

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •



REZEPTBUCH
RESTAURATOREN 2024

EDITORIAL

Norohy hat es sich zur Aufgabe gemacht, Ihnen ein umfassendes Sortiment an hochwertigen Zutaten anzubieten. Unsere Stärke liegt in einer reichen und intensiven Aromenpalette. Aus diesem Grund erweitern wir unser Geschmacksspektrum jedes Jahr um Vanilleprodukte, Kaffeepaste und nun auch um Blütenwasser. Norohy hat im Laufe der Jahre solide Partnerschaften mit Küchenchefs aufgebaut. Dieses Wissen vor Ort leitet jede unserer Innovationen. Sie ermöglicht es uns, auf die Bedürfnisse im Labor zu reagieren und manchmal sogar vorzugreifen. Wir wissen insbesondere, wie wichtig es ist, den Produktionsrhythmus in der Küche einzuhalten und die Kosten der Rohstoffe in den Rezepten unter Kontrolle zu halten. Aus diesem Grund verbinden unsere Innovationen Aromaqualität und Benutzerfreundlichkeit. Wir streben danach, Ihren Alltag zu vereinfachen und Ihnen mit immer leckeren Tellern Zeit zu sparen. In diesem Sinne wurden Vanifusion, die Paste aus Vanilleschoten, und Tadoka, die richtige Dosis Vanille, entwickelt.

Schließlich legen wir Wert darauf, dies gemeinsam mit den Produzenten zu realisieren. So können wir Ihnen die Rückverfolgbarkeit unserer Rohstoffe garantieren. Norohy bemüht sich außerdem um die Entwicklung tugendhafter landwirtschaftlicher Praktiken wie Agroforstwirtschaft und Bioanbau. Wussten Sie, dass über 90 % der von uns vertriebenen Produkte aus biologischem Anbau stammen?

Ce sont l'ensemble de ces efforts conjugués à votre créativité qui rendent chaque bouchée exceptionnelle. Continuons ensemble à être audacieux et engagés...



INHALT

5 Ideen, um die Norohy-Reihe hervorzuheben	4
Süsse Sünde	6
Madeleine mit Orangenblütenwasser	8
Fata-Morgana-Tarte	10
Blätterteigschnittchen mit Vanillecreme	13
Baba-Kugeln mit Vanille-Rum.....	15
Crème Brulée mit Vanille	17
Mandelsulz Rotem Beerenreigen & Kandiertem Rhabarber	19
Bratpfirsich mit Mandeleis.....	21
Törtchen mit Schokoladentalern	23
Irish Coffee	25
Comina	28
Vainilla Quemada	31
Savarin-Rolls	33
Geriffelte Cannelés.....	36
Orohena	38
Oriwa	40
Pavlova mit Vanille und Schwarzer Johannisbeere	43
Soufflé mit Birne und Vanille	45
Dalmatien-Körbchen.....	47
Mangoblüte.....	49
Isla, Pavlova mit Erdbeere, Vanille & Hibiskus	51
Opale de Rose	54
Rosa	57
Die Norohy-Reihe	59



5 IDEEN, WIE SIE DIE NOROHY-REIHE IN IHRER EINRICHTUNG PRÄSENTIEREN KÖNNEN

01



THEMATISCHE MENÜS ERSTELLEN

Es gibt nichts Besseres, als ein Themenmenü zu kreieren, um eine prestigeträchtige Zutat in den Mittelpunkt zu stellen.

Haben Sie schon einmal eine Speisekarte rund um Vanille, Kaffee oder Blütenwasser angeboten?

Vanille ist zeitlos und lässt sich sowohl in süßen als auch in herzhaften Gerichten kombinieren. Ein Blütenwasser-Menü ist ideal für den Valentinstag, den Muttertag, den Frühling oder auch die Sommersaison.

Detaillieren Sie Ihre Kriterien für die Auswahl der Zutaten am Ende der Speisekarte, um Ihre Lieferanten und Produktionsketten hervorzuheben.

BIETEN SIE EINE KARTE AN ORIGINELLE GETRÄNKE

Der Alkoholkonsum in Restaurants ist stark rückläufig... Jeder versucht auch, seinen Geldbeutel zu schonen, indem er die Gerichte einschränkt oder auf den Aperitif verzichtet.

Um den durchschnittlichen Warenkorb zu erhöhen, bieten Sie auf einer Formel mit einem **Softdrink an: aromatisiertes Wasser, Kräutertee mit Blütenwasser, Cocktail mit Vanille & Früchten...** Schaffen Sie leckere Kombinationen und bieten Sie ein neues und vollständiges Geschmackserlebnis an.

02



03



BIETEN SIE IHREN KUNDEN EIN NEUARTIGES GESCHMACKSERLEBNIS AN

Die Zubereitung findet zwar in der Küche statt, doch der Gast liebt die kleine Note, die in letzter Minute in den Saal gebracht wird ...

Die gegossene Sauce, die blumige Aromen verströmt, oder auch die Dosis Tadoka, die als Topping gerieben wird.

Es sind diese kleinen Momente, die die Sinne anregen und das Erlebnis einzigartig und unvergesslich machen.

TEILEN SIE IHRE INITIATIVEN ONLINE MIT

Um das virale Marketing zu fördern, machen Sie im Web von sich reden!

Veröffentlichen Sie Ihre Karten, posten Sie Gourmetfotos und wenn sich die Karte ändert, teilen Sie eines Ihrer Rezepte.

Denken Sie daran, einige technische Handgriffe zu zeigen oder das Anrichten Ihrer Gerichte in Reels zu filmen, die auf Instagram geteilt werden.

04



EINE EINLADUNG IN DIE KÜCHE

Drehen Sie kurze Videos in der Küche, in denen Sie die Zutaten des Monats vorstellen und in welcher Form der Koch sie verwendet.

In weniger als einer Minute können Sie Ihr Engagement für Ihre Produktionszweige hervorheben.

