

NOROHY

- VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE -



VANILLE-ERDBEER-TÖRTCHEN

VON THE FRENCH PÂTISSIER

FÜR 6 TÖRTCHEN VON 8 CM DURCHMESSER

UTENSILIEN

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Schneebesen | 1 Lebensmittelpinsel |
| 1 Teigschaber | 1 Waage |
| 1 Winkelspachtel | 1 Sondenthermometer |
| 1 Rührschüssel | Spritzbeutel |
| 1 Küchenmesser | Backpapier |
| 1 Teigrolle | 1 Silikomart-Halbkugelform (3 cm) |
| 1 Stabmixer | 1 Silikomart-Kugelform |
| 1 Topf | 6 runde Tortenringe (8 cm) |
| 1 Rührgerät oder Küchenmaschine | 1 Silikomart-Form für Mini Dots |



OPTIONAL

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 2 Backlineale (2 mm dick) | 1 mikroperforierte Backmatte |
| 1 Reibe (Microplane®) oder Sieb | 1 Biskuitbackmatte aus Silikon |
| 1 Satz glatter Ausstechformen | (28 × 38 cm) mit Rand |
| 1 mikroperforiertes Blech | |



SÜSSER VANILLETEIG

ZUTATEN

| | |
|--------------------------------|-------|
| Butter (Raumtemperatur) | 60 g |
| Puderrucker..... | 40 g |
| Gemahlene Mandeln..... | 17 g |
| Salz | 0,5 g |
| Ei (Raumtemperatur)..... | 25 g |
| Mehl T550 | 120 g |
| Vanilleextrakt (optional)..... | 1 g |

Damit Ihnen ein perfekter Teig gelingt, empfehlen wir Ihnen, unsere Tipps zum Thema „süßer Teig“ zu lesen, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.

Butter und Puderrucker in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer **verrühren**.

Die gemahlene Mandeln und das Salz, dann das Ei und in einem dünnen Strahl das Vanilleextrakt **hinzufügen** und bei mittlerer Geschwindigkeit weiter vermischen. Zu diesem Zeitpunkt ist die Mischung nicht homogen, das ist normal.

Das Mehl in einem Mal **hinzufügen**.

Mischen, bis ein uneinheitlicher Teig entsteht.

Den Teig auf die Arbeitsfläche **legen** und von Hand zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Sobald dies der Fall ist, mit dem Kneten **aufhören**, damit das Gluten nicht aktiviert wird. So behält der Teig seine feste und krümelige Textur.

Den Teig 2 mm dick zwischen zwei Backpapierblättern **ausrollen**. Für ein perfektes Ergebnis zwei 2 mm dicke Teigleisten verwenden, die man im Baumarkt kaufen kann.

Im Kühlschrank **fest werden lassen**.

Die Tortenringe leicht **fetten**. Eine dünne Schicht reicht aus, es sollten keine Butterstücke sichtbar sein.

Aus dem Teig 6 Törtchenböden **ausschneiden**.

Mithilfe einer Teigleiste und eines scharfen Messers anschließend Streifen **ausschneiden**, die etwas breiter als die Höhe der Tortenformen sind.

Die Böden auf die (möglichst perforierte) Backmatte **legen** und diese wiederum auf das (ebenfalls möglichst perforierte) Backblech legen.

Um jeden Boden einen Tortenring **legen**.

Mit einem Teigstreifen den Rand jedes Törtchens **formen**.

Die überstehenden Kanten **abgraten**.

Die rohen Teigböden 10 Minuten lang **einfrieren**, damit sie sich beim Backen nicht verformen.

Anschließend den Ofen auf 150°C **vorheizen** und den Rost mittig einschieben.

Die Teigböden 20 Minuten **backen**.

Kleiner Tipp vom Chef-Pâtissier: Sollten die Ränder der Törtchenböden nach diesem ersten Backen unschöne Stellen aufweisen, kann man diese mit einer Microplane®-Reibe oder einem Sieb vorsichtig abreiben.

