C)
100 g	Haselnussmark	einrühren
7 Bl.	Gelatine (eingeweicht)	einrühren

Passieren. In Flexipan (60x40 cm, 1cm Höhe) gießen
Schnell auf 4 °C abkühlen und einfrieren

TIPP

Rahmenblech leicht mit Trennfett einsprühen. Backpapier falten- und blasenfrei auflegen, dann Creme aufgießen, frieren

Schokoladensahnekrem		
480 g	Zartbitterkuvertüre	Kuvertüre auflösen, übertemperieren
900 g	Sahne	
80 g	Zucker	Sahne mit Zucker leicht aufschlagen

Ein Drittel der Sahne vorsichtig mit der Kuvertüre verrühren, evtl leicht nachwärmen
Bei geschmeidiger Konsistenz den Rest der Sahne unterheben
sofort verarbeiten

TIPP

Leicht angeschlagene Sahne hat mehr Luft als feste und lässt sich leichter verarbeiten

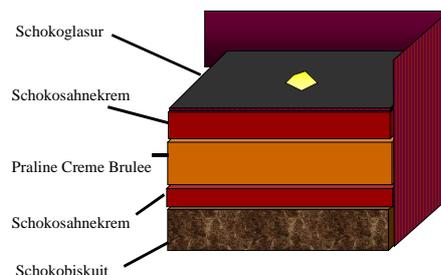
Schokoladenglasur		
140 ml	Wasser	
360 g	Zucker	
240 g	Sahne	zusammen auf 105 °C kochen
120 g	Kakao, gesiebt	unterrühren
7 Bl .	Gelatine, eingeweicht	unterrühren

TIPP

Super Tortenguss, glänzt immer, frosterstabil

AUFBAU

1. Biskuit in Rahmenblech einpassen, Schokoseite unten
2. Dünn mit Schokosahnekrem besteichen
3. gefrorene Crème Brûlée auflegen
4. Dünn mit Schokosahnekrem bestreichen. Höhe gesamt 2.5 cm
5. Anfrieren
6. Dünn mit lauwarmer Schokoglasur abglänzen, kühlen
7. in Würfel von 2,5 X 2,5 cm schneiden
8. Mit dünnen Schokoladenblättchen einfassen. 3 x3 cm
9. Mit Blattgold dekorieren



TIPPS

- Vor dem Herstellen der Sahnekrem den kompletten Aufbau vorbereiten, um zügige Verarbeitung zu gewährleisten
- Portionsweise ausfrieren und fertig machen
- Andere Aromastoffe zugeben