Entnehmen Sie einige Ideen aus «Das Wichtigste über Vanille», um die Herkunft und die Sorten der Vanille zu erklären...

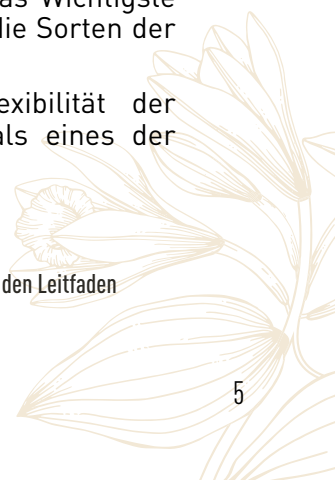
Denken Sie auch daran, die Flexibilität der Schote zu zeigen, indem Sie sie als eines der Qualitätskriterien verknoten!



Entdecken Sie auf unserer Website den Leitfaden
DAS WICHTIGSTE ÜBER VANILLE



05



SÜSSE SÜNDE



FÜR 12 STÜCK

PFIRSICH MIT ROTWEIN

Rotwein	2000 g
Zucker	215 g
Orangenblütenwasser.....	45 g
Orange	2 Stück
Zitrone.....	2 Stück
Weißer Pfirsiche.....	6 Stück

Rotwein, Zucker und Orangenblütenwasser in einen Topf **geben**. Die geviertelten Orangen und Zitronen hinzufügen.

Die Pfirsiche **halbieren**, entsteinen und in den Weinsirup geben. Bei schwacher Hitze köcheln, bis die Pfirsiche weich sind.

Mit Frischhaltefolie **abdecken** und bis zum nächsten Tag kalt stellen.

QUARKMOUSSE

Quark 40 %	260 g
Orangenblütenwasser.....	20 g
Eiweiß	40 g
Zucker	25 g
Ultrahoherhitze Sahne 35 %.....	160 g

Den Quark und das Orangenblütenwasser **vermischen**.

Das Eiweiß **steif schlagen**, den Zucker einrieseln lassen.

Das Eiweiß mit dem Quark **vermengen** und zum Schluss die geschlagene Sahne dazugeben.

Mousse in ein feinmaschiges Sieb **geben** und mit Frischhaltefolie abdecken.

Über Nacht auf einem Blech mit hohem Rand in den Kühlschrank **stellen**.

KNUSPRIGE BRICKBLÄTTER MIT PFEFFER

Brickteigblätter	12 Stück
Tourierbutter 84 %	200 g
Puderzucker	50 g
Schwarze Pfefferkörner	Nach Belieben

Jedes Brickteigblatt mit einem Pinsel mit geschmolzener Butter **bestreichen**.

Mit Puderzucker und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer **bestreuen**.

ROTWEIN-ORANGENBLÜTEN-JUS

Pfirsich in Rotwein	240 g
Orangenblütenwasser.....	10 g

Den Saft der Pfirsiche in Rotwein **auffangen** und einkochen lassen, bis ein dickflüssiger Sirup entstanden ist. Das Orangenblütenwasser hinzugeben und beiseitestellen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die Pfirsiche am Vortag in Rotwein pochieren und die Quarkmousse herstellen.

Die frischen Pfirsiche **abbrühen**, um die Haut zu entfernen. Die Haut der Pfirsiche auf einer Silikonbackmatte 12 Stunden lang im Trockenschrank trocknen lassen.

Am Tag selbst die Brickteigblätter mit Pfeffer **zubereiten**, Teigblätter dafür in einen Backring mit 10 cm Durchmesser geben und ein Nest formen (siehe Foto).

Bei 170 °C 12 Minuten **backen**, abkühlen lassen.

Die Rotweinreduktion herstellen.

Die am Vortag geschälten frischen Pfirsiche in kleine Stückchen **schneiden**.

Die in Wein pochieren Pfirsiche **abtropfen lassen** und mit einem Pinsel mit der Reduktion nappieren.

Das Brickteignest auf einem Teller platzieren, mit Pfirsichstückchen befüllen und einen halben pochierten Pfirsich darauflegen.

Einen Löffel Quarkmousse neben dem Nest anrichten, mit etwas Pfeffer aus der Pfeffermühle und einer getrockneten Pfirsichschale garnieren.

Zum Schluss die Rotweinsauce über den Pfirsich gießen.



MADELEINE MIT ORANGENBLÜTENWASSER



FÜR 40 STÜCK

MADELEINE MIT ORANGENBLÜTENWASSER

Tourierbutter 84 %	270 g
Honig	40 g
Ei	195 g
Ultrahoherhitzte Vollmilch.....	80 g
Kristallzucker	175 g
Mehl T550	250 g
Backpulver SOSA	12 g
NOROHY Orangenblütenwasser	65 g

Nussbutter **herstellen**, den Honig einrühren und abkühlen lassen.

Eier, Milch und Zucker **vermischen**, das zuvor mit dem Backpulver gesiebte Mehl dazugeben.

Die lauwarmer Butter und das Orangenblütenwasser **einrühren**.

Mit Frischhaltefolie **bedecken** und kalt stellen.

MADELEINE-KUCHENGLASUR MIT ORANGENBLÜTENWASSER

Puderzucker	215 g
Zitronensaft	20 g
NOROHY Orangenblütenwasser	10 g

Puderzucker mit Zitronensaft und Orangenblütenwasser **vermischen**. Sofort weiterverarbeiten.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Madeleine-Teig **herstellen**. 27 g pro Form abwiegen, 4 Minuten bei 210 °C backen, dann 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

Aus der Form **lösen**, die Oberseite mit einem Pinsel glasieren und 2 Minuten bei 170 °C backen. Abkühlen lassen.



FATA-MORGANA-TARTE



FÜR 20 STÜCK

MEHLBUTTER FÜR BLÄTTERTEIG 2 DT

Tourierbutter 84 % **220 g**
Mehl T405..... **90 g**

Die Tourierbutter und das Mehl mit dem Flachrührer des Rührgeräts **vermischen**.