BRÄUNUNG

ZUTATEN

| | |
|---------------------|------|
| Eigelb | 20 g |
| Flüssige Sahne..... | 5 g |

Neben dem ästhetischen Aspekt schützt die Bräunung den Teigboden auch vor der Feuchtigkeit, der er durch die verschiedenen Füllungen ausgesetzt ist.

Eigelb und Sahne miteinander **vermischen**.

Mithilfe des Pinsels eine dünne Schicht dieser Mischung auf die vorgebackenen, abgekühlten und aus der Form gelösten Törtchenböden **auftragen**.

Die mit Eigelb bestrichenen Törtchenböden 10 Minuten bei 150°C **backen**.



WEICHER MANDEL-VANILLE-BISKUIT MIT FRISCHEN ERDBEEREN

ZUTATEN

| | |
|-------------------------|-------|
| Butter..... | 26 g |
| Gemahlene Mandeln..... | 166 g |
| Puderzucker | 120 g |
| Ei | 200 g |
| Vanilleextrakt..... | 8 g |
| Eiweiß | 120 g |
| Zucker..... | 40 g |
| Mehl T550 | 40 g |
| Frische Erdbeeren | 250 g |

Den Ofen auf 160°C Umluft **vorheizen**.

Die Butter **schmelzen** und bei Raumtemperatur aufbewahren.

Die gemahlene Mandeln, den Puderzucker, die Eier und das Vanilleextrakt in einer Rührschüssel **vermischen**. So lange **aufschlagen**, bis die Mischung lauwarm ist.

Das temperierte Eiweiß mit dem Schneebesen bei mittlerer Geschwindigkeit in der

Schüssel des Rührgerätes **aufschlagen**. Wenn das Eiweiß schaumig wird, etwa ein Drittel des Zuckers unterheben.

Den restlichen Zucker in zwei Teilen **hinzufügen**, bis eine geschmeidige Textur entsteht. Das Eiweiß nicht zu fest aufschlagen, da es sich sonst nicht gut mit der ersten Mischung vermengen lässt.

Ein Drittel des aufgeschlagenen Eiweißes mit einem Teigschaber unter die erste Mischung **heben**.

Dann den Rest des Eiweißes in zwei Etappen **hinzufügen** und dabei weiter vorsichtig mit dem Teigschaber vermischen.

Das gesiebte Mehl und dann die lauwarm geschmolzene **Butter hinzufügen**.

Die Masse auf einer zuvor gefetteten Biskuitbackmatte à 28×38 cm mit Rand (oder auf einer glatten Silikonmatte) ca. 8mm dick **verstreichen**.

FÜR 6 TÖRTCHEN VON 8 CM DURCHMESSER

Mit frischen Erdbeerscheiben **belegen**.

Ca. 12 bis 15 Min. **backen**, bis der Biskuit eine braune Färbung annimmt. Der Biskuit muss weich bleiben.

Den Biskuit auf einem Rost **beiseitestellen**. Nach dem Abkühlen ein Blatt Backpapier (oder eine Silikonmatte) auf den Biskuit legen und umdrehen. Die erste Backmatte vorsichtig ablösen.

Den Biskuitteig mithilfe einer Ausstechform mit einem Durchmesser von 7 cm **zuschneiden**.

Mit Frischhaltefolie **bedecken** und bis zur Verwendung kühl lagern oder im Gefrierschrank aufbewahren.



ERDBEERCONFIT

ZUTATEN

| | |
|---|-------|
| Reife Erdbeeren (oder 100g Erdbeerpüree + 100g frische Erdbeeren) | 200 g |
| Zitronensaft..... | 10 g |
| Zucker..... | 20 g |
| Pektin NH Guss | 4 g |

Die Erdbeeren und den Zitronensaft in einen großen Topf **geben** und bei mittlerer Hitze 4 bis 5 Minuten lang zu einem Kompott kochen.

Den Zucker und das Pektin in einem Schälchen **gründlich vermischen**.

Wenn die Erdbeeren Saft abgegeben haben und auseinanderzufallen beginnen, den Topf vom Herd nehmen, um die Pulver **hinzugeben**. Das Ganze gut verrühren, damit keine Klumpen entstehen.

