

Praliné Perdu

Von Thomas Behrens

ZUTATEN (10 Portionen)

Brioche-Ringe

- 1 Brioche Laib

Glasur

- 200 g Feinzucker

Haselnuss-Crunch

- 50 g Crêpe-Dentelle-Splitter
- 13 g Milkschokolade
- 73 g Haselnuss-Praliné Paste

Vanillecreme

- 135 g **Président Professionnel Schlagsahne 35 %**
- 65 g Eigelb
- 32 g Zucker
- 1,5 Vanilleschoten
- 1 Blatt Gelatine
- 120 g Mascarpone

Orangenblüten-Eis

- 500 g Vollmilch
- 175 g **Président Professionnel Schlagsahne 35 %**
- 30 g Eigelb
- 60 g Glukosepulver
- 145 g Feinzucker
- 1 g Xanthan
- 5 g Orangenblütenwasser

Nougat-Sauce

- 100 g **Président Professionnel Schlagsahne 35 %**
- 50 g Nuss-Nougat vom Stück.

Brioche-Schaum (aus dem Sahnesiphon oder Isi)

- 130 g Briocheteig
- 600 ml Milch
- 350 g **Président Professionnel Schlagsahne 35 %**



ZUBEREITUNG

Brioche-Ringe

Brioche-Laib in 4 cm dicke Scheiben schneiden. Einfrieren. Mit einem Ausstecher einen Kreis von 7,5 cm Durchmesser ausstechen. In der Mitte erneut einen Kreis von 5,5 cm Durchmesser ausstechen,

sodass ein Ring entsteht. 10 Ringe herstellen. Die Ringe 10 Minuten bei 170 °C backen, bis sie eine schöne Farbe haben.

Glasur

Zucker in der Pfanne hellbraun karamellisieren lassen. Masse aus der Pfanne gießen. Sobald das Karamell abgekühlt ist, aus dem harten Karamell in der Küchenmaschine ein feines Pulver herstellen. Die Brioche-Ringe gleichmäßig damit bestreuen. 4 Minuten bei 200 °C in den Ofen geben. Auskühlen lassen.

Haselnuss-Crunch

Die Milkschokolade schmelzen. Alle Zutaten in der Rührschüssel mit dem Flach Rührer vermengen.

Vanillecreme

Aus Sahne, Eigelb und Zucker eine Englische Creme zubereiten. Die aufgelöste Gelatine hinzufügen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Masse mit Mascarpone vermengen.

Orangenblüten-Eis

Die Masse bei 85 °C pasteurisieren. Mixen. Abkühlen lassen, Orangenblütenwasser hinzufügen. 12 Stunden ruhen lassen. Mixen und in der Eismaschine verarbeiten. Im Gefrierschrank lagern.

Nougat-Sauce

Sahne erhitzen und Nuss-Nougat darin schmelzen. Sauce bis zum Anrichten warm halten.

Brioche-Schaum

Von dem übrig gebliebenen Brioche kleine Stücke schneiden. Die Brioche-Stücke im Ofen bei 180 °C rösten, bis sie eine schöne Farbe haben. Die Stücke in die heiße Milch geben. 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren, die ursprüngliche Milchmenge auffüllen. Sahne hinzufügen. In eine Siphonflasche füllen. Mit 2 Kartuschen aufschäumen.

Dekoration

80 g Haselnüsse im Ofen bei 180°C 5-10 Minuten rösten, leicht abkühlen lassen und in einem Vakuumbbeutel schütteln, so dass sich die Häutchen lösen. Nüsse und Häutchen bereitstellen.

ANRICHTEN

Zum Anrichten den Brioche-Ring mittig auf einen vorbereiteten Teller setzen und vorab den Tellerboden gleichmäßig mit feinem Haselnuss Crunch ausstreichen. Die Vanillecreme mithilfe eines Spritzbeutels bis zur Hälfte in den Ring dressieren und die Oberfläche sorgfältig mit Haselnusspraline überziehen. Anschließend weitere Vanillecreme einspritzen, bis der Ring vollständig gefüllt ist. Auf die Creme eine sauber abgestochene Nocke Orangenblüteneis setzen.

Das Dessert mit dem Brioche-Schaum aus dem Isi Siphon abdecken, sodass eine gleichmäßige, geschlossene Kuppel entsteht.

Zum Abschluss eine Haselnuss fein darüber Raspeln und mit einigen Haselnusshäutchen dekorieren. Die Nougat-Sauce anrichten oder warm am Tisch angießen.