Den Mischvorgang erst beenden, wenn beides sehr gut vermischt ist.

Die Mehlbutter aus der Schüssel **nehmen** und zu einem Rechteck formen.

Den Teigling **abdecken** und bei 2 °C etwa 6 Stunden lang kalt stellen.

BLÄTTERTEIG 2 DT

Salz **6 g**
Mineralwasser..... **100 g**
Tourierbutter 84 % **65 g**
Mehl T812..... **220 g**
Weißweinessig..... **2 g**
Mehlbuter **310 g**

Salz in kaltem Wasser **auflösen**.

Tourierbutter und Mehl mit dem Flachrührer des Rührgeräts verkneten.

Die Wasser-Salz-Mischung **dazugeben**.

Schnell und kurz **vermischen**.

Der Mischvorgang darf nicht zu lange dauern, da der Teig sonst zu elastisch ist.

Den Teig aus der Schüssel **nehmen** und zu einem Rechteck formen, das doppelt so lang ist wie die Mehlbutter.

Den Teigling **gut abdecken** und bei 2 °C etwa 6 Stunden lang ruhen lassen.

*Optional: Essig ist bei längerer Lagerung im Kühlschrank oder Gefrierschrank erforderlich.

Mehlbuter auf die Détrempe **legen**, dann zwei doppelte Touren geben, zwischen den Touren jeweils 6 Stunden bei 2 °C ruhen lassen.

KLASSISCHER WIENER BISKUIT

Eigelb **30 g**
Ei **85 g**
Zucker **65 g**
Eiweiß **55 g**
Zucker **20 g**
Mehl T405..... **45 g**

Eigelb, Eier und die größere Menge Zucker im Rührgerät **schaumig schlagen**.

Eiweiß **steif schlagen** und kleinere Menge Zucker hinzugeben.

Das aufgeschlagene Eiweiß mit der ersten Mischung **vermengen** und das gesiebte Mehl hinzugeben.

Biskuitmasse **abwiegen** und gleichmäßig auf einer Silikonbackmatte verstreichen.

SIRUP ZUM TRÄNKEN MIT ORANGENBLÜTENWASSER

Mineralwasser..... **150 g**
Zucker **40 g**
NOROHY Orangenblütenwasser **10 g**

Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen **bringen**.

Abkühlen lassen.

Dann das Orangenblütenwasser **hinzufügen**.

Kalt stellen.

DIPLOMATENCREME MIT ORANGENBLÜTENWASSER

Ultrahoherhitze Vollmilch..... **540 g**
Ei **100 g**
Zucker **80 g**
Maisstärke **50 g**
SOSA Pulvergelatine 220 Bloom **6 g**
Hydratwasser **30 g**
NOROHY Orangenblütenwasser **35 g**
Ultrahoherhitze Sahne 35 %..... **160 g**

Die Milch zum Kochen **bringen** und auf die Mischung aus Ei, Zucker und Stärke gießen. Gesamte Mischung zum Kochen bringen. Die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzufügen**. Schnell abkühlen.

Die Konditorcreme **glattrühren**, das Orangenblütenwasser hinzufügen und dann die steif geschlagene Sahne unterheben.

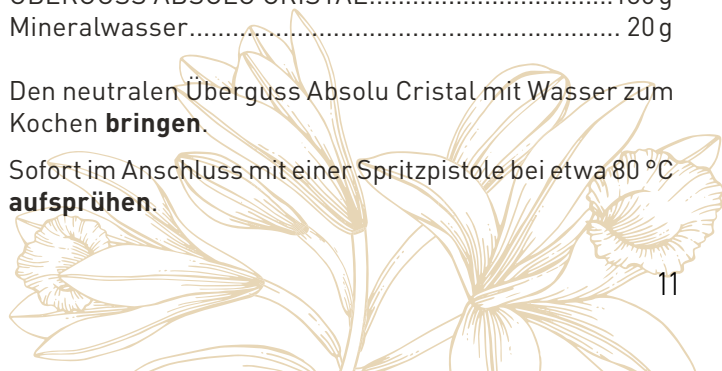
Sofort **weiterverarbeiten**.

NEUTRALER SPRITZGUSS ABSOLU

ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL..... 180 g
Mineralwasser..... 20 g

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit Wasser zum Kochen **bringen**.

Sofort im Anschluss mit einer Spritzpistole bei etwa 80 °C **aufsprühen**.



ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

SOSA Blanchierte Mandelblättchen..... **Nach Belieben**
NOROHY Bio-Vanillepulver
aus Madagaskar **Nach Belieben**
Mirabellen **1300 g**

Blätterteig **zubereiten**.

Biskuitteig **zubereiten**, 600 g auf ein 40 × 60 großes Blech streichen und bei 230 °C etwa 6 Minuten im Umluftofen backen. Den Sirup zum Tränken **zubereiten**.

Den Blätterteig 2 mm dick **ausrollen** und dann 9 cm große Kreise ausschneiden.

Einen Blätterteigkreis auf eine umgedrehte, ausgestellte Tarteform mit einem Durchmesser von 6 cm **legen**.

Den Boden **einstechen** und dann eine Silikonbackmatte und ein Blech auf die Blätterteigtaler stellen, damit der Blätterteig nicht aufgehen kann.

Bei 180 °C für 40 Minuten **backen**. Abkühlen lassen.

Aus dem Biskuit 6 cm große Taler **zuschneiden** und mit dem Sirup tränken.

Die Diplomatencreme **herstellen** und dann mithilfe eines Spritzbeutels mit einer 10-mm-Tülle 25 g Diplomatencreme auf den Blätterteigboden spritzen.

Den getränkten Biskuittaler **darauflegen** und dann erneut 25 g Diplomatencreme hineinspritzen, dabei einen Rand von 2–3 mm frei lassen. Die Mirabellen **waschen** und dann halbieren.

