

NOROHY



• VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT •

PEKANNUSS-KAFFEE-KÜCHLEIN



FÜR 23 PEKANNUSS-KAFFEE-KÜCHLEIN

STÄRKEMISCHUNG KAFFEE-EXTRAKT

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	345 g
Flüssiges Kaffee-Extrakt NOROHY.....	105 g
Kartoffelstärke	15 g

Ein wenig kalte Milch mit Kartoffelstärke **vermischen**, **beiseitestellen**.

Die restliche Milch mit dem Kaffee-Extrakt auf 85 °C bis 90 °C **erhitzen**.

Einen Teil der **warmen** Milch auf die Milch-Stärke-Mischung **geben**.

Mischung in das Kochgefäß **geben** und **aufkochen**.

GANACHE MONTÉE INTENSE OPALYS 33 % KAFFEE-EXTRAKT

Stärkemischung Kaffee-Extrakt	415 g
Pulvergelatine 220 Bloom	5 g
Wasser zum Einweichen	25 g
Schokolade VALRHONA Opals 33 %.....	307 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	249?g

Die für das Rezept erforderliche Menge heiße Stärkemischung **abwiegen** und die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzufügen**.

Mit einem Teigschaber **emulgieren** und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade **gießen**.

So schnell wie möglich alles **mischen**, um eine glatte Emulsion zu **erhalten**.

Die kalte flüssige Sahne **unterrühren**. Erneut **mixen**.

Idealerweise 12 Stunden bei 4 °C im Kühlschrank **kristallisieren lassen**.

So **aufschlagen**, dass eine Textur entsteht, die sich mit Spritzbeutel oder Teigschaber verarbeiten lässt.

ZUBEREITUNG ZUM TRÄNKEN KAFFEE-EXTRAKT

Mineralwasser.....	125 g
Flüssiger Bio-Kaffee-Extrakt NOROHY.....	25 g

Die beiden Zutaten miteinander **vermischen**.

GRUNDREZEPT STREUSEL

Brauner Zucker.....	50 g
Pekannusspulver SOSA.....	50 g
Feines Salz.....	1 g
Mehl T550.....	50 g
Tourierbutter 84 %	50 g

Die kalten Butterwürfel mit dem Flachrührer im Rührgerät mit den **anderen** Zutaten mischen, bis eine mürbe, krümelige Masse entsteht.

Im Umluftofen bei 150 °C etwa 20 Minuten **backen**.



GEPRESSTE PRALINÉ-PEKANNUSS-STREUSEL 50 %

Grundrezept Pekannuss-Streusel.....	145 g
Rohe Pekannüsse SOSA.....	50 g
Kakaobutter.....	10 g
Fruchtige Pekannuss-Praliné 50 % VALRHONA.....	40 g

Die gebackenen, erkalteten Streusel **abwiegen** und leicht **zerstoßen**. Auch die Pekannüsse zerkleinern, die zuvor bei 140 °C etwa 30 Minuten lang geröstet **wurden**. Kakaobutter und Praliné bei 45 °C zusammen **schmelzen**. Mit Streusel und Pekannüssen mischen, sofort verwenden. Kalt **stellen**.

CRÉMEUX INTENSE NUSSIGE PEKANNUSS-PRALINÉ 50 % KAFFEE-EXTRAKT

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	150 g
Flüssiger Kaffee-Extrakt.....	40 g
Pulvergelatine 220 Bloom	4 g
Wasser zum Einweichen.....	20 g
Pekannuss-Praliné 50 %, nussig.....	250 g
Kakaobutter.....	40 g

Die Milch mit dem Kaffee-Extrakt auf 60-70 °C **erhitzen**, und die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzufügen**. Eine kleine Menge davon auf das Praliné und die Kakaobutter **gießen**. Das Ganze mit einem Teigschaber **rühren** und nach und nach die restliche gelierte Milch mit **dazugießen**. So schnell wie möglich alles gründlich **mischen**, um eine glatte Emulsion zu **erhalten**. Idealerweise 12 Stunden bei 4 °C im Kühlschrank **kristallisieren lassen**.

WEICHER NUSSBISKUIT PEKANNUSS

Pekannusspulver SOSA.....	115 g
Pekannusspulver SOSA.....	115 g
Eiweiß	180 g
Zucker	85 g
Ei	150 g
Wasser	95 g
Feines Salz.....	2 g
Mehl T650.....	130 g

Die gemahlenen Nüsse bei 150 °C etwa 15 Minuten lang **rösten**. **Abkühlen lassen**.

