

Valrhona Schokoladen-Cupcake mit Praliné

Informations

Personen : 5
Zubereitung : 60 min
Backzeit : 15 min



Zutaten

CUPCAKE-TEIG

- 250 g Ei
- 75 g Akazienhonig
- 115 g Zucker
- 120 g Mehl T550
- 25 g KAKAOPULVER
- 75 g Gemahlene Mandeln
- 7 g Backpulver
- 120 g Flüssige Sahne
- 50 g Schokoladenlikör (optional)
- 105 g Butter
- 55 g Schokolade ORIADO 60%



VERZIERUNG AUS MANDEL-HASELNUSS-SCHOKOLADEN-PRALINÉ

- 600 g MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ 50%
- 195 g Schokolade ORIADO 60%

DEKOR

- 30 g KNUSPERPERLENMIX
- 30 g Gehackte Haselnüsse

Zubereitungsschritte

Rezept für 15 Cupcakes

Cupcake-Teig

1. Die Eier, den Honig und den Zucker vermischen, ohne das Ganze schaumig zu schlagen. Die gemahlten Mandeln sowie das mit dem KAKAO und dem Backpulver gesiebte Mehl hinzufügen. Danach die flüssige Sahne hinzugeben.
2. Den Schokoladenlikör (optional) und die Schokolade ORIADO 60% sowie die geschmolzene Butter hinzugeben.
3. Etwa 60 g Teig in die Silikon-Cupcake-Formen geben. Mit Backpapier bedecken und ein oder zwei Bleche zum Beschweren darauf legen (so bleibt der Kuchen schön flach und geht beim Backen nicht auf).
4. Bei 180°C Umluft 15 Minuten backen. Kalt aus der Form lösen.

Verzierung aus Mandel-Haselnuss-Schokoladen-Praliné

1. Die zuvor geschmolzene Schokolade ORIADO 60% und das MANDELHASELNUSS-PRALINÉ 50% vermischen. Darauf achten, dass die Temperatur zwischen 45–48°C liegt.
2. Im kalten Wasserbad auf 24°C abkühlen lassen.
3. Direkt auf eine Silikonmatte streichen und bei Raumtemperatur mindestens 3 Stunden kristallisieren lassen.
4. Das MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ UND DIE SCHOKOLADE ORIADO 60% nach der Kristallisation in ein Rührgerät geben und mit dem Flachrührer schlagen. Sobald die Konsistenz sich gut mit dem Spritzbeutel verarbeiten lässt, das Rühren beenden.
5. Die Praliné-Schokoladen-Mischung in einen Spritzbeutel geben und auf jeden Cupcake gleichförmige Rosetten dressieren.
6. Mit dem KNUSPERPERLEN-MIX und einigen gehackten Haselnüssen dekorieren.

? Tipp vom Chef-Pâtissier: Den unteren Teil des Cupcakes mit einer Stieleisglasur versehen, bevor das aufgeschlagene Praliné eingefüllt wird. Die Schokolade ORIADO 60% kann durch die gleiche Menge CARAÏBE 66% ersetzt werden.

*Ein Originalrezept der École Gourmet Valrhona
Foto©Philippe BARRET für Valrhona*