Den Kern **entfernen**.

Die Mirabellen gleichmäßig auf der Diplomatencreme **verteilen**.

Den Absolu-Überguss mit dem Wasser **erhitzen** und dann die Mirabellen damit nappieren. Einige zuvor geröstete Mandelblättchen darauflegen und dann mithilfe eines Siebs das Vanillepulver darüber streuen.



.....

BLÄTTERTEIGSCHNITTCHEN MIT VANILLECREME



FÜR 10 PORTIONEN

FRANZÖSISCHER BLÄTTERTEIG

Tourierbutter 84 %	350 g
Mehl T550.....	125 g
Mehl T550.....	295 g
Salz	10 g
Weißweinessig.....	5 g
Wasser.....	120 g
Geschmolzene Butter	95 g

Hinweis: Es empfiehlt sich, zuerst die zweite Détrempe herzustellen und die erste Détrempe vor dem Tourieren zu fertigen, so fällt das Tourieren leichter.

ERSTE DÉTREMPE

Butter mithilfe des Knethakens mit der kleineren Menge Mehl **vermengen** und anschließend quadratischen Teigling **formen**.

ZWEITE DÉTREMPE

Mithilfe des Knethakens die größere Menge Mehl mit dem Salz, Wasser, Essig und der zerlassenen (lauwarmen) Butter **kneten**, anschließend quadratischen Teigling **formen** und **ruhen** lassen.

TOURIEREN

Die zweite Détrempe in die Mitte der ersten Détrempe **legen** und anschließend eine doppelte Tour **geben**.

Ruhen lassen.

Eine weitere doppelte Tour **geben** und **ruhen** lassen.

Dem Blätterteig eine einfache Tour **geben**, eine Nacht **ruhen** lassen, anschließend eine letzte einfache Tour geben, **ausrollen** und entsprechend **zuschneiden**.

KONDITORCREME MIT VANILLE

Vollmilch.....	450 g
Zucker.....	120 g
Eigelb.....	145 g
Puddingpulver.....	45 g
Sahne.....	180 g
Mehl.....	20 g
Tourierbutter 84 %	70 g
NOROHY Vanilleschote	20 g

Die Milch, Sahne und die zuvor gespaltene und ausgeschabte Vanilleschote **aufkochen**.

Eigelb mit dem Zucker **schaumig schlagen**, dann das Mehl sowie das Puddingpulver **hinzufügen**.

Die heiße Flüssigkeit über das Eigelb **gießen** und erneut **aufkochen**.

Abkühlen lassen und bei 60 °C die Butter **hinzugeben**.

Glatt streichen und **kalt stellen**.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	200 g
Puderzucker	Nach Belieben

Den Blätterteig 2 mm dick **ausrollen**.

40 × 60 cm große Teigplatte **ausschneiden** und **ruhen** lassen.

Bei 160 °C **backen**. Nach der Hälfte der Backzeit die Blätterteigplatte **wenden**, dann eine weitere Platte obenauf **legen** und zu Ende backen. Der Teig soll innen eine goldgelbe Färbung bekommen. **Beiseitestellen**.

Die ultrahocherhitzte Sahne **aufschlagen**. Die Konditorcreme **glatt streichen** und die Schlagsahne hinzufügen.

Blätterteigplatte in 10 × 5 cm große Rechtecke **schneiden**.

Alle Rechtecke in der Höhe **halbieren**, sodass jeweils eine dünne, regelmäßige Oberfläche entsteht.

Ein Blätterteigrechteck auf einen Teller **legen** und ca. 20 g der leichten Konditorcreme mit einer mit Tülle Nr. 4 versehenen Spritztüte darauf **anrichten**. Diesen Vorgang fünfmal **wiederholen**.

Letztes Rechteck mit Puderzucker **bestäuben** und mit einem Gasbrenner **karamellisieren**. Karamellisiertes Rechteck auf die letzte Creme-Schicht **setzen**.



.....
BABA-KUGELN
MIT VANILLE-RUM



BABA-TEIG

Backstarkes Mehl	355 g
Eier.....	280 g
Salz.....	6 g
Backhefe	60 g
Streu­zucker.....	90 g
Tourierbutter 84 %	215 g

Mehl, Eier, Salz und Hefe **verkneten**, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Nach und nach den Zucker und die geschmolzene, lau­warme Butter **hinzufügen**. Flexipan-Halbkugelformen mit 3 cm Durchmesser **füllen**.

Im Trockenschrank **gehen** lassen. Einige Minuten bei 200 °C in den Ofen **geben**, um ein gleichmäßiges Aufgehen des Teigs zu bewirken. Die Temperatur anschließend auf 170–175 °C **senken** und 12–14 Minuten lang backen. Beiseitestellen.

VANILLE-SIRUP ZUM TRÄNKEN

Wasser.....	1 500 g
Zucker.....	750 g
NOROHY Vanilleschote	28 g

Das Wasser mit dem Zucker und der aufgeschnittenen und ausgekratzten Vanilleschote **zum Kochen bringen**. **Abkühlen**.

VANILLE-RUM

Vanille-Sirup zum Tränken.....	375 g
Angostura Rum	650 g

Den Sirup zum Tränken **filtrieren**, um einen klaren Sirup zu erhalten. Mit dem Rum kalt **vermischen**. **Kalt stellen**.

LEICHTE VANILLECREME

Ultrahocherhitze Sahne 35%.....	1400 g
Mascarpone	210 g
NOROHY Vanilleschote	16 g
Puderzucker	85 g

Vanilleschoten **längs halbieren** und auskratzen. Das Vanillemark mit Sahne und Mascarpone **mischen**. Zucker **hinzufügen** und verrühren, bis eine geschmeidige, glatte und leichte Sahnecreme entsteht.

OPTION

Um den Vanillegeschmack noch zu intensivieren, kann man das aus den halbierten Schoten gekratzte Mark über Nacht in der Sahne ziehen lassen und den Mascarpone zusammen mit dem Zucker anschließend hinzufügen.

