

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**.