Alles bei niedriger Temperatur **aufkochen**. *Achtung: Das Confit neigt dazu, am Boden des Topfs anzuhafeln. Sie müssen quasi die ganze Zeit rühren, damit nichts anbrennt! Wenn*

Sie eine große Menge zubereiten, diese auf 104 °C erhitzen.

Bei einer kleineren Menge können Sie den Tellertest durchführen, der auch bei selbstgemachter Marmelade gerne zum Einsatz kommt. Für diesen Test wird ein Teller in den Kühlschrank gestellt. Um zu überprüfen, ob das Confit die richtige Konsistenz hat, geben Sie einen halben Teelöffel davon auf den gut gekühlten Teller und halten diesen senkrecht. Wenn das Confit sehr zähflüssig läuft, ist die Konsistenz genau richtig. Wenn es zu schnell läuft, wird es nach dem Abkühlen flüssig.

Das Confit in eine Rührschüssel **geben**.

Wenn Sie eine gleichmäßige Textur erzielen möchten, mit dem Stabmixer **mixen**.

Das Confit in halbkugelförmige Formen mit einem Durchmesser von 3 cm **gießen** (1 Halbkugel pro Törtchen rechnen).

Mit einem Winkelspachtel **glatt streichen** und mindestens 6 Stunden lang einfrieren.

Das restliche Confit mit Frischhaltefolie **bedecken** und bis zum vollständigen Abkühlen in den Kühlschrank stellen (ca. 3 Stunden).

Das Confit vor der Verwendung mit dem Schneebesen **glatt streichen**.

BASILIKUM-CREMEUX

ZUTATEN

| | |
|-------------------------|------|
| Milch | 80 g |
| Flüssige Sahne | 80 g |
| Frisches Basilikum..... | 7 g |
| Eigelb..... | 50 g |
| Zucker..... | 20 g |
| Pulvergelatine..... | 4 g |
| Kaltes Wasser..... | 24 g |

Die Milch und die Sahne **aufkochen**.

Das Basilikum grob **hacken** und in den vom Herd genommenen Topf geben.

Über Nacht kühl ziehen **lassen** und darauf achten, den Topf zu bedecken.

Die Gelatine in kaltem Wasser **einweichen** lassen.

Das Eigelb und den Zucker **vermischen**.

Die Milch-Sahne-Basilikum-Mischung **erwärmen** und mit dem Stabmixer mixen.

VANILLE-QUARK-MOUSSE

ZUTATEN

| | |
|--------------------------------|------|
| Pulvergelatine..... | 4 g |
| Kaltes Wasser (1) | 24 g |
| Eigelb..... | 40 g |
| Madagaskar-Vanilleschote | 1 |



Passieren und gut ausdrücken, um so viel Flüssigkeit wie möglich zu erhalten.

Die heiße Mischung in einem dünnen Strahl auf die Eigelb-Zucker-Masse **gießen**, dabei ständig mit dem Schneebesen rühren, damit das Eigelb nicht kocht.

Wieder in den Kochtopf **umfüllen** und das Ganze bei geringer Hitze wie eine Englische Creme (bei 85°C zum Andicken) einkochen.

Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine **hinzufügen**.

Mit einem Stabmixer **mixen**.

In einen Behälter umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur vollständigen Kristallisation (mind. 3 Std.) **kalt stellen**.

Die Cremeux vor der Verwendung mit dem Schneebesen **glatt streichen**

| | |
|--|-------|
| Vanilleextrakt (optional)..... | 5 g |
| Zucker..... | 80 g |
| Wasser (2)..... | 28 g |
| Vollfett-Quark (40% Fett) oder griechischer Joghurt..... | 200 g |
| Flüssige Sahne..... | 320 g |

FÜR 6 TÖRTCHEN VON 8 CM DURCHMESSER

Die Gelatine 10 Minuten lang in kaltem Wasser (1) **einweichen** lassen.

Die kalte Sahne **aufschlagen**, bis eine geschmeidige Textur entsteht (so, dass eine Spitze entsteht, nicht stärker).

Das Wasser, den Zucker, die ausgekrazte Vanilleschote und das Vanilleextrakt in einen Topf **geben**.

