

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

FATA-MORGANA-TARTE



FÜR 20 STÜCK

BLÄTTERTEIG 2 DT

Salz	6 g
Mineralwasser.....	100 g
Tourierbutter 84 %	65 g
Mehl T812.....	220 g
Weißweinessig.....	2 g
Mehlbutter	310 g

Salz in kaltem Wasser **auflösen**.

Tourierbutter und Mehl mit dem Flachrührer des Rührgeräts verkneten.

Die Wasser-Salz-Mischung **dazugeben**.

Schnell und kurz **vermischen**.

Der Mischvorgang darf nicht zu lange dauern, da der Teig sonst zu elastisch ist.

Den Teig aus der Schüssel **nehmen** und zu einem Rechteck formen, das doppelt so lang ist wie die Mehlbutter.

Den Teigling **gut abdecken** und bei 2 °C etwa 6 Stunden lang ruhen lassen.

*Optional: Essig ist bei längerer Lagerung im Kühlschrank oder Gefrierschrank erforderlich.

Mehlbutter auf die Détrempe **legen**, dann zwei doppelte Touren geben, zwischen den Touren jeweils 6 Stunden bei 2 °C ruhen lassen.

MEHLBUTTER FÜR BLÄTTERTEIG 2 DT

Tourierbutter 84 %	220 g
Mehl T405.....	90 g

Die Tourierbutter und das Mehl mit dem Flachrührer des Rührgeräts **vermischen**.

Den Mischvorgang erst beenden, wenn beides sehr gut vermischt ist.

Die Mehlbutter aus der Schüssel **nehmen** und zu einem Rechteck formen.

Den Teigling **abdecken** und bei 2 °C etwa 6 Stunden lang kalt stellen.

KLASSISCHER WIENER BISKUIT

Eigelb	30 g
Ei	85 g
Zucker	65 g
Eiweiß.....	55 g
Zucker	20 g
Mehl T405.....	45 g

Eigelb, Eier und die größere Menge Zucker im Rührgerät **schaumig schlagen**.

Eiweiß **steif schlagen** und kleinere Menge Zucker hinzugeben.

Das aufgeschlagene Eiweiß mit der ersten Mischung **vermengen** und das gesiebte Mehl hinzugeben.

Biskuitmasse **abwiegen** und gleichmäßig auf einer Silikonbackmatte verstreichen.

SIRUP ZUM TRÄNKEN MIT ORANGENBLÜTENWASSER

Mineralwasser.....	150 g
Zucker	40 g
NOROHY Orangenblütenwasser.....	10 g

Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen **bringen**.

Abkühlen lassen.

Dann das Orangenblütenwasser **hinzufügen**.

Kalt stellen.

DIPLOMATENCREME MIT ORANGENBLÜTENWASSER

Ultrahoherhitzte Vollmilch.....	540 g
Ei	100 g
Zucker	80 g
Maisstärke	50 g
SOSA Pulvergelatine 220 Bloom	6 g
Hydratwasser	30 g
NOROHY Orangenblütenwasser.....	35 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35 %.....	160 g

Die Milch zum Kochen **bringen** und auf die Mischung aus Ei, Zucker und Stärke gießen. Gesamte Mischung zum Kochen bringen. Die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzufügen**. Schnell abkühlen.

Die Konditorcreme **glattrühren**, das Orangenblütenwasser hinzufügen und dann die steif geschlagene Sahne unterheben.

Sofort **weiterverarbeiten**.

NEUTRALER SPRITZGUSS ABSOLU

ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL.....	180 g
Mineralwasser.....	20 g

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit Wasser zum Kochen **bringen**.

Sofort im Anschluss mit einer Spritzpistole bei etwa 80 °C **aufsprühen**.



FATA-MORGANA-TARTE

SOSA Blanchierte Mandelblättchen.....Nach Belieben
NOROHY Bio-Vanillepulver
aus Madagaskar.....Nach Belieben
Mirabellen..... 1 300 g

Blätterteig **zubereiten**.

Biskuitteig **zubereiten**, 600 g auf ein 40 × 60 großes Blech streichen und bei 230 °C etwa 6 Minuten im Umluftofen backen. Den Sirup zum Tränken **zubereiten**.

Den Blätterteig 2 mm dick **ausrollen** und dann 9 cm große Kreise ausschneiden.

Einen Blätterteigkreis auf eine umgedrehte, ausgestellte Tarteform mit einem Durchmesser von 6 cm **legen**.

Den Boden **einstecken** und dann eine Silikonbackmatte und ein Blech auf die Blätterteigtaler stellen, damit der Blätterteig nicht aufgehen kann.

Bei 180 °C für 40 Minuten **backen**. Abkühlen lassen.

Aus dem Biskuit 6 cm große Taler **zuschneiden** und mit dem Sirup tränken.

Die Diplomatencreme **herstellen** und dann mithilfe eines Spritzbeutels mit einer 10-mm-Tülle 25 g Diplomatencreme auf den Blätterteigboden spritzen.

Den getränkten Biskuittaler **darauflegen** und dann erneut 25 g Diplomatencreme hineinspritzen, dabei einen Rand von 2–3 mm frei lassen. Die Mirabellen **waschen** und dann halbieren.

Den Kern **entfernen**.

Die Mirabellen gleichmäßig auf der Diplomatencreme **verteilen**.

Den Absolu-Überguss mit dem Wasser **erhitzen** und dann die Mirabellen damit nappieren. Einige zuvor geröstete Mandelblättchen darauflegen und dann mithilfe eines Siebs das Vanillepulver darüber streuen.