VERSION FÜR EINZELNE GLÄSCHEN

Nach dem Abkühlen des Sirups die Baba-Küchlein in einen Kandierkasten **geben** und mit Sirup bedecken.

Die Babas nach 15 Minuten **umdrehen**, in den Kühlschrank stellen und über Nacht im Sirup ziehen lassen. Am nächsten Tag herausnehmen und abtropfen lassen.

6 bis 8 der mit Sirup getränkten und abgetropften Baba-Kugeln in Gläsern **setzen**.

Den Vanille-Rum in die Gläsern **gießen**, bis die Baba-Kugeln gerade bedeckt sind.

Die leichte Sahnecreme **aufschlagen** und mithilfe einer Sterntülle eine Rosette auf die Babas dressieren.

Die Creme mithilfe eines Spatels bündig mit dem Glasrand **glatt streichen**.

Gläsern mit einem dünnen vorab hergestellten Schokoladenplättchen **abdecken**. Zur Herstellung weiße Ivoire-Kuvertüre temperieren, dann zwischen zwei Bögen Schokoladenfolie verstreichen und zu Beginn der Kristallisierung auf den Durchmesser der verwendeten Gläsern zurechtschneiden oder ausstechen.

VERSION „EINWECKGLAS“ FÜR DEN TAKE-AWAY-VERKAUF

Die Einweckgläser zu drei Vierteln mit den durchtränkten und abgetropften Baba-Kugeln **füllen**.

Die für den Sirup verwendeten Vanilleschoten **hinzufügen**.

Die Baba-Kugeln mit dem Vanille-Rum übergießen, bis das Einweckglas randvoll ist.

Die Einweckgläser luftdicht **verschließen** und im Kühlschrank aufbewahren.





CRÈME BRULÉE
MIT VANILLE

FÜR CA. 20 PERSONEN

CRÈME-BRÛLÉE-MASSE NOROHY

Vollmilch.....	510 g
Sahne 35 %.....	2 000 g
Eigelb.....	760 g
Streu­zucker.....	250 g
NOROHY Vanilleschote	48 g

Vanilleschote **längs halbieren**, Vanillemark **herauslösen** und zusammen mit den Vanilleschotenhälften in die Milch **geben**.

Lau erwärmen und eine Nacht **ruhen** lassen.

Die Sahne, das Eigelb und den Zucker **hinzufügen**.

In Porzellanteller oder -platten mit erhöhtem Rand **gießen**.

Bei 90 °C **backen**, bis eine glatte und nicht zu feste Creme entsteht.

Kalt stellen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die abgekühlten Crème brûlée ein erstes Mal **zuckern**.

Die Ränder des Porzellans **säubern**, dann **karamellisieren**, ein zweites Mal **zuckern** und erneut **karamellisieren**.

TIPP VOM CHEF-PATISSIER

Damit die Vanillesamen an der Oberfläche der Crème brûlée bleiben, müssen Sie die Sahne und die Milch zusammen mit dem aus den Vanilleschotenhälften gekratzten Mark kochen.

Die Flüssigkeit anschließend auf die Zucker-Eigelb-Mischung geben.

Allerdings wird die Textur beim Verzehr ein fettigeres Mundgefühl bewirken, als dies beim ursprünglichen Rezept der Fall ist.



.....

MANDELSULZ (BLANC-MANGER) ROTEM BEERENREIGEN & KANDIERTEM RHABARBER



MANDELSULZ (BLANC-MANGER) MIT VANILLE

Quark 40 %.....	335 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	335 g
Zucker.....	65 g
Pulvergelatine	10 g
Wasser.....	50 g
NOROHY Vanilleschote	12 g

Das Gelatinepulver mit Wasser **vermischen**.

Den Quark lau **erwärmen** und den Streuzucker sowie die zuvor ausgekratzte Vanille hinzugeben.

Die Sahne **schlagen**, bis sie eine schaumige Konsistenz hat.

Die Gelatine in der Mikrowelle **aflösen** und dann den lauwarmen Quark hinzufügen.

Bei 35 °C die Schlagsahne **dazugeben**.

In 5 cm × 5 cm große würfelförmige Edelstahlformen **gießen** und **kalt stellen**.

IM OFEN KANDIERTER RHABARBER MIT VANILLE

Französischer Rhabarber.....	2 kg
Brauner Zucker	Nach Belieben
NOROHY Vanilleschote	8 g

Den Rhabarber **schälen** und in 12 cm große Stücke schneiden.

Die Vanilleschoten **längs halbieren** und auskratzen, danach das Vanillemark auf die Rhabarberstücke streichen.

In einen Kandierkasten **setzen** und die Oberseite der Rhabarberstücke mit braunem Zucker bestreuen.

Einige Minuten lang bei 100 °C **garen**. Der Rhabarber muss innen knackig bleiben.

VANILLE-DEKORPLÄTTCHEN

Fondant	600 g
Glukose.....	400 g
NOROHY Vanilleschote	8 g

Die Mischung aus Fondantmasse, Glukose und zuvor ausgekratztem Vanillemark bis 155 °C **aufkochen**.

Auf eine Silikonmatte **streichen** und vor dem Zermahlen zu Pulver **auskühlen** lassen.

Bis zum Backen in einem luftdichten Gefäß **aufbewahren**.

Eine Silikon-Backmatte mit diesem Pulver **bestäuben**.

BACKEN

Im Backofen bei 140–150 °C **backen**, sodass das Pulver schmilzt.

Abkühlen lassen. **Ablösen** und bis zur Weiterverarbeitung in den Trockenschrank **stellen**.

An einem vor Feuchtigkeit geschützten Ort **aufbewahren**.

