

NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

ROSA



SORBET MIT ROSENWASSER

Mineralwasser.....	130 g
NOROHY Rosenwasser	35 g
SOSA Inulin warm	25 g
Zucker	30 g
SOSA Glukosepulver DE33.....	20 g
SOSA Dextrose	10 g
SOSA Guar-Gummi.....	0,5 g
SOSA Johannisbrotkernmehl	0,5 g
Geriebene Schale von Pink Grapefruit	5 g

Wasser und Rosenwasser auf 40 °C erhitzen, Inulin, die verschiedenen Zuckersorten, Guar-Gummi und Johannisbrotkernmehl hinzufügen und zum Kochen bringen.

Die geriebene Grapefruitschale hinzufügen.

Mixen und in einem Pacojet-Behälter einfrieren.

SCHLAGSAHNE MIT ROSE

Ultrahoherhitzte Sahne 35%.....	50 g
Zucker	20 g
SOSA Pulvergelatine 220 Bloom	1 g
Wasser	5 g
Mascarpone	25 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35%	145 g
NOROHY Rosenwasser	10 g

Sahne und Zucker auf 80 °C erhitzen, die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Über die Mascarpone, die Sahne und das Rosenwasser gießen. Mixen.

GRAPEFRUIT-CONFIT MIT ROSENWASSER

Pink Grapefruit.....	110 g
Zucker	35 g
Pink-Grapefruit-Püree.....	10 g
Zucker	15 g
SOSA Pektin NH	3 g
Zitronensaft	10 g
NOROHY Rosenwasser	10 g

Grapefruits mit einem Zahnstocher einstechen (für die Mandarinen von Anfang an 20 % mehr einplanen).

Dreimal blanchieren. (Nach jedem Durchgang gut abkühlen lassen.)

Kerne und Häutchen entfernen.

Die Grapefruits und die erste Menge Zucker im Blitzhacker zerkleinern. Mixen bis eine feine Konsistenz entsteht und das Pink-Grapefruit-Püree hinzugeben.

Diese Zubereitung auf 40 °C erhitzen, dann die Mischung aus Zucker und Pektin NH hinzugeben und das Ganze aufkochen.

Zitronensaft und Rosenwasser zugeben, mixen und abkühlen lassen.

SCHWEIZER BAISER MIT PINK GRAPEFRUIT UND ROSE

Eiweiß.....	115 g
Zucker	231 g
Pink Grapefruit.....	0,5 Stück

Das Eiweiß und den Zucker in einer Rührschüssel im Wasserbad vermischen, bis die Masse 55–60 °C erreicht hat.

Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und Mischung mit dem Rührgerät aufschlagen.

Die Schale der Grapefruit abreiben und unter das Baiser heben.

ROSEN-ZUCKERGLAS

SOSA Fondant.....	35 g
Glukose DE35/40	35 g
SOSA Rosenblätter.....	1 g
Zucker	35 g

Fondant, Glukose und Zucker auf 160 °C erhitzen.

Auf einer Silikonbackmatte verteilen, um die Masse abkühlen zu lassen.

Nach dem Abkühlen mit den Rosenblättern im Blitzhacker zerkleinern.

Das Pulver in einer Dose vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.

BEREIDUNG EN AFWERKING

Pink Grapefruit.....	300 g
----------------------	-------

Rosensorbet, Schlagsahne und Confit herstellen.

Schweizer Baiser herstellen, daraus Kugeln mit 6 cm Durchmesser auf einer Silikonbackmatte anrichten und bei 70 °C im Ofen trocknen.

Wenn die Kugeln halbgar sind, mit einem Esslöffel aushöhlen und im Wärmeschrank weiter trocknen lassen.

Das restliche Baiser auf eine zuvor ausgeschnittene Schablone in Form einer Blüte streichen, im Ofen bei 70 °C trocknen.



Die Grapefruit in Filets schneiden und das Fruchtfleisch aus der verbliebenen Grapefruit herauslösen, die Grapefruit dafür in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen.

Das Fruchtfleisch abtropfen lassen und zusammen mit den Grapefruit-Filets auf Küchenpapier legen. Kalt stellen.

Zuckerglas herstellen und das Pulver mit einem Teelöffel auf eine zuvor ausgeschnittene Schablone in Form einer Blüte streuen.

Die Schablone dafür auf eine leicht gefettete Silikonbackmatte legen.

Das Zuckerglas im Ofen bei 180 °C 2 Minuten backen.

Sofort nach dem Herausnehmen aus dem Ofen auf ein Blatt Backpapier stürzen und abkühlen lassen.

Mithilfe einer Heißluftpistole leicht wölben.

Das Sorbet pacossieren und in den Gefrierschrank stellen.

Die Baiserschale mit 20 g zuvor aufgeschlagener Schlagsahne, 15 g Sorbet und 10 g Grapefruitfilets garnieren.

Je eine Baiser- und einer Zuckerglasblüte auflegen.

15 g Confit anrichten und mit Grapefruitfruchtfleisch bedecken.

