



Norohy-Vanille-Galette

Ein Original-Rezept der École Valrhona

Für 6 Personen
Für 10 Ø 22 cm

Détrempe für französischen Blätterteig

1060 g Mehl T550
455 g Mineralwasser
340 g Tourierbutter 84 %
35 g Salz

Alle Zutaten mit der Hand vermengen, ohne den Teig zu sehr zu bearbeiten. Einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Mehlbutter für französischen Blätterteig

1140 g Tourierbutter 84 %
455 g Mehl T550
85 g Vanilleteig

Die Butter mit dem Mehl verkneten und zwischen zwei Folien ausrollen.
Einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Französischer Blätterteig

1590 g Mehlbutter
1910 g Détrempe

Nach der ersten Faltung der Détrempe mit der Mehlbutter eine doppelte Tour legen, mindestens 2 Stunden ruhen lassen und anschließend eine weitere doppelte Tour legen. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen und vor der Weiterverarbeitung eine letzte Tour legen.

Konditorcreme Grundrezept für „Mandel-Vanille-Creme“

315 g	Ultrahoherhitzte Vollmilch
35 g	Ultrahoherhitzte Sahne 35 %
17 g	Stärke
10 g	Mehl T550
40 g	Eigelb
105 g	Streuzucker
4 g	Vanilleschote NOROHY aus Madagaskar

Milch und Sahne aufkochen und die ½ Vanilleschote darin ziehen lassen. Stärke, Mehl und Zucker mit dem Schlagbesen miteinander vermischen, dann das Eigelb dazugeben. Die heiße Milch-Sahne-Mischung darüber gießen und pasteurisieren.

Mandel-Vanille-Creme

530 g	Tourierbutter 84 %
1060 g	MARZIPAN PROVENCE 50 %
130 g	Gemahlene weiße Mandeln
55 g	Stärke
90 g	Vanilleextrakt
530 g	Eier
530 g	Konditorcreme

Den Mandelteig mit den Eiern auflockern, dabei eines nach dem anderen hinzugeben. Die gemahlene Mandeln, das Vanilleextrakt und die weiche Butter hinzufügen. Die Masse leicht aufschlagen und die Maisstärke hinzufügen. Abschließend die temperierte Konditorcreme unterheben. Kalt stellen oder sofort verwenden.

Ein Original-Rezept von David Briand
Chef-Pâtissier der École Valrhona
Rezept für 10 Galettes.

Den französischen Blätterteig und die Mandel-Vanille-Creme zubereiten.

Den Blätterteig 4 mm dick ausrollen und Taler (Ø 21 cm) ausstechen.

Die Galettes mit etwa 250 g Mandel-Vanille-Creme füllen.

Die Porzellanfigur darauf legen.

Mit der zweiten Blätterteigscheibe verschließen.

Mit Eigelb bestreichen und ein Muster einritzen.

Im Ofen bei 180 °C ungefähr 40 Minuten backen.

Den Zucker trocken karamellisieren, das Karamell auf eine Silikonmatte gießen und abkühlen lassen.

Das Karamell zu feinem Pulver zermahlen und die Galettes damit bestreuen. Für 2 Minuten in den Ofen schieben, um das Karamell zu schmelzen.

Diese Technik ermöglicht ein gleichmäßiges Karamellisieren und verhindert, dass der Blätterteig zu dunkel wird.