

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## IM LAUFE DES HERBSTES



## FÜR 24 TELLERDESSERTS

### MILCHEIS MIT HASELNUSS-PRALINÉ 66 %

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	1400 g
<b>SOSA</b> -Milchpulver (1 % Fett) .....	50 g
Zucker .....	130 g
<b>SOSA</b> Glukosepulver DE33.....	120 g
<b>VALRHONA</b> HASELNUSS-PRALINÉ 66 % NUSSIG ...	350 g
<b>SOSA</b> Procrema 5 BIO.....	3 g
<b>SOSA</b> Natur Emul.....	3 g
Geriebene Schale von Zitrusfrüchten.....	Nach Belieben

Vollmilch erwärmen.

Bei 25 °C das Milchpulver hinzufügen. Bei 30 °C den Zucker hinzufügen (Zucker und Glukosepulver). Bei 40 °C Gemisch nach und nach auf das Praliné gießen und sobald wie möglich mixen, um eine glatte Creme zu erhalten. Bei 45 °C die restlichen Zutaten unterheben, wobei die Stabilisator-Emulgator-Mischung zuvor einem Teil des anfänglichen Zuckers (etwa 10 %) beigemischt wird. Die geriebene Zitrusfruchtschale hinzufügen.

Alles zusammen bei 85 °C 2 Minuten lang pasteurisieren und den Mix anschließend schnell auf 4 °C abkühlen.

Den Mix mindestens 12 Stunden reifen lassen.

Bei -6 °C bis -10 °C in der Eismaschine mischen und aufdrehen. Bei -18 °C im Gefrierschrank lagern.

### SCHAUMIGE GANACHE-CREME OPALYS-VANILLE

Mineralwasser.....	410 g
<b>SOSA</b> Kartoffelstärke .....	20 g
<b>SOSA</b> Pulvergelatine 220 Bloom .....	4 g
Hydratwasser .....	20 g
SCHOKOLADE OPALYS 33 %.....	340 g
<b>NOROHY</b> Paste aus Vanilleschoten aus Madagaskar...	10 g

Einen Teil des Wassers kalt mit der Kartoffelstärke verrühren. Das restliche Wasser auf 85–90 °C erhitzen. Einen Teil des Wassers zu der Wasser-Stärke-Mischung geben. 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 und die Paste aus Vanilleschoten gießen und dabei mithilfe eines Teigschabers gut verrühren, um eine glatte Creme zu erhalten. 12 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

### KUMQUAT-CONFIT

Zucker .....	70 g
<b>SOSA</b> Glukosepulver DE33.....	70 g
<b>SOSA</b> Pektin NH .....	7 g
Kumquatpüree.....	420 g

Zucker, Glukosepulver und Pektin NH vermischen und in das Kumquatpüree einrieseln lassen. Vermischen, um eine glatte Textur zu erhalten, und anschließend unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen. Sofort verwenden.

### VANILLE-ZUCKERGLAS

<b>SOSA</b> Fondant.....	160 g
Glukose DE35/40 .....	160 g
Zucker .....	160 g
<b>NOROHY</b> Paste aus Vanilleschoten aus Madagaskar...	16 g

Fondant, Glukose und Zucker auf 160 °C erhitzen.

Vanillepaste hinzufügen und auf einer Silikonbackmatte verteilen, um die Masse abkühlen zu lassen.

Diese Zubereitung nach dem Erkalten mit dem Blitzhacker mixen.

### WEICHER HASELNUSSBISKUIT

Rohe gemahlene Haselnüsse .....	190 g
Zucker .....	65 g
Haselnussöl.....	70 g
Ei .....	230 g
Eiweiß.....	200 g
Zucker .....	55 g

Die gemahlene Haselnüsse mit der großen Menge Zucker, dem Öl und den Eiern schaumig rühren.

Gleichzeitig das Eiweiß mit der zweiten Menge Zucker steifschlagen.

Beide Mischungen vorsichtig vermengen.

Den Biskuit in einen halben Rahmen geben, der auf einer Silikonbackmatte platziert ist.

### BEREIDUNG EN AFWERKING

Kumquat .....	120 g
---------------	-------

#### Am Vortag:

Den Haselnuss-Eismix herstellen und diesen dann 24 Stunden lang bei 4 °C reifen lassen.

Die schaumige Ganache-Creme Opalys-Vanille herstellen und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Das Kumquat-Confit herstellen und im Kühlschrank aufbewahren.

Das Zuckerglas-Pulver herstellen und vor Feuchtigkeit geschützt in einer luftdichten Dose aufbewahren.



### Am Tag des Verzehrs:

Den Haselnussbiskuit herstellen, 800 g in einen halben Backrahmen geben, der auf einem Backblech mit Silikonbackmatte platziert ist. Bei 180 °C 14–16 Minuten lang backen. Abkühlen lassen und Kreise mit 6 cm Durchmesser zuschneiden.

Den Eismix aufdrehen und dann mithilfe eines Spritzbeutels ohne Tülle Halbkugeln garnieren [Art.-Nr.: 1489 - H49], glatt streichen und einfrieren.

Das Vanille-Zuckerglas fertigstellen: Das Pulver in Form eines sehr feinen unregelmäßigen Kreises mit einem Durchmesser von ca. 5–6 cm auf eine gefettete Silikonbackmatte sieben, im Ofen bei 180 °C 2 Minuten lang backen. Herausnehmen und vor Feuchtigkeit geschützt im Wärmeschrank aufbewahren.

### Vor dem Servieren:

Die Kumquats waschen und in dünne Scheiben schneiden, beiseitestellen.

Die schaumige Ganache-Creme mit einem Rührgerät mit Schneebesen aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit einer 20 mm großen Lochtülle füllen.

### Anrichten:

Mit einem Spritzbeutel ohne Tülle 10 g Kumquat-Confit spiralförmig auf den Boden des Tellers spritzen, den Haselnussbiskuit darauf legen und leicht andrücken, damit das Confit einen Rand um den Biskuit bildet. Anschließend eine Halbkugel aus Haselnusseis in die Mitte des Biskuits geben.

Auf dem Eis eine Kuppel aus schaumiger Ganache-Creme anrichten. Mit einem heißen Löffel eine kleine



Vertiefung in die Mitte der Kuppel drücken und 10 g Kumquat-Confit hineingeben.

Die Kuppel aus schaumiger Ganache-Creme mit einigen Kumquatstreifen verzieren.

Zuletzt das Vanille-Zuckerglas vorsichtig auf die Kuppel legen und leicht andrücken, damit die Hippe haften bleibt.



EIN ORIGINAL-REZEPT DER ÉCOLE VALRHONA