

Gâteaux de Voyage

Zitronen-Yuzu-Reisekuchen

(Rezept für 2 Kuchen)

Zitronenteig

Vollei	300 g	
Zucker	420 g	
Zitronenabrieb	5 g	verrühren
saure Sahne	90 g	
Sahne	90 g	zugeben
Mehl Typ 550	324 g	
Backpulver	6 g	sieben, untermischen
Butter, flüssig	120 g	untermischen
		Backen: 170°C O/U ca.35min



Zitronentränke

Wasser	90 g	
Zucker	45 g	
Invertzucker	15 g	
Zitronensaft	60 g	
Zitronenabrieb	2 g	alle Zutaten zusammen ca. 1 min köcheln lassen, Die Kuchen direkt nach dem Backen mit dem warmen Zitronensirup tränken

Yuzucreme

Yuzusaft	100 g	
Glucosesirup	6 g	erwärmen
Blattgelatine	3 g	darin auflösen
Yuzu Inspiration (Valrhona)	160 g	Gelatine-Mischung zugeben
Sahne, flüssig	190 g	zugeben, alles glatt mixen mit Folie abgedeckt im Kühlhaus anziehen lassen

Die abgekühlten Zitronenkuchen mit der Creme füllen und kurz anfrieren. Die Oberfläche aprikotieren und mit Schokoblättchen, restlicher Creme, Himbeeren und Minze garnieren.

Gâteaux de Voyage: Yuzu Cake



Kuchen

Sahne	169 g
Earl Grey	30 g
Zitronenabrieb	10 g
Zucker	256 g
Eier	192 g
Salz	1 g
Mehl	192 g
Backpulver	3,6 g
Geklärte Butter, 40°C	61 g

Den Earl Grey über Nacht in der Sahne ziehen lassen
Sahne am nächsten Tag erwärmen, Tee entfernen

zusammen mit der Teesahne mixen

sieben, zugeben, mixen

unterrühren

Backen: 165°C O/U 35 min

Sirup

Zucker	100 g
Wasser	100 g
Zitronensaft	100 g

zusammen aufkochen, über den heißen Kuchen
pinseln

Yuzu Ganache

Zucker	183 g	
Glucose	30 g	
Wasser	60 g	karamellisieren
Zitronensaft	150 g	ablöschen, auf 103°C kochen
InspirationnYuzu (Valrhona)	240 g	
Kakaobutter	30 g	Karamell mit Kuvertüre und Kakaobutter emulgieren,
Butter	60 g	bei 35°C untermixen

Zitronen-Marshmallows

Invertzucker	30 g	
Zucker	85 g	
Zitronensaft	19 g	auf 110°C kochen
Invertzucker	43 g	zugeben
Gelatinepulver	6,5 g	
Zitronensaft	19 g	Gelatine in Zitronensaft einweichen; auflösen, auf die -Zuckermischung fließen lassen, zusammen aufschlagen, bis eine sämige Masse entsteht

Weißer Überzug

Weißer Kuvertüre Opalys (Valrhona)	680 g	
Kakaobutter	102 g	zusammen schmelzen,
Öl	32 g	Öl unterrühren

Gâteaux de Voyage Zitronenkuchen

(Rezept für 12 Mini-Kuchen 7,9 x 2,9 x 3cm)

Zitronenteig

Zitronenabrieb	30 g
Zucker	150 g
Vollei	166 g
Sahne 30%	34 g
Salz	1 g
Mehl Typ 550	147 g
Backpulver	1 g
Butter, flüssig	100 g
Zitronensaft	20 g

verrühren

sieben, untermischen

untermischen

Backen: 160°C (Umluft) ca. 28min



Zitrussirup

Läuterzucker	150 g
Yuzupast (Sosa)	40 g
Zitronensaft	40 g

alle Zutaten mischen,

die lauwarmen Kuchen damit tränken

Canache

Zitronensaft	44 g
Blütenhonig	6 g
Weißer Kuvertüre 35%	100 g
Butter	6 g

erhitzen, über die weiße Kuvertüre gießen

zugeben, alles glatt mixen, auf ein Blech gießen,
mit Folie abgedeckt anziehen lassen

Schokoladenüberzug

Inspiratio Yuzu (Valrhona)	300 g	
Kakaobutter	45 g	schmelzen
Traubenkernöl	15 g	einrühren
Haselnüsse, gehackt, geröstet	80 g	unterrühren

Verarbeitungstemperatur: ca. 35°C

Karamell-Nüsse

Wasser	150 g	
Zucker	150 g	
Fleur de Sel	1 g	
Zimt	1 g	aufkochen
Haselnüsse, Piemont (ohne Schale, halbiert)	90 g	zugeben, ca. 15min köcheln lassen, herausnehmen, gut abtropfen lassen, auf einem Backblech mit Silikonmatte ausbreiten, Rösten: 160°C (Umluft), dabei gelegentlich mischen

Fertigstellung

Mit Hilfe einer Füll-Tülle die getränkten Kuchen 3x füllen. Im Froster leicht anfrieren lassen, so dass man sie anschließend gut tauchen bzw. überziehen kann.

Dekor: Zitronencanache-Tupfen, Haselnüsse, kandierte Zitronenschale, Goldflocken