

NOROHY 
• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

OPALE DE ROSE



FÜR 24 STÜCK

SCHAUMIGE GANACHE-CREME OPALYS-ROSENWASSER

Mineralwasser.....	290 g
SOSA Kartoffelstärke	15 g
SOSA Pulvergelatine 220 Bloom	3 g
Hydratwasser	15 g
SCHOKOLADE OPALYS 33%	240 g
NOROHY Rosenwasser	40 g

Einen Teil des Wassers kalt mit der Kartoffelstärke verrühren. Das restliche Wasser auf 85–90 °C erhitzen. Einen Teil des Wassers über die Wasser-Stärke-Mischung gießen. Alles in das Kochgefäß geben und aufkochen.

Kochgefäß vom Herd nehmen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Nach und nach auf die teilweise geschmolzene Schokolade gießen und dabei mithilfe eines Teigschabers gut verrühren, um eine glatte Creme zu erhalten.

Das Rosenwasser hinzufügen und erneut mixen.

12 Minuten im Kühlschrank kristallisieren lassen.

GELIERTES COULIS MIT BLUTORANGE

SOSA Pulvergelatine 220 Bloom	5 g
ADAMANCE Blutorangenpüree.....	120 g
Zucker	50 g
SOSA Glukosepulver DE33.....	40 g
ADAMANCE Blutorangenpüree.....	190 g

Die Gelatine auf die kleine, 4 °C kalte Menge Fruchtpüree einrieseln lassen, dann 15–20 Minuten warten, bis die Gelatine hydratisiert.

Diese Mischung auf 50–60 °C erhitzen, um die Gelatine zu schmelzen. Den Zucker und das Glukosepulver hinzugeben und die Mischung über den zweiten Teil des 4 °C kalten Pürees gießen.

Gleichmäßig mixen und sofort in eine Form geben.

MANDELBISKUIT MIT ROSENWASSER

SOSA Gemahlene Mandeln	140 g
Ei	170 g
Mineralwasser.....	30 g
NOROHY Rosenwasser	45 g
Eiweiß.....	210 g
Zucker	90 g
Mehl T405.....	110 g

Gemahlene Mandeln, Eier, Wasser und Rosenwasser miteinander verrühren.

Eiweiß schaumig schlagen den Zucker in einem Mal hinzufügen.

Den Eischnee unter die erste Mischung heben, dann das zuvor gesiebte Mehl unterheben.

ITALIENISCHES BAISER MIT BLUTORANGE

ADAMANCE Blutorangenpüree.....	70 g
SOSA Eiweißpulver Albuwhip	7 g
Mineralwasser.....	20 g
Zucker	65 g

4 °C kaltes Blutorangenpüree und gesiebtes Eiweißpulver in eine Rührschüssel geben.

Mischen und 15–20 Minuten warten, bis das Albuwhip hydratisiert.

Wasser und Zucker in einem Topf vermischen, bei 118 °C kochen und anschließend auf die schaumige Mischung aus Fruchtpüree und Albuwhip geben.

Mit einem Rührgerät bei mittlerer Stufe aufschlagen, bis die Mischung abgekühlt ist (etwa 30 °C).

GESCHLAGENE SAHNE MIT BLUTORANGE

ADAMANCE Blutorangenpüree.....	65 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35%.....	100 g

Das Blutorangenpüree und die Sahne (beide 4 °C kalt) vermengen und anschließend bei mittlerer Stufe aufschlagen, bis eine luftige Textur entsteht wie bei einer normalen Schlagsahne.

MOUSSE INTENSE BLUTORANGE-ROSE

SOSA Pulvergelatine 220 Bloom	10 g
Tarakernmehl.....	4,3 g
ADAMANCE Blutorangenpüree.....	170 g
ADAMANCE Blutorangenpüree.....	300 g
NOROHY Rosenwasser	45 g
Italienisches Baiser mit Blutorange.....	160 g
Schlagsahne mit Blutorange	160 g

Die Gelatine und das Tarakernmehl in die kleine Menge Blutorangenpüree (4 °C kalt) einrieseln lassen und 15–20 Minuten warten, bis alles hydratisiert ist.

Diese Mischung auf 50–60 °C erhitzen, um die Gelatine gut aufzulösen, dann über die zweite Menge Püree (4 °C kalt) gießen und vermischen, um eine glatte Textur zu erhalten.

Etwa ein Drittel des Fruchtpürees in die italienische Baisermasse geben und mit dem Schneebesen verrühren, um die Texturen gut zu vereinen.



Das restliche Fruchtpüree hinzufügen, dann mit dem Teigschaber vermischen und zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, damit sie ihre luftige Textur beibehält.
Sofort verwenden.

ÜBERGUSS ABSOLU MIT ROSENWASSER

NOROHY Rosenwasser 25 g
ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL..... 480 g

Rosenwasser und Absolu-Überguss vermischen und aufkochen. Sofort verwenden.

BEREIDUNG EN AFWERKING

Am Vortag:

Die schaumige Ganache-Creme Opalys-Rose herstellen und bei 4 °C 12 Stunden lang kristallisieren lassen.
Geliertes Coulis herstellen, dann je 15 g in Silikon-Halbkuelformen füllen, vor dem Einfrieren bei 4°C etwa 4 Stunden lang gelieren lassen.
Nach dem Einfrieren aus der Form lösen und dann im Gefrierschrank aufbewahren.

Am Tag des Verzehrs:

Den Biskuitteig zubereiten und 800 g in einen halben Backrahmen gießen.
Etwa 14–16 Minuten bei 180 °C backen.
Abkühlen lassen und mithilfe einer runden Ausstechform von 6 cm Durchmesser Scheiben ausstechen.
Die Hälfte der schaumigen Ganache-Creme Opalys aufschlagen und mithilfe eines Spritzbeutels ohne Tülle 15 g unregelmäßig auf jede Biskuitscheibe spritzen.
Einfrieren.



Die Mousse herstellen und je 35 g in Silikonformen mit 4 cm Höhe und 6 cm Durchmesser gießen, dann das Insert aus Biskuit und schaumiger Ganache-Creme hineingeben.
Glatt streichen und einfrieren.

Die kleinen Kuchen aus der Form lösen und die Halbkugeln aus geliertem Coulis in die Mitte des kleinen Kuchens setzen.
Absolu-Spritzguss mit Rosenwasser herstellen und die kleinen Kuchen in einer dünnen Schicht damit einsprühen.
Die restliche schaumige Ganache-Creme aufschlagen und mithilfe eines Spritzbeutels mit runder Tülle Nr. 8 einen Kranz um die Halbkugel dressieren.



EIN ORIGINAL-REZEPT DER ÉCOLE VALRHONA