

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

DESSERTS ZUM VALENTINSTAG & MUTTERTAG



DE

DESSERTS ZUM VALENTINSTAG & MUTTERTAG

Für 2 Blumen für jeweils 6 Personen (12 Stück)

HIMBEER-MADELEINE-BISKUIT

Ei.....	164 g
Invertzucker.....	49 g
Zucker.....	81 g
PARIANI Blanchierte gemahlene Mandeln aus Sizilien.....	49 g
Mehl mittlerer Typ.....	89 g
Backpulver.....	5 g
Flüssige Sahne 35 % UHT Excellence.....	80 g
Butter.....	66 g
NOROHY Vanilleperlen VAKANA.....	2 g
Ganze Himbeeren.....	165 g

Zunächst die Eier, den Invertzucker und den Zucker schaumig rühren. Die zuvor mit dem Mehl und dem Backpulver gesiebten gemahlene Mandeln hinzufügen und vorsichtig einrühren. Die flüssige Sahne, die Butter und die Vanilleperlen ebenfalls in die Mischung geben. Anschließend in einen zuvor gefetteten Silikonrahmen gießen und mit gefrorenen Himbeeren bestreuen. 15 Minuten bei 170 °C backen.

KOMPOTT AUS RHABARBER, HIMBEERE UND ROSE

Rhabarber.....	201 g
Zucker.....	40 g
ADAMANCE Püree Meeker-Himbeere.....	52 g
Zucker.....	5 g
Pektin NH SOSA.....	3 g
NOROHY Bio-Rosenwasser.....	8 g

Zunächst den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Anschließend die erste Menge Zucker hinzufügen und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag den Rhabarber und den entstandenen Saft zusammen mit dem Himbeerpüree in einen Topf geben. Einkochen, bis der Rhabarber gar ist. Die zweite Menge Zucker, der zuvor mit dem NH-Pektin vermischt wurde, hinzufügen und die Mischung Minuten lang auf 85 °C erhitzen. Schnell abkühlen. zuletzt mit Rosenwasser aromatisieren.

GELATINEMASSE 6/1

Wasser.....	28 g
Fischgelatinepulver.....	5 g

Das Pulver in kaltem Wasser einweichen, dabei mit dem Schneebesen kräftig umrühren. Wenn die Masse richtig geliert ist, diese im Wasserbad schmelzen. Auf ein Blech gießen und in Würfel schneiden.

BAYERISCHE CREME MIT ROSE

Vollmilch.....	106 g
Zucker.....	27 g
Eigelb.....	35 g
Gelatinemasse 6/1.....	17 g
NOROHY Bio-Rosenwasser.....	15 g
Flüssige Sahne 35% UHT Excellence.....	118 g

Die Milch erhitzen, den Zucker mit dem Eigelb schaumig schlagen. Anschließend die Englische Creme bei 82 °C kochen, die Gelatinemasse hinzufügen und mixen. Abkühlen lassen und dann vollständig gelieren. Die gelierte Englische Creme glatt rühren und das Rosenwasser hinzufügen. Gegebenenfalls einen kleinen Teil erhitzen, um die Mischung zu erwärmen. Schließlich die schaumig geschlagene Sahne hinzufügen und vorsichtig alles mischen, um die Bayerische Creme herzustellen.

VANILLE-MASCARPONE-CREME

Vollmilch.....	24 g
Zucker.....	24 g
NOROHY Bio-Vanilleschote aus Madagaskar.....	1/2
Gelatinemasse 6/1.....	16 g
Mascarpone.....	53 g
Flüssige Sahne 35% UHT Excellence.....	228 g

Die Milch mit dem Zucker und der aufgeschlitzten und ausgekratzten Vanilleschote zum Kochen bringen. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Gelatinemasse hinzufügen, durch ein Sieb über die Mascarpone passieren und kräftig verrühren. Schließlich die kalte flüssige Sahne hinzufügen und dabei mixen, um Stückchen zu vermeiden. Für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

NEUTRALER ÜBERGUSS VANILLE

VALRHONA Neutraler Überguss Absolu Cristal.....	180 g
Wasser.....	18 g
NOROHY Vanilleperlen VAKANA.....	3 g

Überguss, Vanille und Wasser bis zum Köcheln erhitzen.

ASSEMBLAGE

Himbeer-Madeleine-Biskuit	1 x (40`x`30 cm)
Kompott aus Rhabarber, Himbeere und Rose.....	250`g
Bayerische Creme mit Rose	300`g
Vanille-Mascarpone-Creme.....	350`g
VALRHONA Schokolade Blanc Opalys 33 %.....	100`g
Himbeeren.....	125`g
Fettlöslicher Farbstoff Naturrosa.....	1`g
Himbeerpulver	10`g
Neutraler Überguss Vanille	200`g

Als Erstes die Bayerische Creme mit Rose in die Calissonförmigen Silikonformen gießen und einfrieren. Dann den Madeleine-Himbeer-Biskuit mit einem Calisson-Ausstecher ausstechen und das Rhabarberkompott darauf dressieren, wobei darauf geachtet werden muss, dass es nicht über den Biskuit hinausragt. Dann den gefrorene Rosenmousetaler auf das Kompott legen und einfrieren. Vorsichtig die Vanille-Mascarpone-Creme schaumig schlagen und die Ränder der Desserts mit einem Spachtel glatt streichen, ohne dabei den Taler aus Bayerischer Creme mit Rose zu überstreichen. 4 cm breite Streifen aus Tortenrandfolie in der Größe des Blütenblattumrisses zuschneiden. Etwas Schlagsahne auf die Streifen geben und glatt streichen, vorsichtig auf die Umrandung der Blütenblätter legen. Einfrieren und dann die Tortenrandfolie entfernen. Drei Kugeln Schlagsahne auf die Oberseite jedes Blütenblattes dressieren. Anschließend mithilfe einer Spritzpistole mit dem Vanille-Überguss besprühen, mit Tupfern aus Rhabarberkompott und frischen Himbeeren dekorieren. Zuletzt mit Blütenblättern aus leicht rosa gefärbter und mit Himbeerpulver bestreuter weißer Schokolade dekorieren.