Bei 120°C **backen**.

In der Zwischenzeit das Eigelb im Rührgerät mit dem Schneebesen bei maximaler Geschwindigkeit **schaumig schlagen**.

Wenn der Sirup die richtige Temperatur erreicht hat, die Geschwindigkeit des Rührgeräts **reduzieren**, um den Sirup in das Eigelb zu gießen, dann wieder hochschalten.

Die Gelatinemasse in der Mikrowelle **schmelzen lassen**.

Sobald die Pâte à Bombe lauwarm ist, die geschmolzene Gelatine **hinzufügen** und weiter aufschlagen, bis sie vollständig abgekühlt ist.

Die Pâte à Bombe auf den Quark **geben** und alles vorsichtig mit dem Teigschaber vermischen, damit die Grundmasse nicht in sich zusammenfällt.

Die geschlagene Sahne in zwei Etappen **hinzufügen** und ebenfalls mit dem Teig-



schaber vermischen. Es ist normal, dass der Schaum eine sehr geschmeidige, fast flüssige Textur hat. Dank der Gelatine wird er fest, sobald er kaltgestellt wird.

Tipp vom Chef-Pâtissier:

Sie können den Vanillegeschmack intensivieren, indem Sie die ausgekrazte Vanilleschote 24 Stunden lang in der kalten Sahne ziehen lassen. Vor dem Aufschlagen der Sahne die Schote entfernen.

Noch köstlicher wird die Zubereitung, wenn Sie zusätzlich Vanilleextrakt hinzufügen oder auch zwei Schoten anstelle von einer Schote verwenden!

VANILLE-GELEE

ZUTATEN

| | |
|---------------------|-------|
| Wasser..... | 200 g |
| Vanilleextrakt..... | 2 g |
| Zucker..... | 40 g |
| Pektin NH..... | 7 g |
| Zitronensaft..... | 4 g |

Wasser und Vanilleextrakt in einem Topf **erhitzen**.

Den Zucker und das Pektin in einem Schälchen **vermischen**.

FÜR 6 TÖRTCHEN VON 8 CM DURCHMESSER

Wenn das Wasser warm zu werden beginnt (gegen 50°C), die Zucker-Pektin-Mischung unter Rühren in das Wasser **einrieseln lassen**. Zum Kochen bringen.

Vom Herd nehmen, den Zitronensaft **hinzufügen** und vermischen.

Abkühlen lassen, dann mit Frischhaltefolie bedecken und in den Kühlschrank stellen.

Vor der Verwendung auf ca. 40°C **erwärmen**.

Erneut mit dem Stabmixer **mixen**, dabei darauf achten, dass sich keine Bläschen bilden.



ERDBEER-SPIEGELGLASUR

ZUTATEN

| | |
|--|-------|
| Zucker..... | 100 g |
| Glukosesirup..... | 100 g |
| Erdbeerpüree..... | 65 g |
| Sahne..... | 55 g |
| Inspiration Erdbeere VALRHONA | 100 g |
| Pulvergelatine..... | 8 g |
| Kaltes Wasser..... | 48 g |

Die Gelatine 10 Minuten lang in Wasser **einweichen** lassen.

Den Zucker, die Glukose und das Erdbeerpüree in einen Topf **geben** und gut aufkochen (bei einer großen Menge auf 103°C aufkochen).

Die Schokolade Inspiration Erdbeere und die flüssige Sahne in einen großen (schmalen und hohen) Messbecher **gießen**.

Den Sirup bei 103°C auf die Schokolade und die Sahne **gießen**, dann die Gelatine hinzufügen.

Mit einem Stabmixer **mixen**, dabei darauf achten, dass keine Luft in die Masse gerät.

Mit Frischhaltefolie **bedecken** und kalt stellen.

Die Glasur vor dem Gebrauch auf 28°C **erwärmen** (Eintauchverfahren siehe unten).

Erneut mit dem Stabmixer **mixen**, dabei darauf achten, dass keine Luft untergemischt wird.

