

Gateaux de Voyage: Haselnuß Cake vegan

Wettbewerbsarbeit zur Deutschen Meisterschaft 2022



Haselnuss Chia Kuchen

Zucker	264 g
Chia Samen	17 g
Wasser	187 g
Haselnusspaste, pur	115 g
Salz	2 g
Mehl	230 g
Backpulver	4 g
Sonnenblumenöl	34 g

zusammen mixen, kurz quellen lassen

sieben, in die Masse geben

unterlaufen lassen

Backen: 165°C O/U 40 min

Haselnussganache

Amatika (Valrhona)	260 g
Haselnusspraliné 66%	720 g

schmelzen

Kuvertüre unterrühren, auf 24°C temperieren

Schwarzer Reis Crunch

Schwarzer Reis	200 g
Amatika (Valrhona)	200 g

poppen lassen, abkühlen.

temperierter Kuvertüre mit gepopptem Reis mischen,
kleine Nocken formen

Glasur

Amatika (Valrhona)	30 g
Öl	85 g
gehackte Haselnüsse, geröstet	19 g

auflösen

mit der Kuvertüre mischen

unterrühren