HIMBEER-COULIS

Himbeerfruchtmark.....	85 g
Neutraler Überguss Absolu Cristal.....	55 g
Zitrone in Saft	1/2

Das Himbeerfruchtmark, den Überguss und den Zitronensaft **vermischen**.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Himbeeren	100 g
Johannisbeeren.....	50 g
Erdbeeren	100 g
Walderdbeeren.....	50 g
Erbsensprossen	Nach Belieben

Einen Mandelsulz-Würfel mittig auf einen Teller **stürzen**.

Ein kandiertes Rhabarberstück sowie einige rote mit zarten Erbsensprossen garnierte Beeren **hinzugeben**.

Die Mandelsulz mit Dekorplättchen **garnieren**.



BRATPFIRSICH
MIT MANDELEIS



FRANZÖSISCHER BLÄTTERTEIG

Tourierbutter 84 %	280 g
Mehl T55.....	100 g
Mehl T55.....	236 g
Salz	8 g
Weißweinessig.....	2 g
Wasser.....	100 g
Geschmolzene Butter	80 g

ERSTE DÉTREMPE

Butter mithilfe des Knethakens mit der kleineren Menge Mehl **vermengen** und anschließend quadratischen Teigling **formen**.

ZWEITE DÉTREMPE

Mithilfe des Knethakens die größere Menge Mehl mit dem Salz, Wasser, Essig und der zerlassenen (lauwarmen) Butter **kneten**. Quadrat **formen** und **ruhen** lassen.

TOURIEREN

Die zweite Détrempe in die Mitte der ersten Détrempe **legen** und anschließend eine doppelte Tour **geben**. **Ruhen** lassen und anschließend eine weitere doppelte Tour **geben**. **Ruhen** lassen und dann eine einfache Tour **geben**. Eine Nacht **ruhen** lassen. Eine **letzte** einfache Tour geben, **ausrollen** und **zuschneiden**.

—
Hinweis: Es empfiehlt sich, zuerst die zweite Détrempe herzustellen und die erste Détrempe vor dem Tourieren zu fertigen, so fällt das Tourieren leichter.

EIS MIT MARZIPAN 50 %

Marzipan Provence 50 %	500 g
Vollmilch.....	1 480 g
Milchpulver 0 % Fett	60 g
Zucker.....	25 g
Eisstabilisator.....	8 g
Invertzucker.....	90 g
Sahne 35 %.....	110 g

Alle Zutaten sorgfältig **abwiegen**. Das Marzipan mit etwas Vollmilch (von der Gesamtmenge nehmen) mit dem Schneebesen oder Mixer **geschmeidig rühren**.

Die verbleibende Vollmilch in den auf Hochpasteurisation geregelten Pasteurisierer oder in einen Topf **geben**. Sobald die Mischung eine Temperatur von ca. 30 °C erreicht hat, das Magermilchpulver, den Zucker, den Stabilisator, den Invertzucker und die Sahne **hinzufügen**.

Bei 45 °C unter starkem Rühren die geschmeidige Marzipanmasse **einarbeiten**. Den kompletten Pasteurisierungszyklus **durchführen**. 12 Std. bei +4 °C **reifen** lassen. Aufdrehen.

Nach dem Extrudieren der Eiscreme die geschlossenen Behälter zwischen -18 und -20 °C **aufbewahren**.

KNUSPRIGE BLÄTTERTEIGSCHNECKEN „ARLETTES“

Zucker.....	60 g
Französischer Blätterteig	400 g
NOROHY Vanilleschote	4 g

Den Blätterteig 2,5 mm dick **ausrollen**.

30 × 40 cm große Teigplatte **ausschneiden**.

Die Vanilleschote **längs halbieren** und das Mark **herauskratzen**.

Das Vanillemark mit dem Streuzucker **mischen**.

Den Vanillezucker auf die eine Hälfte der Blätterteigplatte **streuen** und die Platte dann aufrollen.

Die Rolle mit Frischhaltefolie **fest umwickeln**. **Kalt stellen**.

2 mm dicke Scheiben aus der Rolle **schneiden** und danach zwischen zwei Bögen Backpapier 1 mm dick **ausrollen**.

Zwischen zwei Backplatten **backen** (die beiden Backpapierbögen an Ort und Stelle belassen), bis das Gebäck eine gleichmäßige goldgelbe Farbe angenommen hat. An einen vor Feuchtigkeit geschützten Ort **stellen**.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Weißer Pfirsiche.....	2 000 g
Gelbe Pfirsiche	2 000 g
Akazienhonig	400 g
Tourierbutter 84 %	400 g
Rosmarin.....	Nach Belieben
NOROHY Vanilleschote	Nach Belieben

Die Pfirsiche in zwei Hälften **schneiden**.

Alle Pfirsichhälften kurz in kochendes Wasser tauchen, in Eiswasser abschrecken und **schälen**. In den Kühlschrank **stellen**.

In der Zwischenzeit etwas Honig und Butter (im gleichen Verhältnis) **erhitzen**.

Einen Zweig Rosmarin, eine viertel Vanilleschote – längs aufgeschnitten – und drei Pfirsichhälften **hinzufügen**, dabei gelbe und weiße Pfirsiche mischen.

Regelmäßig **übergießen** und bei schwacher Hitze braten.

Die Pfirsichhälften auf einem Teller **anrichten**.

Die Butter und den Honig mit etwas Wasser **ablöschen**.

und dann die Pfirsiche damit begießen.

Den Rosmarinzweig und die Vanille darauf **anordnen**, eine Kugel Mandeleis **hinzugeben** und mit ein paar Arlettes-Blätterteigschnecken **garnieren**.

.....

TÖRTCHEN MIT SCHOKOLADENTALERN



FÜR 24 TÖRTCHEN

VANILLE-MÜRBETEIG

Tourierbutter 84 %	240 g
Feinsalz	4 g
Puderzucker	180 g
Gemahlene Mandeln	60 g
Ei	100 g
Mehl T550	120 g
Mehl T550	350 g
NOROHY Vanilleschote	24 g

Zunächst die weiche Butter, das Feinsalz, den Puderzucker, die gemahlene Mandeln, die Eier, das Vanillemark und die kleine Mehlmenge **vermischen**.

