

NOROHY 
• VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT •

FLEUR DE BIGARADIER



FÜR 5 TÖRTCHEN

MANDEL-ORANGEN-KNUSPERMASSE

MANDEL-CRUMBLE

gemahlene Mandeln.....	256 g
Reismehl	324 g
Brauner Zucker	188 g
Salz	4 g
Kokosöl	208 g
Wasser	64 g

Zutaten **verrühren**, das Wasser zuletzt **einrühren**. Den entstandenen Teig durch ein grobmaschiges Sieb streichen und 20 Minuten bei 140 °C **backen**.

KNUSPERMASSE-MISCHUNG

Mandel-Crumble	408 g
NOROHY TADOKA	1 dose
Kokosöl	30 g
Mandelmus	108 g
Kandierte Orangenwürfel.....	60 g

Zutaten in der Rührschüssel abwägen, den noch leicht warmen Mandel-Crumble **hinzufügen**. Die kandierte Orangenwürfel feiner **hacken**. Vermischen und die Knuspermasse zwischen zwei Backpapierblättern auf 4 mm ausrollen. **Einfrieren**. **Zuschneiden**.

MANDEL-BISKUIT

gemahlene Mandeln.....	248 g
Reismehl.....	186 g
Eiweiß (1).....	266 g
Eiweißpulver	28 g
Kokosblütenzucker (1).....	202 g
Eiweiß (2)	202 g
Eigelb	202 g
Mandelpüree.....	94 g
Kokosblütenzucker (2).....	124 g

Eiweiß (2), Eigelb, Mandelmus und Kokosblütenzucker (2) **verrühren**. In der Zwischenzeit das Eiweiß (1) mit dem Eiweißpulver aufschlagen, mit der zweiten Portion Kokosblütenzucker (2) **verrühren**. Das steif geschlagene Eiweiß in die vorherige Mischung **geben**. Anschließend die gemahlene Mandeln und das gesiebte Reismehl **hinzufügen**. Den Biskuitteig fertig mischen, 1,5 kg pro Backblech abwägen und 12–15 Minuten im Umluftofen bei 170 °C **backen**.

ORANGENBLÜTENWASSER-MISCHUNG ZUM TRÄNKEN

Wasser	100 g
Zucker	15 g
NOROHY Orangenblütenwasser.....	10 g
Orange, abgeriebene Schale	1
NOROHY Madagaskar-Vanilleschote.....	1

Das Wasser mit dem Zucker erhitzen. Die restlichen Zutaten **hinzufügen**. Anschließend vorsichtig den Biskuit **tränken**.

LEICHTE ORANGENBLÜTEN-CREME

Vollmilch	380 g
Eigelb	87 g
Zucker	87 g
Puddingpulver	33 g
Ungesalzene Butter	27 g
NOROHY Vanilleschote.....	1
NOROHY Orangenblütenwasser.....	20 g
Geschlagene Sahne.....	380 g

Die aufgeschlitzte und ausgekratzte Vanille 15 Minuten lang in der heißen Milch ziehen **lassen**. Passieren, um die Schote zu **entfernen**. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Puddingpulver hinzufügen. Konditorcreme **kochen**. Butter in Würfeln und Orangenblütenwasser **hinzufügen**. Die Creme abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen die geschlagene Sahne hinzufügen, um die leichte Creme **herzustellen**.

ORANGENKOMPOTT

Bio-Orangen-Stücke	475 g
ADAMANCE Orangensaft.....	210 g
ADAMANCE Mandarinenpüree.....	425 g
ADAMANCE Yuzu-Püree	85 g
Brauner Zucker	63 g
Pektin NH.....	15 g
Maisstärke	10 g
NOROHY Vanilleschoten aus Madagaskar	2
Zimtstangen.....	2
Orangen, abgeriebene Schale	2
NOROHY Orangenblütenwasser.....	20 g

Die Fruchtfilets in eine ofenfeste Form geben. Die Säfte und Pürees zusammen mit der Vanille erhitzen, den braunen, zuvor mit dem NH-Pektin vermischten Zucker **hinzugeben**.

Dann die in etwas kaltem Wasser gelöste Maisstärke hinzugeben und aufkochen **lassen**. Über die Fruchtfilets **gießen**. Die Zimtstangen hinzufügen und die Schale von zwei Orangen reiben. **Vermischen**. Mit Alufolie abdecken und 16 Minuten bei 160 °C **backen**.



Sofort nach dem Backen die Alufolie entfernen und die Zimtstangen **herausnehmen**.

Abkühlen lassen. Kurz mit dem Orangenblütenwasser mixen, um das Kompott zu glätten, dabei jedoch einige Orangenstücke im Kompott **belassen**.

CREME SUBLIME VANILLE UND ORANGE

Vollmilch	60 g
Zucker	60 g
NOROHY Vanilleschote.....	1
Gelatinemasse.....	51 g
Gelatinemasse.....	650 g
Creme Sublime.....	80 g
NOROHY Orangenblütenwasser.....	20 g
Orange, abgeriebene Schale	1

Milch, Zucker und aufgeschnittene und ausgekratzte Vanilleschote **erhitzen**. Gelatinemasse hinzugeben. Die kalten flüssigen Cremes auf die vorherige Mischung gießen und dabei Mischung glatt **mixen**. Orangenblütenwasser **hinzufügen**. Passieren, um die Vanilleschoten zu **entfernen**. Orangenzesten **hinzufügen**. 12 Stunden im Kühlschrank ruhen **lassen**.

SAMTIGER ÜBERGUSS MIT WEISSER SCHOKOLADE

VALRHONA Weiße Schokolade Opalys.....	150 g
Kakaobutter ExtraWeiß.....	100 g

Die weiße Schokolade und die Kakaobutter zusammen **schmelzen**.

DEKORS AUS WEISSER SCHOKOLADE

VALRHONA Weiße Schokolade Opalys.....Nach Belieben

Die weiße Schokolade **schmelzen** und **temperieren**. Mithilfe eines Spritzbeutels die Verzierungen auf umgedrehte Mini-Halbkugeln **spritzen**. Nach der Kristallisation vorsichtig aus der Form **lösen**.

ANRICHTEN

Die Kekse und Knusperstücke werden mit einem Ausstecher detailliert, dann werden die Cremes und Kompotte oben pochiert und anschließend geglättet, um die Form klar und rein zu machen, wie ein länglicher Kieselstein.

Anschließend werden die Unterseiten der Desserts in die aufgeschäumte Creme getaucht. Auf diese Weise wird das klassische Verfahren umgekehrt, da die Schäume/Sahne erst zuletzt hinzugefügt werden, und man erhält das fertige Törtchen, ohne den Schritt des Einfrierens und Herausnehmens aus der Form durchlaufen zu müssen.

Den getränkten Biskuit auf die Knuspermasse **legen**. Mit einer einfarbigen Tülle die leichte Creme auf



die Enden des Biskuits **spritzen**. Die Mitte mit dem Orangenkompott **belegen**. Mit der leichten Creme bedecken und glatt **streichen**, um eine längliche Kieselsteinform zu **erhalten**. **Einfrieren**. Anschließend kopfüber in die vorsichtig aufgeschlagene Crème Sublime **tauchen**. Die Vertiefung mithilfe eines leicht erwärmten Kugelausstechers **herstellen**. Die weißen Schokoladendekors auf die Creme **setzen**. Erneut **einfrieren**. Samtigen Überguss mit weißer Schokolade **aufsprühen**. Orangenkompott in die Mitte der kleinen Blüten **spritzen**.