Das Eiweiß mit der gesamten Menge Zucker aufschlagen. Gemahlene Nüsse, Eier, Wasser und Salz **verröhren**. Das Mehl **dazugeben** und erneut **verröhren**. Das aufgeschlagene Eiweiß vorsichtig mit dem Teigschaber **unterheben**. Sofort **weiterverarbeiten**.

NEUTRALER SPRITZGUSS ABSOLU 5 %

Überguss Absolu Cristal	475 g
Mineralwasser.....	25 g

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit Wasser zum Kochen **bringen**. Sofort im Anschluss mit einer Spritzpistole bei etwa 80 °C **aufsprühen**.

MONTAGE

Kaffeepulver.....	Nach Belieben
Jivara 40% VALRHONA	Nach Belieben

Die schaumige Ganache-Creme und die Cremeux **zubereiten** und im Kühlschrank **kristallisieren lassen**.

Die Kaffee-Zubereitung zum Tränken **herstellen** und beiseite **stellen**.

Den weichen Biskuit **zubereiten** und auf einem 40x60-Blech mit Silpat-Backmatte verteilen. Bei 175 °C für etwa 12-15 Minuten im Umluftofen **backen**.

Abkühlen lassen. Den Biskuit mit einem Pinsel tränken und in den Kühlschrank stellen. Etwa 470 g der cremigen Masse auf den Biskuit streichen und diesen dann aufrollen.

Einfrieren.

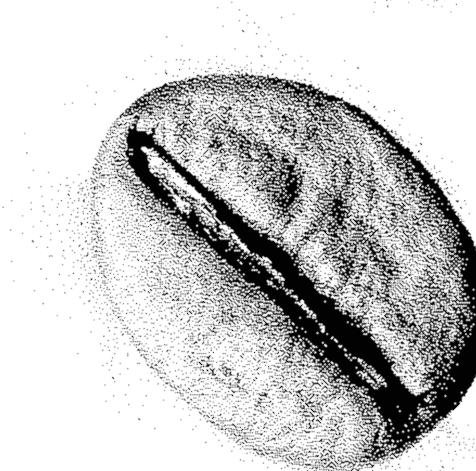
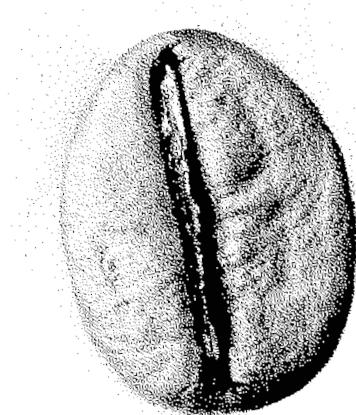
Dengepressten Pekannuss-Mürbeteig **zubereiten** und dann jeweils etwa 10 g in Edelstahlringen mit 7 cm Durchmesser abwiegen. Die Knuspermasse ein wenig an den Rändern verteilen, aber nicht zu gleichmäßig. Kalt stellen. 2,5 cm hohe Biskuit-Crémeux-Stücke ausschneiden. Die

schaumige Ganache-Creme aufschlagen und dann mithilfe eines Spritzbeutels ohne Tülle etwa 40 g auf die Knusperböden **spritzen**. Die Biskuit-Crémeux-Füllung leicht eindrücken, sodass die Ganache an den Rändern unregelmäßig hochsteigt. **Einfrieren**.

Die Törtchen aus der Form **nehmen** und mit einer feinen Schicht Absolu-Überguss **überziehen**. Einen Hauch schaumige Ganache-Creme **auftragen** und mit einem Schokoladendekor **verzieren**.

DEKOR

Streifen aus Tortenrandfolie **schneiden** und mit Kaffeepulver **bestreuen**. Mithilfe von vorkristallisierter Milchkuvetüre Schokoladenpunkte mit etwas Abstand auf den Kaffee **spritzen** und diese mit einem zweiten Streifen Tortenrandfolie **abdecken**. Mit einem flachen Gegenstand pressen, um ein unregelmäßiges Dekor mit gepuderten Konturen zu **erhalten**. Nicht zu lange **kristallisieren lassen**, bevor Sie die Tortenrandfolie abziehen, damit Sie keinen glänzenden, sondern einen matten Effekt **erzielen**.



Ein Original-Rezept der École VALRHONA