

# NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

## IRISH COFFEE



FÜR 25 STÜCK

## GEEISTE, SCHAUMIGE GANACHE-CREME MIT WHISKY

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	140 g
<b>SOSA</b> Dextrose.....	155 g
<b>SOSA</b> Glukose DE60.....	155 g
<b>SOSA</b> Trehalosepulver.....	70 g
<b>SOSA</b> Pulvergelatine 220 Bloom.....	5 g
Hydratwasser.....	25 g
Schokolade OPALYS 33 %.....	210 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	710 g
Whisky.....	55 g

Die Milch auf 25–30 °C **erhitzen**, Dextrose, Glukose DE 60 und Trehalose hinzufügen.

Auf 85 °C **erhitzen** und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Die warme Masse nach und nach auf die Schokolade **gießen**. **Mixen**, um die Emulsion fertigzustellen.

Die Mischung **abkühlen**, die kalte Sahne und zuletzt den Whisky hinzufügen, dann erneut mixen.

**Kalt stellen** und idealerweise 12 Stunden **kristallisieren lassen**. **Aufschlagen**.

## EISCREME MIT KAFFEEBOHNENPASTE

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	825 g
<b>SOSA</b> Milchpulver (1 % Fett).....	50 g
Zucker.....	170 g
<b>SOSA</b> Glukosepulver DE33.....	90 g
<b>SOSA</b> Dextrose.....	60 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	255 g
<b>NOROHY</b> Kaffeebohnenpaste.....	35 g
<b>SOSA</b> Guarkernmehl.....	2 g
<b>SOSA</b> Johannisbrotkernmehl.....	2 g
<b>SOSA</b> Natur Emul.....	4 g

Alle Zutaten sorgfältig **abwiegen**.

Der Reihe nach zunächst das Wasser oder die Milch in das Kochgefäß **gießen** (Topf oder Pasteurisiergerät).

Bei 25 °C das Magermilchpulver **hinzufügen**.

Zucker, Glukosepulver und Dextrose bei 30 °C **hinzufügen**.

Bei 40 °C die fetthaltigen Produkte (Sahne, Kaffeepaste) **einrühren**.

Bei 45 °C das Gemisch aus Stabilisator und zugesetztem Emulgator mit einem Teil der ursprünglichen Zuckermenge (rund 10 %) **hinzugeben**.

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

Wenn möglich, den Mix **homogenisieren**, um die Fettkristalle so fein wie möglich zu spalten.

Den Mix mindestens 12 Stunden **reifen lassen**.

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

Bei -30 °C **einfrisieren**, dann im Gefrierschrank bei -18 °C aufbewahren.

## GEPRESSTE STREUSEL MIT KAFFEEBOHNENPASTE

Mandelstreusel mit Kaffeebohnenpaste.....	150 g
Éclat d'Or.....	150 g
Schokolade DULCEY 35 %.....	150 g

Die gebackenen Mandelstreusel fein **hacken** und mit den restlichen Zutaten mischen.

## MANDELSTREUSEL MIT KAFFEEPASTE

Tourierbutter 84 %.....	40 g
Brauner Zucker.....	40 g
Mehl T550.....	40 g
<b>SOSA</b> blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln.....	40 g
Fleur de Sel.....	0,5 g
<b>NOROHY</b> Kaffeebohnenpaste.....	5 g

Alle Zutaten miteinander **vermischen** und durch ein Sieb streichen.

Bei 160 °C etwa 12 Minuten lang backen.

## BISKUIT MIT KAFFEEPASTE

Ei.....	80 g
Zucker.....	30 g
Salz.....	2 g
Traubenkernöl.....	20 g
<b>NOROHY</b> Kaffeebohnenpaste.....	6 g
Mehl T550.....	90 g
Eiweiß.....	120 g
Zucker.....	75 g
<b>SOSA</b> Weinstein.....	2,5 g

Ei, Zucker, Salz, Öl, Kaffeepaste und Mehl **vermischen**. Das Eiweiß mit der zweiten Menge Zucker und Weinstein **steif schlagen**.

Beide Massen miteinander **vermischen**.



## GUANAJA-SPRITZMASSE

Kakaobutter.....	150 g
Kuvertüre GUANAJA 70 %.....	350 g

Die Zutaten miteinander **verschmelzen**. Vor Verwendung passieren.

Für ein samtiges Spritzergebnis die warme Mischung (40–45 °C) **verwenden** und auf einen gefrorenen Untergrund spritzen.

## SPRITZGUSS ABSOLU ZUM AUFSPRÜHEN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR (FÜR EIS)

Mineralwasser.....	75 g
<b>SOSA</b> Dextrose.....	115 g
<b>SOSA</b> Glukose DE60.....	75 g
Überguss Absolu Cristal.....	490 g

Wasser, Dextrose und Glukose DE60 **mischen** und aufkochen.

Auf den Überguss Absolu Cristal **gießen** und vermischen. Glasur bei einer Temperatur von 25 °C **aufsprühen**.

-  
Die schaumige Ganache-Creme mit Whisky und die Kaffee-Eiscreme **zubereiten**.

Die Kaffeestreusel **backen** und die gepressten Streusel herstellen. 500 g in einem 4 mm hohen Backrahmen à 34 × 34 **verteilen**. Bei über 0 °C kalt stellen und mit einem 4,5 cm großen Ausstecher Taler formen.

Den Biskuitteig **herstellen**, 425 g Teig in einer halben Flexipan-Form à 40 × 60 verstreichen. Biskuit bei 180 °C in den Ofen schieben und auf 145 °C herunterschalten. 12 Minuten lang backen.

Mit einer Ausstechform mit einem Durchmesser von 4,5 cm Scheiben **ausstechen**.

Die Kaffee-Eiscreme **aufdrehen** und 12 g davon auf einen Kaffee-Biskuit-Taler geben, einfrieren.

Backringe mit 5,5 cm Ø und 4,5 cm Höhe mit Tortenrandfolie **auslegen**.

Die schaumige Ganache-Creme mit Whisky **aufschlagen** und in jeden Backring Knuspermasse geben.

20 g schaumige Ganache-Creme mit Whisky **darauf geben** und das Insert mit dem Biskuit nach unten hineindrücken.

Mit 30 g schaumiger Ganache-Creme **abschließen** und die Oberfläche der schaumigen Ganache-Creme mit einem Teelöffel effektiv voll verzieren (siehe Foto). **Einfrieren**.

Die Guanaja-Spritzmasse **zubereiten** und den Törtchen im unteren Bereich mithilfe einer Spritzpistole einen Samteffekt verleihen. Einfrieren.

Den neutralen Überguss **erwärmen** und das gesamte Törtchen mithilfe einer Spritzpistole dezent besprühen.