Sobald die Mischung homogen ist, die große Menge Mehl **hinzufügen**, kurz vermischen.

Zwischen zwei Kunststofffolien **ausrollen** und in den Tiefkühlschrank **stellen**.

LOCKERER VANILLEBISKUIT

Gemahlene Mandeln	70 g
Maisstärke	10 g
Streu­zucker.....	80 g
Eier.....	50 g
Eigelb.....	22 g
Sahne 35 %.....	70 g
Backpulver	1 g
NOROHY Vanilleschote	24 g

Die gemahlene Mandeln, die Maisstärke, den Streuzucker, das Backpulver und das aus den Vanilleschoten gekratzte Mark **vermischen**.

Die Sahne, die Eier und das Eigelb **hinzufügen**, alles gut **verrühren** und dann **ruhen** lassen.

WIE EINE CRÈME BRULÉE

Ultrahocherhitze Sahne 35 %	220 g
Vollmilch.....	45 g
Eigelb.....	45 g
Streu­zucker.....	30 g
Pulvergelatine 200 Bloom	2 g
Wasser.....	10 g
NOROHY Vanilleschote	48 g

Sahne und Milch mit dem ausgekratzten Vanillemark **zum Kochen bringen**, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 2 Std. **ziehen** lassen.

Durch ein Sieb **passieren** und das Gewicht der Flüssigkeit **korrigieren**.

Das Eigelb mit dem Zucker **mischen**.

Alles bei 84 °C **kochen**. Durch ein Spitzsieb **passieren** und die eingeweichte Gelatine **hinzufügen**.

GANACHE VANILLE

Ultrahocherhitze Sahne 35 %	110 g
Mineralwasser.....	60 g
Natur Emul.....	1,5 g
Pulvergelatine 200 Bloom	1,5 g
Wasser.....	6 g
Kuvertüre Opalys 33 %	90 g
NOROHY Vanilleschote	28 g

Wasser und Sahne **erhitzen** und das aus den Vanilleschoten gekratzte Mark darin ziehen lassen.

Durch ein trichterförmiges Sieb **geben**.

Natur Emul **hinzufügen** und zum Kochen bringen.

Die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzufügen**.

Nach und nach in die teilweise zerlassene Schokolade **gießen**. So schnell wie möglich alles **mischen**, um eine glatte Creme zu erhalten.

Das Ganze idealerweise eine Nacht im Kühlschrank **kristallisieren** lassen.

SCHLAGSAHNE

Ultrahocherhitze Sahne 35 %	125 g
Zucker.....	20 g
Ultrahocherhitze Sahne 35 %	125 g
NOROHY Vanilleschote	24 g

Das ausgekratzte Vanillemark in der ersten Portion Sahne und dem Streuzucker ca. 2 Std. **ziehen** lassen.

Durch ein feines trichterförmiges Sieb **streichen** und das Gewicht der Sahne **korrigieren**.

Die restliche Sahne **hinzufügen** und im Kühlschrank **kalt stellen**.

Die kühle Sahne **steif schlagen** und sofort **verwenden**.

TÖRTCHEN-DEKORATION

Kuvertüre Araguani 72%.....	350 g
-----------------------------	--------------

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Den lockeren Biskuit, den Vanille-Mürbeteig und die Vanille-Ganache **vorbereiten**.

Den Teig in die Törtchenformen **geben** und bei 150 °C etwa 15 Min. backen.

Je Törtchen etwa 12 g lockeren Biskuit **eingießen** und bei 160 °C ca. 10 Min. **backen**. **Abkühlen** lassen.

Die Vanille-Crème-brûlée **vorbereiten** und dann die Törtchen bis zum Rand damit **füllen**. **Kalt stellen**.

Mit der vorkristallisierten Schokoladenkuvertüre Araguani 72 % auf einem Streifen Schokoladenfolie Tropfen **anrichten**, mit einem zweiten Streifen Folie **bedecken** und diesen andrücken.

Die beiden Folien **trennen** und auf einer Seite etwa 4 g Vanille-Ganache direkt auf die Schokolade **geben**.

Erneut mit der zweiten Folie **bedecken** und darauf achten, dass die Vanille-Ganache zwischen zwei Schokoladentropfen liegt. Anschließend mit einem 7-cm-Ausstecher **ausstechen**. Im Kühlschrank **kristallisieren** lassen.

Mit entkristallisierter Araguani-Kuvertüre 3 gefüllte Taler als Dekor übereinander **kleben** und diese dann auf die Törtchen **kleben**.

Die Sahne **steif schlagen**, anschließend damit eine Rosette auf das Törtchen **dressieren** und zum Schluss einige Schokoladenbohnen darüber **raspeln**.

IRISH COFFEE



GEEISTE, SCHAUMIGE GANACHE-CREME MIT WHISKY

Ultrahoherhitzte Vollmilch.....	140 g
SOSA Dextrose	155 g
SOSA Glukose DE60	155 g
SOSA Trehalosepulver.....	70 g
SOSA Pulvergelatine 220 Bloom	5 g
Hydratwasser	25 g
Schokolade OPALYS 33 %.....	210 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35 %.....	710 g
Whisky.....	55 g

Die Milch auf 25–30 °C **erhitzen**, Dextrose, Glukose DE 60 und Trehalose hinzufügen.

Auf 85 °C **erhitzen** und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Die warme Masse nach und nach auf die Schokolade **gießen**. **Mixen**, um die Emulsion fertigzustellen.

Die Mischung **abkühlen**, die kalte Sahne und zuletzt den Whisky hinzufügen, dann erneut mixen.

Kalt stellen und idealerweise 12 Stunden **kristallisieren lassen**. **Aufschlagen**.

