

NOROHY

• VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT •

FLEUR DE CAFÉ



FÜR 5 TÖRTCHEN

BISKUIT MIT KAKAO

Brauner.....	320g
Zucker Eigelb	369 g
Ungesalzene Butter	98 g
Mehl T550	172 g
Kakaopulver.....	74 g
Eiweiß.....	369 g
Brauner Zucker	98 g

Den braunen Zucker (erste Portion) und das Eigelb zusammen schaumig schlagen. Die lauwarmer geschmolzene Butter dazugeben. Anschließend das steif geschlagene Eiweiß mit der zweiten Portion braunem Zucker hinzufügen. Die Mischung durch Hinzugabe der gesiebten, pulverförmigen Zutaten zusammenfallen lassen. 1,2 kg pro Rahmen abwiegen und 10 Minuten bei 170° C backen.

KAFFEE-HASELNUSS-KNUSPERMASSE

STREUSEL-GRUNDTEIG

Ungesalzene Butter	237 g
Brauner Zucker	237 g
gemahlene Haselnüsse.....	289 g
Mehl T550	237 g

Alle Zutaten mit der kalten, in Würfel geschnittenen Butter vermengen. Sobald ein Teig entsteht, das Vermengen einstellen. Streuselmasse durch ein grobmaschiges Sieb streichen, um regelmäßige Streusel herzustellen. Bei 165 °C ca. 20 Minuten lang backen.

KNUSPERMASSE-MISCHUNG

Haselnuss-Streusel	448 g
Geröstete Haselnüsse in Stückchen.....	95 g
Haselnuss-Praliné	165 g
Haselnussmus Ungesalzene	70 g
Butter.....	60 g
NOROHY Kaffeepaste.....	65 g
VALRHONA Schokolade Jivara 40 %.....	117 g

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und die noch warme Streuselmasse hinzugeben. Sorgfältig mischen. Zwischen zwei Blättern Backpapier 4 mm dick ausrollen. Einfrieren. Knuspermasse in der dem Biskuitteig entsprechenden Größe ausstechen.

TRÄNKEN IN KAFFEE

Die ausgestochenen Biskuitstücke in lauwarmem Kaffee (Arabica) tranken.

MASCARPONE-KAFFEE-CREME

Flüssige Sahne	400 g
NOROHY Vanilleschoten aus Madagaskar	2

Eigelb	100 g
Zucker	60 g
Gelatinemasse (1 zu 6)	30 g
NOROHY Kaffeepaste	30 g
Mascarpone	250 g

Die Vanilleschoten auskratzen und in der heißen Sahne 15 Minuten ziehen lassen. Passieren, um die Schoten zu entfernen, erneut erhitzen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die heiße Sahne über die schaumige Mischung gießen. Bei 82 °C im Wasserbad kochen. Anschließend die Gelatinemasse und dann die Kaffeepaste hinzufügen. Vermischen und über den Mascarpone gießen. Mixen und dann noch einmal passieren. Im Kühlschrank mindestens 12 Stunden abkühlen lassen.

MIT KAFFEE AROMATISIERTES HASELNUSS-PRALINÉ

Ganze rohe Haselnüsse	300 g
Zucker	210 g
NOROHY Kaffeepaste.....	30 g

Die Haselnüsse bei 150 °C rund 20 Minuten lang rösten. Parallel dazu den Zucker trocken karamellisieren. Karamell über die Haselnüsse gießen und vollständig abkühlen lassen. Das Praliné mixen, dabei darauf achten, dass die Temperatur nicht über 50 °C steigt, damit die Masse nicht gerinnt. Kaffeepaste hinzugeben und aufbewahren.

CREME SUBLIME MIT KAFFEE

Vollmilch	60 g
Zucker	60 g
Gelatinemasse.....	51 g
Crema Sublime.....	650 g
Flüssige Sahne	80 g
NOROHY Kaffeepaste.....	75 g

Milch und Zucker erhitzen. Gelatinemasse hinzugeben. Die kalten flüssigen Cremes auf die vorherige Mischung gießen und dabei Mischung glatt mixen. Die Kaffeepaste hinzufügen, erneut mixen und passieren. 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.



NEUTRALER ÜBERGUSS MIT KAFFEE

Absolu Cristal.....	200 g
Wasser.....	20 g
NOROHY Kaffeepaste	20 g

Überguss und Wasser erhitzen und die Kaffeepaste hinzufügen. Passieren und auf die gefrorenen Kuchen sprühen.

SCHOKOLADENDEKORS

VALRHONA Jivara-SchokoladeNach Belieben

Die Vollmilchschokolade temperieren. Eine kleine Menge zwischen zwei Schokoladenfolien ausrollen. Den Beginn der Kristallisation abwarten und dann längliche „S“-Formen ausschneiden. Vollständig auskristallisieren lassen.

KARAMELLISIERTES KAFFEEPULVER

ZUCKERSIRUP 30°

Wasser.....	125 g
Zucker.....	168 g
Wasser und Zucker zum Kochen bringen.	
Zuckersirup 30°	100 g
Kaffeebohnen	175 g

Den Sirup zum Kochen bringen. Die Kaffeebohnen hinzugeben. Vom Herd nehmen und Kaffeebohnen mit dem Sirup umhüllen. Karamellisieren lassen. Auf eine Silikon-Backmatte geben. Mixen, bis ein Pulver entsteht. Trocken im Wärmeschrank aufbewahren.

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 Kakaobiskuit auf die Knuspermasse legen. Die Mascarpone-Kaffee-Creme in einen Spritzbeutel geben und mit einer Lochtülle nur auf den Rand des Biskuits spritzen. Das Kaffee-Praliné in die Mitte spritzen. Mit Mascarpone-Kaffee-Creme bedecken. Glatt streichen, um eine längliche Kieselsteinform zu erhalten. Einfrieren. Die Creme Sublime mit Kaffee bei niedriger Geschwindigkeit aufschlagen und das gefrorene Dessert kopfüber darin eintauchen. Eine Vertiefung mit einem erwärmten Kugelausstecher formen. Erneut einfrieren. Heißen Kaffee-Überguss aufsprühen. Die Vertiefung mit Praliné füllen. Mit dem zuvor mit karamellisiertem Kaffeepulver bestäubten Schokoladendekor verzieren.