Tipp vom Chef-Pâtissier: Sie können diese Glasur auch über ein Dessert gießen. In diesem Fall auf 32°C erhitzen.

VANILLE-GELEE

ZUTATEN

| | |
|---------------------|-------|
| Wasser..... | 200 g |
| Vanilleextrakt..... | 2 g |
| Zucker..... | 40 g |
| Pektin NH..... | 7 g |
| Zitronensaft..... | 4 g |

Wasser und Vanilleextrakt in einem Topf **erhitzen**.

Den Zucker und das Pektin in einem Schälchen **vermischen**.

Wenn das Wasser warm zu werden beginnt (gegen 50°C), die Zucker-Pektin-Mischung unter Rühren in das Wasser **einrieseln lassen**. Zum Kochen bringen.

Vom Herd nehmen, den Zitronensaft **hinzufügen** und vermischen.

Abkühlen lassen, dann mit Frischhaltefolie bedecken und in den Kühlschrank stellen.

Vor der Verwendung auf ca. 40°C **erwärmen**.

Erneut mit dem Stabmixer **mixen**, dabei darauf achten, dass sich keine Bläschen bilden.



ASSEMBLAGE

ZUBEREITUNG DER KUPPEL

Die Basilikum-Cremeux mit dem Schneebesen **auflockern**.

Die Kugelformen zu $\frac{3}{4}$ mit Basilikum-Cremeux **befüllen**.

Mit den Formen auf die Arbeitsfläche **klopfen**, um alle Luftbläschen zu entfernen.

Die Halbkugel aus gefrorenem Erdbeer-Confit in der Mitte der Cremeux **anrichten** und mithilfe eines Winkelspachtels die Cremeux ringsherum glatt streichen.

Die Zubereitung in den Gefrierschrank **stellen**, bis sie vollständig gefroren ist (mindestens 6 Stunden).

Die Quark-Mousse **herstellen**.

Die Mini-Dots-Formen zu $\frac{3}{4}$ mit der Quark-Mousse **füllen**.

Auf die Form **klopfen**, um Luftblasen zu entfernen.

Mit einem Zahnstocher oder einer Messerspitze die Mousse gleichmäßig in der Form **verteilen**.

Das gefrorene Cremeux/Confit-Insert in die Mitte der Mousse **geben**.

Mit einem Winkelspachtel **glatt streichen**.

Die Zubereitung in den Gefrierschrank **stellen**, bis sie vollständig gefroren ist (mindestens 6 Stunden).

Die überschüssige Mousse in einem mit Frischhaltefolie bedeckten Behälter oder in Gläschen **aufbewahren**. Oder in Formen gießen, die zu einem späteren Zeitpunkt zum Einsatz kommen sollen, und einfrieren.

Wichtig: Es ist normal, dass nach dem Anrichten viel Mousse übrigbleibt. Es ist sehr schwierig, eine Pâte à Bombe mit einer geringeren Menge herzustellen. Sie können die Mousse für ein anderes Dessert verwenden oder sie sich mit frischen Früchten schmecken lassen!

ANRICHTEN DES TÖRTCHENS

Nach Belieben Mandelsplitter

100g frische Erdbeeren

Einen Punkt Confit auf den Boden des Törtchens **auftragen**.

Eine Biskuitscheibe **auflegen** und leicht andrücken.

Mithilfe eines Spritzbeutels ohne Tülle eine dünne Schicht Basilikum-Cremeux auf den Biskuit **auftragen**.

Mithilfe eines weiteren Spritzbeutels ohne Tülle den Törtchenboden bis zum Rand mit Erdbeerconfit **auffüllen**.

Mit einem Winkelspachtel **glatt streichen**.

Die Spiegelglasur auf 28°C **erhitzen**. Mit dem Stabmixer mixen und dabei darauf achten, dass keine Blasen entstehen.

Die Quark/Vanille-Mousse-Kuppeln **aus der Form lösen** und 2 Zahnstocher hineinstecken. Die Kuppeln sollten nicht vereist sein, da die Glasur sonst nicht hält.

Vorsichtig in die Glasur **eintauchen**, wobei in die mittlere Vertiefung keine Glasur kommen sollte.

