

.....
NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

BRIOCHE
ORANGENBLÜTE/MANDEL



FÜR 14 STÜCK MIT Ø 18 CM

BRIOCHE-TEIG MIT ORANGENBLÜTE

Feinstes Auszugsmehl.....	530 g
Weizenmehl mittlerer Type.....	530 g
Salz	20 g
Ei	420 g
Ultrahoherhitzte Vollmilch.....	140 g
NOROHY Orangenblütenwasser	95 g
Zucker	150 g
Bio-Hefe.....	40 g
Tourierbutter 84%.....	370 g
Gesamtgewicht.....	2295 g

Alle Zutaten außer der Butter in die Schüssel des Rührgeräts **geben**. Bei niedriger Geschwindigkeit (1. Stufe) 5 Minuten **kneten**. 7 Minuten auf der zweiten Stufe **kneten**, dann wieder zurückschalten und die Butter **untermischen**, bis der Teig glatt ist. Der Teig sollte am Ende 25°C warm sein.

30 Minuten bei Zimmertemperatur **gehen lassen**.

MARZIPAN-FÜLLUNG MIT ORANGENBLÜTE

MARZIPAN PROVENCE 70%	980 g
Eiweiß.....	50 g
NOROHY Orangenblütenwasser	120 g
Gesamtgewicht.....	1150 g

Die Marzipanrohmasse mit dem Rührgerät mit Rührblatt **auflockern**, dafür das Eiweiß und das Orangenblütenwasser nach und nach unterrühren. **Kalt stellen**.

GOLDGELBES BACKEN MIT SAHNE

Eigelb	320 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35%	80 g
Gesamtgewicht.....	400 g

Die Zutaten miteinander **vermischen**.

SIRUP ZUM TRÄNKEN MIT NOROHY ORANGENBLÜTENWASSER

Mineralwasser.....	250 g
Zucker	30 g
NOROHY Paste aus Bio-Vanilleschoten aus Madagaskar ..3 g	
NOROHY Orangenblütenwasser	15 g
Gesamtgewicht.....	298 g

Das Wasser mit dem Zucker und der Vanillepaste **aufkochen**.

Dann das Orangenblütenwasser **hinzufügen**.

Kalt stellen.

-
SOSA Ganze blanchierte Mandeln.....Nach Belieben
SOSA Kantonesisch karamellisierte Mandeln.....Nach Belieben

Zubereiten und Fertigstellen

Brioche-Einzelportion:

Brioche Teig **herstellen** und mindestens 12 Stunden bei 3°C im Kühlschrank **gehen lassen**.

Die ganzen Mandeln bei 150°C 20 Minuten lang **rösten**, mit einem Messer grob **hacken** und **beiseite stellen**. Die Marzipanfüllung **zubereiten**, davon 30g in Ringe mit 4cm Durchmesser **füllen**. **Einfrieren**. Zum Flechten drei Stücke Brioche Teig à 20g **abwiegen**. Drei Stränge mit einer Länge von 30cm **formen**, Zopf **flechten** und um einen Backring mit einem Durchmesser von 4cm **wickeln**. Bei 29°C mindestens 1,5 Stunden lang mit der Marzipanfüllung in der Mitte **gehen lassen**. 10 Min. bei 4°C **ruhen lassen**. Mit der Ei-Sahne-Mischung **einpinseln**. Die Füllung mit gehackten gerösteten Mandeln **bestreuen**. Die Brioche-Einzelportionen 11 Minuten bei 180°C **backen**. Die Brioche direkt nach dem Backen mit dem Sirup **tränken** und nochmals für 1 Minute in den Ofen **schieben**.

Mit Dekorschnee **bestreuen** und dann die kantonesisch karamellisierten Mandeln auf den Brioche **verteilen**.

Brioche zum Teilen:

Brioche Teig **herstellen** und mindestens 12 Stunden bei 3°C im Kühlschrank **gehen lassen**.

Die ganzen Mandeln bei 150°C 20 Minuten lang **rösten**, mit einem Messer grob **hacken** und **beiseite stellen**. Die Marzipanfüllung **zubereiten**, 180g davon in Ringe mit einem Durchmesser von 8cm **füllen**. **Einfrieren**. Zum Flechten drei Stücke Brioche Teig à 120g **abwiegen**. Drei Stränge mit einer Länge von 50cm **formen**, Zopf **flechten** und um einen Backring mit einem Durchmesser von 8cm **wickeln**. Bei 29°C mindestens 1,5 Stunden lang mit der Marzipanfüllung in der Mitte **gehen lassen**. 10 Min. bei 4°C **ruhen lassen**. Mit der Ei-Sahne-Mischung **einpinseln**. Die Füllung mit gehackten gerösteten Mandeln **bestreuen**.

Die großen Brioche 15 Minuten bei 160°C **backen**. Die Brioche direkt nach dem Backen mit dem Sirup **tränken** und nochmals für 2 Minute in den Ofen **schieben**. Mit Dekorschnee **bestreuen** und dann die kantonesisch karamellisierten Mandeln auf den Brioche **verteilen**.



EIN ORIGINAL-REZEPT DER ÉCOLE VALRHONA