

## Rezepte mit WAX

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Mürbegebäck mit Schwarzem Sesam

- 100 g **Tourierbutter 84 %**
- 150 g **Falsche Butter aus Schwarzem Sesam\***
- 120 g **Brauner Zucker**
- 400 g **Mehl T55**
- 75 g **SOSA Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln**
- 75 g **SOSA-Maltodextrinpulver**
- 25 g **SOSA-Trehalosepulver**
- 3 g **Fleur de Sel**
- 120 g **Eier**

Alle trockenen Pulver vermischen und die kalte, gewürfelte Butter sowie die schwarze Sesampaste hinzufügen.  
Alles verkneten und dann das Ei hinzufügen, um den Teig zu binden.  
Zwischen 2 Blättern Backpapier verteilen und im Kühlschrank aufbewahren.  
Backpapier entfernen und die gewünschten Formen ausschneiden.  
Bei 160 °C backen.

### \* Falsche Butter aus Schwarzem Sesam

- 135 g **SOSA Reine Paste aus Schwarzem Sesam**
- 15 g **SOSA Wax**

Die schwarze Sesampaste auf 60 °C erhitzen und Wax hinzufügen, um es aufzulösen.  
Im Kühlschrank aufbewahren, um eine butterige Textur zu erhalten.