

.....
NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

GEFORMTE OPALYS-PRALINEN
VANILLE ANANAS



ZITRONENSÄURELÖSUNG FÜR ANANAS-FRUCHTGELEE

Mineralwasser.....	2 g
SOSA Zitronensäure	2 g
Gesamtgewicht.....	4 g

Zitronensäure in **lauwarmem** Wasser **aflösen** und **vermischen**.

ANANAS-FRUCHTGELEE

SOSA Gelbes Pektin.....	11 g
Zucker	370 g
Frischer Ananassaft.....	355 g
Limettensaft	10 g
Glukose DE35/40	55 g
Zitronensäurelösung.....	5 g
Gesamtgewicht.....	806 g

Das Pektin mit einem kleinen Teil des Zuckers **vermischen**. Ananassaft mit dem Limettensaft auf 40 °C **erwärmen** und die Pektin-Zucker-Mischung unter Rühren **hinzugeben**. **Aufkochen** und anschließend den restlichen Zucker nach und nach **unterrühren**.

Erneut **aufkochen** und dann die Glukose **hinzufügen**. Bei 70 °Brix auf dem Refraktometer oder 102 °C auf dem Thermometer **köcheln** lassen.

Nach Abschluss des Kochvorgangs die Zitronensäurelösung **hinzufügen** und **kalt stellen**.

OPALYS-SPRITZMASSE MIT TADOKA VANILLE

Schokolade OPALYS 33 %	350 g
KAKAOBUTTER	150 g
TADOKA Vanille	3 g
Gesamtgewicht.....	803 g

Die Zutaten miteinander **verschmelzen**. Vor Verwendung **passieren**. Die Mischung zum Einspritzen in die Formen auf 28–29 °C **temperieren**, sodass die fertigen Desserts oder Schaustücke **glänzen**.

OPALYS-GANACHE MIT TADOKA VANILLE

Ultrahoherhitze Sahne 35 %	280 g
SOSA Glukose DE60.....	110 g
Schokolade OPALYS 33 %	585 g
TADOKA Vanille	7 g
Tourierbutter 84 %.....	90 g
Gesamtgewicht.....	1 072 g

Die Sahne zusammen mit der Glukose auf 60 °C **erhitzen**. Die Mischung langsam über die teilweise geschmolzene Schokolade und Tadoka Vanille **gießen**.

In der Mitte der Zubereitung mit einem Teigschaber in kreisenden Bewegungen **mischen**, damit ein geschmeidiger und glänzender „Kern“ **entsteht**. Diese Textur muss bis zum Ende des Mischvorgangs erhalten bleiben. Die Butter **hinzufügen**, wenn die Temperatur der Mischung zwischen 35–40 °C liegt, alles **verrühren**.

OPALYS 33 %Nach Belieben

Für etwa 240 Halbkugeln mit 3 cm Durchmesser

Die Halbkugelformen mithilfe einer Spritzpistole und der auf 30 °C temperierten Opalys-Spritzmasse **aussprühen**. Überschuss **abkratzen** und **kristallisieren lassen**.

Dann Formen mit temperierter Opalys-Kuvertüre **ausgießen**.

Umdrehen und die Schokolade kurz **ablaufen lassen**, dann glattstreichen. Die Formen zwischen 2 Teigleisten **abtropfen** lassen und vor der vollständigen Kristallisation der Halbkugeln **abgraten**. **Kristallisieren lassen**.

1–2 g Ananas-Fruchtgelee **hineingeben**.

Die Halbkugeln mit der Opalys-Vanille-Ganache **garnieren**.

Achtung: Die Temperatur der Ganache muss beim Füllvorgang zwischen 28–30 °C liegen.

Bei 16 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % 24 Stunden lang **kristallisieren lassen**.

Zum Verschließen die Ränder mit einem Heißluftgebläse **entkristallisieren** und dann mit temperierter Kuvertüre Opalys **auffüllen**. Dadurch wird eine perfekte Naht gewährleistet.

Bei 16 °C **kristallisieren lassen** und dann aus der Form lösen.

Tipp:

Für eine schöne, glatte Unterseite der Pralinen eine feine Schicht temperierte Kuvertüre darauf **verteilen** und das Ganze sofort mit Schokoladenfolie bedecken. **Andrücken** und mit einem Dreieck Lufteinschlüsse **verhindern**.

