

# DIE YUZU BAISER TORTE

Gebäckrezept / von Jean-Michel PERRUCHON



Rezept für ca. 18 Törtchen

## 1. Mandelmürbteig

#### Zutaten

Butter - 150 g

Salz - 6 g

Puderzucker - 110 g

Mandelgrieß - 40 g

Vanillepulver) - 2 g

Mehl T55 - 270 g

Ei - 55 g

Die Butter mit dem Salz, dem Puderzucker, dem Mandelgrieß, der gemahlene Vanille und dem Mehl vermengen.

Das Vollei hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten.

Mit dem Kneten aufhören, sobald der Teig homogen ist.

An 4°C kühl stellen.

Vor Verwendung 24 Stunden ruhen lassen.

---

## 2. Knusper-Feuillantine

#### Zutaten

Pailleté Feuilletine - 60 g

Rüböl - 10 g

Milch Schokolade  
Kuvertüre - 60 g

Praliné à l'ancienne - 200 g

Die weiße Kuvertüre auf 32°C temperieren und die restlichen Zutaten dazu geben.

In die Törtchenformen einfüllen, je 15 g pro Form.

---

## 3. Yuzucreme

### Zutaten

Tiefgekühlte Fruchtpüree  
100% : Yuzu - 160 g

Ei - 160 g

Streuzucker - 200 g

Butter - 260 g

Gelatine (Gequollene) - 28  
g

Den Yuzusaft in einem Topf erhitzen.

Das Vollei mit dem Streuzucker verrühren, den heißen Yuzusaft dazu gießen und alles auf 85°C kochen.

Vom Feuer nehmen, auf 35°C abkühlen lassen.

Die weiche Butter mit der gequollenen Gelatine verrühren und unter die abgekühlte Creme schlagen.

Über Nacht kühl stellen.

**In diesem Schritt**



Tiefgekühlte  
Fruchtpüree ohne  
Zuckerzusatz\* : Yuzu

Tiefgefrorenes  
Fruchtpüree

---

## 4. Spezial Baiser

### Zutaten

Eiweiß - 135 g

Streuzucker - 70 g

Invertzucker - 70 g

Glukose - 60 g

Gelatine (Gequollene) - 21  
g

Den Invertzucker mit der Glukose leicht erwärmen, ohne zu erhitzen.

Das Eiweiß mit dem Streuzucker steifen.

Das Invertzucker-Glukosegemisch in den Eischnee melieren.

Die gelöste Gelatine hinzugeben.

---

## 5. Montage und Fertigstellung

Den Mürbteig 2 Millimeter dick ausrollen, Kreise von 7,5 cm Durchmesser ausstechen und die Böden 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Böden bei 160°C in 25 Minuten im Umluftofen blind backen.

Die Törtchenböden mit Knusper-Feuillantine bestreuen und die Yuzucreme aufstreichen.

Etwa 30 Minuten kühl stellen.

Die Törtchen auf dem Drehteller mit dem Spezial-Baiser ausgarnieren.