

**NOROHY**   
• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

ROSAMOND



FÜR 340 STÜCK

## WEICHE GANACHE INSPIRATION MANDEL ROSE

Mandeldrink.....	135 g
<b>SOSA</b> Glukose DE60 .....	125 g
INSPIRATION MANDEL .....	505 g
<b>NOROXY</b> Rosenwasser .....	55 g
Mandelöl .....	80 g

Den Mandeldrink mit der Glukose erhitzen.  
Die warme Masse nach und nach auf die zuvor geschmolzene Schokolade gießen. Rosenwasser und Öl hinzufügen.  
So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.  
Bei etwa 27–28 °C verwenden.

## SÄUERUNGSMITTELLÖSUNG

Mineralwasser.....	6 g
<b>SOSA</b> Zitronensäure.....	6 g

Zitronensäure in lauwarmem Wasser auflösen und vermischen.

## HIMBEER-ROSE-FRUCHTGELEE

<b>SOSA</b> Gelbes Pektin .....	9 g
Zucker .....	45 g
Püree Meeker-Himbeere 100 %.....	455 g
Zucker .....	345 g
Glukose DE35/40 .....	45 g
Säuerungsmittellösung .....	10 g
<b>NOROXY</b> Rosenwasser .....	40 g

Das Pektin und die kleine Menge Zucker vermischen und die Mischung bei 4 °C in das Fruchtpüree einrieseln lassen.

Unter ständigem Rühren aufkochen, den zweiten Teil des Zuckers einrieseln lassen, erneut aufkochen und den Glukosesirup hinzugeben. Die Mischung erhitzen, bis sie 74 °Brix, also etwa 105 °C erreicht hat.

Die Säuerungsmittellösung hinzugeben, vermischen und sofort verwenden.

Nach dem Abkühlen mit dem Rosenwasser mixen.

## BEREIDUNG EN AFWERKING

INSPIRATION MANDEL .....Nach Belieben  
Farbige Zubereitung auf der Basis von Kakaobutter mit brauner Farbe von **Chocolatree** .....Nach Belieben  
Farbige Zubereitung auf der Basis von Kakaobutter mit rosa Farbe von **Chocolatree** .....Nach Belieben



Die Formen mit einer Spritzpistole mit brauner und dann mit rosafarbener Kakaobutter einsprühen, um einen Farbverlauf zu erzeugen.

Überschuss abkratzen und kristallisieren lassen.

Form dann mit temperierter Inspiration-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.

Die geformten Pralinen mithilfe eines Spritzbeutels mit dem pürierten Fruchtgelee (etwa 2,5 g) füllen.

Mit der Mandel-Ganache bei 27–28 °C (ca. 2,5 g) auffüllen.

Bei 17 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % 24 Stunden lang kristallisieren lassen.

Zum Verschließen die Ränder der Halbkugeln mit einem Heißluftgebläse entkristallisieren und dann mit temperierter Inspiration Mandel verschließen.

Dadurch wird eine perfekte Naht gewährleistet.

### Tipp:

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

Bei 17 °C kristallisieren lassen und dann aus der Form lösen.



EIN ORIGINAL-REZEPT DER ÉCOLE VALRHONA