



# GUANAJA | GIANDUJA | 4 X ORANGE VON WOLFGANG KIESSLING



## QimiQ VORTEILE

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



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN VANILLEPUDDING (CRÈME ANGLAISE)

500 ml Schlagobers 36 % Fett

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 Weizenmehl

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 ausgekratzte 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 Orangenfilets 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, gut vermischen und darauf achten, dass 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. Orangensorbet 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, Blutorangenspalten und Milkschokoladeraspeln fertigstellen und servieren.