



# NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

## BONÉRA



## KAFFEE-SIRUP

100 % Arabica-Kaffeebohnen .....	25 g
Wasser .....	650 g
Zucker .....	230 g

Am Vorabend die Kaffeebohnen ins Wasser geben und **ziehen lassen**, Aufguss dann über Nacht im Kühlschrank **aufbewahren**.

Durch ein Sieb **passieren** und dann erneut wiegen und bei Bedarf mit Wasser auffüllen, um die ursprüngliche Menge zu erhalten.

Aus dem Kaffee-Aufguss und dem Zucker einen Sirup **herstellen**.

**Beiseitestellen**.

## SCHAUMIGE GANACHE-CREME INTENSE MIT KAFFEE UND OPALYS 33 %

Stärkemischung aus den Grundrezepten.....	480 g
<b>SOSA</b> Pulvergelatine 220 Bloom .....	6 g
Hydratwasser .....	30 g
SCHOKOLADE OPALYS 33 %.....	355 g
<b>NOROHY</b> Kaffeebohnenpaste .....	50 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	290 g

Warme Stärkemischung mit der zuvor eingeweichten Gelatine **vermischen**, dann nach und nach auf die Schokolade und die Kaffeepaste 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.

## STÄRKEMISCHUNG AUS DEN GRUNDREZEPTE FÜR „SCHAUMIGE GANACHE-CREME INTENSE MIT KAFFEE UND OPALYS 33 %“

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	515 g
<b>SOSA</b> Kartoffelstärke .....	15 g

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.

## CREMEUX INTENSE MIT KAFFEE UND NYANGBO 68 %

Englische Grundcreme mit Ei.....	1 470 g
Kuvertüre NYANGBO 68 % .....	660 g
<b>NOROHY</b> Kaffeebohnenpaste .....	2 g

Sobald die Englische Creme heiß ist und gemixt wurde, mit einem Teigschaber **emulgieren**. Dazu die Creme nach und nach auf die teilweise geschmolzene Schokolade und die Kaffeepaste gießen.

So schnell wie möglich alles gründlich **mischen**, um die Emulsion fertigzustellen.

Idealerweise 12 Stunden bei 4 °C im Kühlschrank kristallisieren **lassen**.

## ENGLISCHE GRUNDCREME MIT EI

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	865 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	370 g
Ei .....	250 g
Zucker .....	100 g

Die Milch und die Sahne zum Kochen **bringen** und auf die zuvor mit dem Zucker vermischten (nicht schaumig geschlagenen) Eier geben.

Alles bei 84 °C **kochen** und mixen, um eine glatte Textur zu erhalten.

Sofort **verwenden** oder schnell abkühlen lassen und kalt stellen.

## KAFFEEBISKUIT

Eigelb .....	240 g
Ei .....	630 g
Zucker .....	470 g
Eiweiß.....	400 g
Zucker .....	180 g
Mehl T550 .....	210 g
<b>VALRHONA</b> Geklärte flüssige Butter .....	105 g
<b>NOROHY</b> Kaffeebohnenpaste .....	70 g

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

Gleichzeitig das Eiweiß mit der kleinen Menge Zucker **aufschlagen**.

Beide Massen nach und nach mit einem Teigschaber **vermischen** und dann vorsichtig das gesiebte Mehl unterheben.

Die auf 40 °C erhitze flüssige geklärte Butter mit der Kaffeepaste mischen und in den Teig **einrühren**.



## SPRITZGUSS ABSOLU CRISTAL

Überguss Absolu Cristal.....455 g  
Mineralwasser.....45 g

Überguss Absolu Cristal mit Wasser **aufkochen** und mixen.

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

## BONÉRA

Kaffeepulver .....Nach Belieben

Den Aufguss für den Kaffeesirup, die schaumige Ganache-Creme und die Cremeux Intense am Vortag **herstellen**.

Den Biskuit **zubereiten** und für 3 Backrahmen à 40 × 60 je 750 g abwägen. Bei 180 °C für etwa 20 Minuten im Umluftofen **backen**. **Abkühlen lassen**. Den Aufguss erhitzen und den Kaffeesirup herstellen. Die schaumige Ganache-Creme **aufschlagen** und dann kalt stellen.

Einen Biskuitboden in einen 40 × 60 cm großen Rahmen legen und mit 300 g Sirup tränken.

800 g Kaffee-Cremeux mit Nyangbo **aufstreichen**, einfrieren.

400 g schaumige Ganache-Creme mit Kaffee darauf **verstreichen** und den zweiten Biskuitboden auflegen, ebenfalls mit 300 g Sirup tränken.

800 g Kaffee-Cremeux mit Nyangbo **aufstreichen**, einfrieren.

Erneut 400 g schaumige Ganache-Creme mit Kaffee darauf **verstreichen** und den dritten Biskuitboden auflegen, ebenfalls mit 300 g Sirup tränken. Einfrieren.

Den Rahmen **entfernen**, dann mithilfe eines Spritzbeutelens mit 20-mm-Breitbandtülle abwechselnd Kaffee-Cremeux und schaumige Ganache-Creme mit Kaffee auf den letzten Biskuitboden spritzen. Einfrieren. Stücke von 18 × 5 cm **zuschneiden**.

Den Absolu-Überguss **erhitzen** und die Stücke damit besprühen. Mithilfe eines Siebs mit Kaffeepulver **bestreuen**.

