

NOROHY 
· VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT ·

FLEUR DE VANILLE



FÜR 5 TÖRTCHEN

MANDEL-VANILLE-PRALINÉ

Zucker	400 g
Rohe ganze Mandeln	600 g
AUSGEKRATZTE VANILLESCHOTEN	2
Fleur de Sel	4 g

Die Mandeln bei 150 °C rund 20 Minuten lang **rösten**.
In derselben Zeit mit dem Zucker trockenes Karamell herstellen und am Ende des Kochvorgangs die gemahlene Vanilleschoten **hinzufügen**.
Auf ein Backpapier **geben**.
Wenn die Mandeln und das Karamell kalt sind, die Masse in mehreren Schritten mit der Küchenmaschine mixen, damit das Praliné nicht zu heiß wird.
Darauf achten, die Masse zu trennen, damit ein körniges Praliné entsteht.
Am Ende Fleur de Sel zur Mischung **hinzugeben**.
Beiseitestellen.

MANDEL-VANILLE-KNUSPERMASSE

Mandel-Praliné.....	600 g
SCHOKOLADE JIVARA 40% VARLHONA	180 g
Éclats d'or	112 g
TADOKA NOROHY	1

Vollmilchschokolade **schmelzen**, Praliné **hinzufügen**.
Anschließend Éclat d'Or **hinzugeben**.
Zwischen zwei Schokoladenfolien auf 4 mm **ausrollen**, dann **einfrieren**. In die gewünschte Form **schneiden**.

MANDEL-VANILLE-BISKUIT

Ei	564 g
Invertzucker.....	167 g
Zucker	279 g
gemahlene Mandeln.....	167 g
Mehl T550	306 g
Backpulver.....	17 g
TADOKA NOROHY	2
flüssige Sahne	274 g
Geschmolzene Butter	226 g

Die Eier, den Zucker und den Invertzucker schaumig **rühren**.
Das gesiebte Pulver einrieseln lassen und mit einem Teigschaber **vermischen**.
Anschließend die lauwarme geschmolzene Butter mit TADOKA und der kalten flüssigen Sahne **hinzugeben**.
2 kg Biskuit pro Rahmen **abwiegen**.
Bei 165 °C 12 Minuten lang **backen**.
Abkühlen lassen und mit einem Ausstecher in der gewünschten Form **ausstechen**.

APFEL-PFIRSICH-KOMPOTT

Weißes Pfirsichpüree	200 g
Apfelpüree	200 g

Yuzu-Püree	35 g
Golden-Delicious-Würfel	777 g
Brauner Zucker	50 g
Brauner Zucker	20 g
Pektin NH.....	8 g
Gelatinemasse.....	70 g
TADOKA NOROHY	1

Die Äpfel **waschen** und **schälen**. In kleine Würfel schneiden und mit dem Yzusaft vermischen, um ein Oxidieren zu **verhindern**.
Äpfel mit der ersten Menge braunen Zuckers und TADOKA kochen, bis sie die gewünschte Textur **haben**.
Pfirsichpüree und Apfelpüree und zweite Portion mit dem Pektin NH vermischten braunen Zucker **hinzugeben**.
Aufkochen.
Gegen Ende der Garzeit die in Würfel geschnittene Gelatinemasse **zugeben**.
Mit Frischhaltefolie abgedeckt abkühlen **lassen**.

CREME SUBLIME MANDEL-VANILLE

Marzipan 70 %	90 g
Vollmilch	140 g
Zucker	70 g
TADOKA NOROHY	2
Gelatinemasse	76 g
Creme Sublime.....	1000 g
flüssige Sahne	120 g

Milch, Zucker und TADOKA **erhitzen**. Über das in Würfel geschnittene Marzipan **gießen**. **Mixen**.
Die Gelatinemasse **hinzugeben**.
Die kalten flüssigen Cremes auf die vorherige Mischung gießen und dabei Mischung glatt **mixen**.
Passieren, um die Vanilleschoten zu **entfernen**.
12 Stunden im Kühlschrank ruhen **lassen**.

NEUTRALER ÜBERGUSS

ABSOLU CRISTAL VALRHONA	500 g
Wasser	50 g
TADOKA NOROHY	1

Überguss mit Wasser und TADOKA **erhitzen**.
Durch ein Sieb **passieren**.
Heißen Überguss auf die gefrorenen Kreationen **sprühen**.



SCHOKOLADENDEKORS

VALRHONA OPALYS 33%-SCHOKOLADE..... QS

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

ANRICHTEN

Den ausgeschnittenen Biskuitteig auf die Praliné-Knuspermasse **geben**.
Das Apfel-Pfirsich-Kompott mit einem Spritzbeutel kuppelförmig auf den Biskuitteig **spritzen**.
Mit einem Teigschaber glatt streichen, sodass eine länglicher Kieselsteinform **entsteht**.

Einfrieren.

Die Creme Sublime Mandel-Vanille vorsichtig **aufschäumen** und dann die gefrorene Kreation kopfüber **eintauchen**.

Entstandene Spitze durch Ziehen **erhalten**.

Erneut **einfrieren**. Mit dem warmen Überguss **besprühen**.

Mit dem mit Vanillepulver bestäubten Schokoladendekor **verzieren**. Einen Hauch Blattgold **hinzufügen**.

