

NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

ROSELA



JOHANNISBEER-SORBET MIT ROSE

Mineralwasser	110 g
Zucker	95 g
SOSA Glukosepulver DE33.....	75 g
SOSA Guarkernmehl.....	2 g
SOSA Johannisbrotkernmehl	2 g
Fruchtmark der Roten Johannisbeere	750 g
NOROHY Rosenwasser	45 g

Alle Zutaten sorgfältig abwiegen. Der Reihe nach zunächst das Wasser in das Kochgefäß gießen (Topf oder Pasteurisiergerät). Bei 30 °C den Zucker hinzufügen (Zucker und Glukosepulver). Bei 45 °C die restlichen Zutaten unterheben, wobei die Stabilisator-Emulgator-Mischung zuvor einem Teil des anfänglichen Zuckers (ca. 10 %) hinzugefügt wird. Alles zusammen bei 85 °C 2 Minuten lang pasteurisieren und anschließend schnell auf 4 °C abkühlen. Den Sirup mit dem Fruchtmark vermischen, dann mixen. Den Mix mindestens 4 Stunden reifen lassen. Bei -6 bis -10 °C in der Eismaschine mischen und aufdrehen. Bei -18 °C im Gefrierschrank lagern.

WEICHER MANDELBISKUIT

SOSA blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln..	255 g
Maisstärke	35 g
SOSA Backpulver.....	4 g
Ei	180 g
Eiweiß.....	75 g
Zucker	165 g
Invertzucker.....	130 g
Sonnenblumenöl	145 g
Ultrahoherhitze Sahne 35 %	110 g
Geriebene Limettenschale.....	10 g

Alle Zutaten miteinander verrühren und die Limettenschale hinzufügen. Sofort verwenden.

JOHANNISBEERGELEE MIT ABSOLU CRISTAL

ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL.....	80 g
Fruchtmark der Roten Johannisbeere	10 g
SOSA Rosenblätter.....	Nach Belieben

Die Zutaten miteinander mixen.

SPRITZGUSS ABSOLU FÜR EIS MIT ROSENWASSER

Mineralwasser	40 g
NOROHY Rosenwasser	15 g
SOSA Dextrose	95 g
SOSA Glukose DE60	65 g
ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL.....	385 g



Wasser mit Rosenwasser, Dextrose und Glukose DE60 mischen und aufkochen. Auf den Überguss Absolu Cristal gießen und mixen. Glasur bei einer Temperatur von 25 °C aufsprühen.

EISSCHAUM MIT ROSE

Ultrahoherhitze Sahne 35 %.....	235 g
NOROHY Rosenwasser	100 g
Zucker	290 g
Eiweiß.....	220 g
Ultrahoherhitze Sahne 35 %.....	540 g

Die kleine Menge Sahne mit dem Rosenwasser erhitzen. Den Rest der Sahne schaumig schlagen und für die Mischung beiseitestellen. Das Eiweiß und den Zucker im Wasserbad auf 50–55 °C erhitzen, die Mischung anschließend aufschlagen und ein Schweizer Baiser herstellen. Die schaumige Sahne und den Vanilleaufguss vorsichtig vermischen, zuletzt das Schweizer Baiser unterheben. In eine Form geben oder mit dem Spritzbeutel verarbeiten und im Gefrierschrank aufbewahren.

BEREIDUNG EN AFWERKING

Das Sorbet herstellen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Den Biskuit herstellen und 180 g in auf ein Backblech mit Silikonbackmatte platzierte Backringe mit 16 cm Durchmesser geben. Bei 175 °C etwa 12 Minuten im Umluftofen backen. Das Sorbet aufdrehen. Wenn der Biskuit abgekühlt ist, im Backring belassen und jeweils mit etwa 180 g Sorbet bestreichen. Einfrieren. Etwa 15 g Absolu-Gelee unregelmäßig auf dem Boden einer Silikonform (Art.-Nr. SFT349 Silikomart) verteilen. Die gefrorenen Inserts aus der Form lösen. Eisschaum zubereiten und etwa 220 g in jede Form geben. Das Biskuit-Sorbet-Insert auflegen und leicht andrücken. Einfrieren. Spritzguss Absolu herstellen und die zuvor aus der Form gelösten Desserts mithilfe einer Spritzpistole besprühen.

