

.....
NOROHY 

• VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT •

ISLA

PAVLOVA MIT ERDBEERE, VANILLE & HIBISKUS



ERDBEER-HIBISKUS-SORBET

ADAMANCE Püree Meeker-Himbeere 100%	180 g
ADAMANCE Püree Mara-des-Bois-Erdbeere 100%	565 g
Zucker	350 g
SOSA Glukosepulver DE33.....	110 g
Prosorbet 5 kalt/heiß	7,5 g
Mara-des-bois-Erdbeeren.....	755 g
Hibiskusblüten.....	25 g

Die Pürees **erhitzen**.

Bei 30°C den Zucker **hinzufügen** (Zucker und Glukosepulver).

Die Stabilisatoren 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**.

Sirup, Erdbeeren und Hibiskus **vermengen**, dann alles **mixen**.

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

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

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

ERDBEER-HIBISKUS-KOMPOTT

Mara-des-bois-Erdbeeren.....	200 g
ADAMANCE Püree Mara-des-Bois-Erdbeere 100%	40 g
ADAMANCE Püree Meeker-Himbeere 100%	20 g
Zucker	40 g
SOSA Pektin NH	2 g
Zitronensaft	5 g
Mara-des-bois-Erdbeeren.....	375 g
Hibiskusblüten.....	10 g

Den kleinen Teil der frischen Erdbeeren mit den Pürees **erhitzen**. Die Mischung aus Zucker und Pektin **hinzufügen**.

Zum Kochen **bringen** und anschließend den Zitronensaft **dazugeben**.

Schnell **abkühlen**.

Den zweiten Teil der Erdbeeren in Würfel **schneiden** und mit dem Hibiskus zum Kompott **hinzufügen**.

Vermischen.

Bei 4°C **aufbewahren**.

STÄRKEMISCHUNG MIT VANILLE

Ultrahoherhitzte Vollmilch.....	190 g
NOROHY Vanilleschote aus Mexiko	10 g
SOSA Kartoffelstärke.....	5 g

Die Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote **erhitzen** und 20 Min. **ziehen lassen**. Durch ein feines Sieb **passieren** und das Gewicht der Milch **korrigieren**. Ein wenig kalte Milch mit Kartoffelstärke **vermischen**, **beiseitestellen**.

Den Rest der Milch mit der Glukose auf 85–90°C **erhitzen**.

Einen Teil der warmen Milch auf die Milch-Stärke-Mischung **geben**. Alles in einen Topf **geben** und **aufkochen**.

LEICHTE CREME AUS OPALYS 33 % MIT VANILLE

Stärkemischung mit Vanille.....	195 g
SOSA Gelatinepulver 220 Bloom	2,5 g
Hydratwasser	12,5 g
VALRHONA SCHOKOLADE OPALYS 33%	145 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35%	350 g

Stärke mit der zuvor eingeweichten Gelatine **vermischen**, dann nach und nach auf die Schokolade **gießen**. So schnell wie möglich alles **mischen**, um eine glatte Creme zu erhalten. Die kalte Sahne **unterrühren**. Erneut kurz **mixen**.

Mit **Frischhaltefolie** bedecken, **kalt stellen** und mindestens 12 Stunden **kristallisieren** lassen.

So **aufschlagen**, dass eine Textur entsteht, die sich mit Spritzbeutel oder Teigschaber **verarbeiten** lässt.



SCHWEIZER BAISER

Eiweiß 165 g
Zucker 330 g
NOROHY Vanilleschote aus Mexiko 5 g
Hibiskusblüten..... Nach Belieben

Das Eiweiß und den Zucker zusammen mit dem Vanillemark in eine Rührschüssel **geben**.

Die Schüssel in ein Wasserbad **stellen**. Zwischendurch immer wieder **umrühren**, bis eine Temperatur von 55–60 °C erreicht ist. Die Baiser-Masse aus dem Wasserbad **nehmen** und mit dem Rührgerät **aufschlagen**. Sofort **weiterverarbeiten**.

Den Hibiskus **zerkleinern** und **beiseitestellen**.

VANILLE-SOUFFLÉ

SOSA blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln.. 100 g
Maisstärke 15 g
Zucker 115 g
SOSA Backpulver..... 1,5 g
NOROHY Vanilleschote aus Mexiko 9 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35% 100 g
Ei 105 g

Die gemahlenden Mandeln, die Maisstärke, den Zucker, das Backpulver und das aus den Vanilleschoten gekratzte Mark **vermischen**. Die Sahne und die Eier **hinzufügen**, alles gut **verrühren** und dann **ruhen** lassen.

ZUBEREITUNG

Sorbet, Kompott und die leichte Creme **vorbereiten**.

Das Baiser **herstellen**, mithilfe der glatten Seite einer Breitbandtülle Baiser-Streifen auf leicht gefettete Halbkugelformen (6 cm Ø) **auftragen**, sodass sie sich **überlappen**, dabei unbedingt die Mitte **frei lassen**. Mit Hibiskuspulver **bestäuben**. Die Baisers bei 65 °C 1,5 Stunden **backen**.

An einen vor Feuchtigkeit geschützten Ort stellen.

Vanille-Soufflé **zubereiten** und in einen mit einer Silikon-Backmatte präparierten halben Backrahmen **geben**, 10 Min. bei 175 °C **backen**.

Kreise (Ø 5 cm) **ausstechen**.

ANRICHTEN

Die leichte Vanillecreme **aufschlagen**. 10 g auf dem Tellerboden **anrichten**. Vanille-Soufflé **drauflegen** 20 g Erdbeerkompott **hinzufügen**. 15 g der leichten Vanillecreme mit einer 8-mm-Tülle **auftragen**.

Eine Kugel des Erdbeer-Hibiskus-Sorbets in der Mitte des Desserts anrichten. Das Sorbet mit 5 g Erdbeerkompott **bedecken**. Das Baiser in der Mitte **anrichten** und ihn dabei leicht in die Creme drücken. Mit drei Erdbeervierteln und drei Stängeln Zitronenmelisse **verzieren**.



EIN PAAR WORTE ZUM REZEPT

Eine neu interpretierte Pavlova für ein raffiniertes Tellerdessert, das die Süße der seltenen mexikanischen Vanille, die Frische des Hibiskus und die Säure roter Früchte vereint.