Die überschüssige Glasur mit einem Backpapier **abwischen**.

Die Kuppeln auf die Törtchen **legen**, dann die Zahnstocher entfernen.

(Alternative Glasurmethode: Die Kuppeln auf ein Gitter legen, die Vertiefung in der Mitte mit einem zuvor mit Frischhaltefolie überzogenen Ausstecher abdecken, die Glasur darübergießen und die Abdeckung entfernen).

Auf dem Törtchenrand Mandelsplitter **verteilen**.

Dünne Erdbeerscheiben (ca. 2 mm) **zuschneiden** und nebeneinander auf einem Teller anrichten.

Mithilfe einer 4-cm-Ausstechform (Größe der Vertiefung der Mini-Dots-Formen) die Erdbeeren in Kreisen **ausstechen**.

Die Erdbeeren auf die Mousse-Vertiefung **legen**.

Mithilfe eines Spritzbeutels ohne Tülle das Vanille-Gelee auf die Erdbeeren **gießen**.

3 Stunden kühl gelagert **auftauen lassen**.

15 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank **nehmen**.



LAGERUNG

SÜSSER VANILLETEIG

Der **Rohteig** ist als Teigkugel oder in ausgerollter Form mehrere Wochen **in der Tiefkühltruhe** haltbar.
Im **gebackenen** Zustand mehrere Wochen **im Gefrierschrank** haltbar.
Im **gebackenen** Zustand eine Woche **bei Raumtemperatur** haltbar.

WEICHER ERDBEER-VANILLE-BISKUIT

Im **gebackenen** Zustand, mit Frischhaltefolie abgedeckt und bei **kühler** Lagerung 4 Tage haltbar.
Im **gebackenen** sowie gefrorenen Zustand mit Frischhaltefolie abgedeckt mehrere Monate haltbar.

ERDBEERCONFIT

Bei **kühler Lagerung** 72 Stunden haltbar.
Mehrere Wochen **im Gefrierschrank** haltbar.

BASILIKUM-CREMEUX

Bei **kühler Lagerung** 48 Stunden haltbar.
Mehrere Wochen **im Gefrierschrank** haltbar.

QUARK-VANILLE-MOUSSE

Bei **kühler Lagerung** 72 Stunden haltbar, zur Verwendung im Glas oder mit Früchten

VANILLE-GELEE

Bei **kühler Lagerung** mit Frischhaltefolie abgedeckt 10 Tage haltbar.
Im Gefrierschrank mehrere Monate haltbar.

ERDBEERGLASUR

Bei **kühler Lagerung** mit Frischhaltefolie abgedeckt 10 Tage haltbar.
Im Gefrierschrank mehrere Monate haltbar.

FERTIGES TÖRTCHEN

Bei **kühler Lagerung** 48 Stunden haltbar.
Verzehr innerhalb von 12 Stunden nach der Zubereitung empfohlen.





WER IST THE FRENCH PÂTISSIER?

Hinter The French Pâtissier steht Mehdi aus Lyon, der seine Leidenschaft für die Pâtisserie und das gemeinsame Teilen zu seinem Beruf gemacht hat. Nach seinem naturwissenschaftlichen Studium begann er während seiner Promotion im Fach Astrophysik mit dem Backen und entdeckte dabei seine Leidenschaft. Schließlich entschied er sich, den Beruf des Astrophysikers gegen die Kochmütze des Chef-Pâtissiers einzutauschen, indem er sich in den größten Häusern an der Seite renommierter Küchenchefs (Cédric Grolet, Cyril Lignac oder auch Maxime Frédéric) ausbilden ließ.

Von seiner unermesslichen Kreativität und seinem Willen getrieben, seine Kenntnisse weiterzugeben und sich mit anderen Begeisterten auszutauschen, entschloss sich Mehdi, den Blog „thefrenchpâtissier.com“ zu gründen, um seine Tipps und innovativen Kreationen zu teilen. Seitdem hat er es sich ehrgeizig zur Aufgabe gemacht, die Pâtisserie des Teilens und die Sinne zum Leben zu erwecken.