



GUANAJA | GIANDUJA | 4 X ORANGE VON WOLFGANG KIESSLING



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN VANILLEPUDDING (CRÈME ANGLAISE)

500 ml Vollrahm

500 ml Milch

2 Vanilleschote(n)

200 g Eigelb

100 g Zucker

FÜR DIE GIANDUJA CREMEUX

500 g Vanillepudding (Crème Anglaise)

500 g Gianduja

FÜR DAS ORANGENSORBET

10 Orange(n)

120 g Zucker

40 g Glucose

FÜR DAS GUANAJA SCHOKOLADEMOUSSE

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

500 g Vanillepudding (Crème Anglaise)

600 g Valrhona-Guanaja 70% dunkle Schokolade, geschmolzen

FÜR DIE MUSCOVADO & ÈCLAT D'OR STREUSEL

200 g Butter

200 g Muscovado Zucker

200 g Weismehl, Type 550

200 g Mandeln, gemahlen

6 g Zitronenschale

75 g Eclat d`Or (zerbröselte Waffeln)

FÜR DIE HALBKANDIERTE ORANGENSCHALE

200 g Orangenschale, gerieben

100 g Zucker

100 ml Wasser

ZUM ANRICHTEN

Orangensauce

Blutorange(n), in Spalten geschnitten

Milkschokolade, geraspelt

ZUBEREITUNG

1. Für den Vanillepudding: Schlagobers, Milch und ausgekrazte Vanilleschoten zusammen ca. 20 Minuten ziehen lassen.
2. Eigelb mit dem Zucker glatt rühren. Schlagobersmischung zum Kochen bringen, die Eigelb-Zucker-Mischung dazugeben und zur Rose abziehen.
3. Mischung durch ein Sieb passieren und die Hälfte davon kühl stellen.
4. Für die Gianduja Cremeux: Restlichen heißen Vanillepudding auf dem Gianduja verteilen und wie bei einer Ganache

eine Emulsion herstellen.

5. Mit einem Handmixer oder im Thermomix bei einer Temperatur von mind. 35 °C (max. 45 °C) mixen bis eine schöne Emulsion entsteht und darauf achten, dass keine Luft eingearbeitet wird.
6. Für das Orangensorbet: Orangen filetieren und einen Pacojetbecher bis zur Markierung damit füllen. Die übrig gebliebene Orangenseite gut ausdrücken und die Hälfte von dem Saft in den Pacojetbecher füllen.
7. Restlichen Orangensaft erhitzen und Zucker und Glucose darin auflösen. In den Pacojetbecher füllen und auskühlen lassen. Für 24 Stunden auf - 22 °C tiefkühlen.
8. Für das Guanaja Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip mit einer Rührmaschine glatt rühren. Kalten Vanillepudding dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
9. Schokolademousse in Silikonformen dressieren und tiefkühlen.
10. Für die Muscovado & Éclat d'Or Streusel: Kalte Butter in Würfel schneiden und mit Muscovado Zucker, Mehl, Mandeln und Zitronenschale mit Knethaken kneten.
11. Éclat d'Or dazugeben und gut vermischen, sodass der Teig nicht zu viel bricht.
12. Im Backofen bei 150 °C backen und dabei die Ofentüre etwas offen lassen bis die Streusel eine schöne Farbe haben.
13. Für die halbkandierte Orangenschale: Orangenschale ca. 2 Stunden in kaltem Wasser einlegen. Abtropfen lassen und julienne schneiden. In kaltem Wasser zweimal entfärben, abtropfen lassen und in einen Topf geben.
14. Zucker und Wasser zu der Orangenschale geben und bei kleiner Flamme zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, solange köcheln lassen bis das Wasser verdampft ist und darauf achten, dass kein Karamell entsteht. Kandierte Orangenschale herausnehmen.
15. Pacossieren. Der Geschmack und die Konsistenz können verändert werden indem das Sorbet ein zweites Mal pacossiert wird.
16. Zum Anrichten: Einen Tropfen von der Orangensauce auf den Tellerrand geben und mit einem Löffel verteilen. Schokolademousse in die Mitte des Tellers setzen und die Muscovado Streusel daneben verteilen. Ein paar Punkte von der Gianduja Cremeux rundherum dressieren und das Orangensorbet daraufsetzen. Mit etwas halbkandierter Orangenschale und Blutorangenspalten fertigstellen.