

NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

EISHÖRNCHEN MIT
ORANGENBLÜTE & ERDBEERE



FÜR 50 STÜCK

EISHÖRNCHENTEIG

Mineralwasser.....	310 g
NOROHY Bio-Vanilleschote aus Madagaskar.....	8 g
Mehl T550	265 g
Zucker	220 g
Geriebene Zitronenschale.....	8 g
VALRHONA Geklärte flüssige Butter	130 g
Ei	110 g

Wasser mit der Vanille **erhitzen**, 5 Minuten ziehen lassen und dann durch ein Sieb passieren.

Mehl mit Zucker und Zitronenschale **mischen**.

Die geschmolzene Butter und die Eier **hinzufügen**, verrühren.

Das Vanillewasser **dazugeben** und mixen.

ERDBEER-FRUCHT-SORBET

Mineralwasser.....	195 g
Zucker	320 g
SOSA Glukosepulver DE33	155 g
Zitronensaft	40 g
Erdbeerpüree	1 290 g
Prosorbet 5 kalt/heiß	8 g

Das Wasser **erhitzen**.

Bei 30 °C den Zucker hinzufügen (Zucker und Glukose-Pulver).

Den Stabilisator mit einem Teil des ursprünglichen Zuckers (etwa 10 %) mischen und bei 45 °C hinzufügen.

Alles zusammen bei 85 °C 2 Min. lang **pasteurisieren** und anschließend schnell auf 4 °C abkühlen.

Den Sirup mit dem Zitronensaft und dem Erdbeerpüree **mischen** und dann mixen.

Den Mix mindestens 4 Stunden **reifen** lassen.

Bei -6 bis -10 °C in der Eismaschine **mischen** und aufdrehen.

Im Gefrierschrank bei -18 °C **lagern**.

EISCREME MIT ORANGENBLÜTENWASSER VON NOROHY

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	1 060 g
SOSA Milchpulver (1 % Fett)	80 g
SOSA Glukosepulver DE33	120 g
Zucker	200 g
SOSA Dextrose.....	80 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	400 g
SOSA Guarkernmehl	2,5 g
SOSA Johannisbrotkernmehl.....	2,5 g
SOSA Natur Emul	5 g
NOROHY Orangenblütenwasser.....	50 g

Die Milch lauwarm **erhitzen**, das Milchpulver bei 30 °C hinzugeben, $\frac{3}{4}$ des Zuckers dazugeben und dann die Sahne unterrühren.

Bei 45 °C den restlichen, mit dem Stabilisator vermischten Zucker hinzugeben. Das Ganze bei 85 °C pasteurisieren.

Mixen, durch ein Sieb passieren und schnell abkühlen lassen.

Das Ganze bei 4 °C mindestens 4 Stunden **reifen lassen**.

Das Orangenblütenwasser **hinzugeben** und mixen.

Das Ganze bei -8 bis -10 °C **aufdrehen**.

-

Den Eishörnchenteig, das Erdbeersorbet und die Orangenblüten-Eiscreme **herstellen**.

20 g Eishörnchenteig in die Mitte eines Waffeleisens **geben**, den Teig backen, bis er leicht gebräunt ist. Die Waffel rund um die Form **wickeln** und so zu einem Hörnchen formen, beiseitestellen.

Das Erdbeersorbet **aufdrehen** und beiseitestellen.

Die Orangenblüten-Eiscreme **aufdrehen** und beiseitestellen.

Die Eiscremes in zwei separate Spritzbeutel **füllen**.

Beide Beutel in einen dritten Beutel mit großer geriffelter Tülle **geben**.

Das Hörnchen mit beiden Eissorten **füllen** und mit einer schönen, marmorierten Rosette abschließen.



EIN ORIGINAL-REZEPT DER ÉCOLE VALRHONA