EISCREME MIT KAFFEEBOHNENPASTE

Ultrahoherhitzte Vollmilch.....	825 g
SOSA Milchpulver (1 % Fett)	50 g
Zucker	170 g
SOSA Glukosepulver DE33.....	90 g
SOSA Dextrose	60 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35 %.....	255 g
NOROHY Kaffeebohnenpaste.....	35 g
SOSA Guarkernmehl.....	2 g
SOSA Johanniskernmehl	2 g
SOSA Natur Emul	4 g

Alle Zutaten sorgfältig **abwiegen**.

Der Reihe nach zunächst das Wasser oder die Milch in das Kochgefäß **gießen** (Topf oder Pasteurisiergerät).

Bei 25 °C das Magermilchpulver **hinzufügen**.

Zucker, Glukosepulver und Dextrose bei 30 °C **hinzufügen**.

Bei 40 °C die fetthaltigen Produkte (Sahne, Kaffeepaste) **einrühren**.

Bei 45 °C das Gemisch aus Stabilisator und zugesetztem Emulgator mit einem Teil der ursprünglichen Zuckermenge (rund 10 %) **hinzugeben**.

Alles zusammen bei 85 °C 2 Min. lang **pasteurisieren** und anschließend schnell auf 4 °C abkühlen.

Wenn möglich, den Mix **homogenisieren**, um die Fettkristalle so fein wie möglich zu spalten.

Den Mix mindestens 12 Stunden **reifen lassen**.

Bei -6 bis -10 °C in der Eismaschine **mischen und aufdrehen**.

Bei -30 °C **einfrisieren**, dann im Gefrierschrank bei -18 °C aufbewahren.

GEPRESSTE STREUSEL MIT KAFFEEBOHNENPASTE

Mandelstreusel mit Kaffeebohnenpaste.....	150 g
Eclat d'Or	150 g
Schokolade DULCEY 35 %	150 g

Die gebackenen Mandelstreusel fein **hacken** und mit den restlichen Zutaten mischen.

MANDELSTREUSEL MIT KAFFEEPASTE

Tourierbutter 84 %	40 g
Brauner Zucker	40 g
Mehl T550	40 g
SOSA blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln.....	40 g
Fleur de Sel	0,5 g
NOROHY Kaffeebohnenpaste.....	5 g

Alle Zutaten miteinander **vermischen** und durch ein Sieb streichen.

Bei 160 °C etwa 12 Minuten lang backen.

BISKUIT MIT KAFFEEPASTE

Ei	80 g
Zucker	30 g
Salz	2 g
Traubenkernöl.....	20 g
NOROHY Kaffeebohnenpaste.....	6 g
Mehl T550	90 g
Eiweiß	120 g
Zucker	75 g
SOSA Weinstein	2,5 g

Ei, Zucker, Salz, Öl, Kaffeepaste und Mehl **vermischen**.

Das Eiweiß mit der zweiten Menge Zucker und Weinstein **steif schlagen**.

Beide Massen miteinander **vermischen**.



GUANAJA-SPRITZMASSE

Kakaobutter.....	150 g
Kuvertüre GUANAJA 70%.....	350 g

Die Zutaten miteinander **verschmelzen**. Vor Verwendung passieren.

Für ein samtiges Spritzergebnis die warme Mischung (40–45 °C) **verwenden** und auf einen gefrorenen Untergrund spritzen.

SPRITZGUSS ABSOLU ZUM AUFSPRÜHEN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR (FÜR EIS)

Mineralwasser.....	75 g
SOSA Dextrose.....	115 g
SOSA Glukose DE60.....	75 g
ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL.....	490 g

Wasser, Dextrose und Glukose DE60 **mischen** und aufkochen.

Auf den Überguss Absolu Cristal **gießen** und vermischen.

Glasur bei einer Temperatur von 25 °C **aufsprühen**.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die schaumige Ganache-Creme mit Whisky und die Kaffee-Eiscreme **zubereiten**.

Die Kaffeestreusel **backen** und die gepressten Streusel herstellen. 500 g in einem 4 mm hohen Backrahmen à 34 × 34 **verteilen**. Bei über 0 °C kalt stellen und mit einem 4,5 cm großen Ausstecher Taler formen.

Den Biskuitteig **herstellen**, 425 g Teig in einer halben Flexipan-Form à 40 × 60 verstreichen. Biskuit bei 180 °C in den Ofen schieben und auf 145 °C herunterschalten. 12 Minuten lang backen.

Mit einer Ausstechform mit einem Durchmesser von 4,5 cm Scheiben **ausstechen**.



Die Kaffee-Eiscreme **aufdrehen** und 12 g davon auf einen Kaffee-Biskuit-Taler geben, einfrieren.

Backringe mit 5,5 cm Ø und 4,5 cm Höhe mit Tortenrandfolie **auslegen**.

Die schaumige Ganache-Creme mit Whisky **aufschlagen** und in jeden Backring Knuspermasse geben.

20 g schaumige Ganache-Creme mit Whisky **darauf geben** und das Insert mit dem Biskuit nach unten hineindrücken.

Mit 30 g schaumiger Ganache-Creme **abschließen** und die Oberfläche der schaumigen Ganache-Creme mit einem Teelöffel effektiv verzieren (siehe Foto). **Einfrieren**.

Die Guanaja-Spritzmasse **zubereiten** und den Törtchen im unteren Bereich mithilfe einer Spritzpistole einen Samteffekt verleihen. Einfrieren.

Den neutralen Überguss **erwärmen** und das gesamte Törtchen mithilfe einer Spritzpistole dezent besprühen.



.....
COMINA



ENGLISCHE GRUNDCREME MIT EI

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	315 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	135 g
Ei	90 g
Zucker	10 g

Die Milch und die Sahne **zum Kochen bringen** und auf die zuvor mit dem Zucker vermischten (nicht schaumig geschlagenen) Eier geben.

Alles bei 84 °C **kochen** und mixen, um eine glatte Textur zu erhalten.

Sofort **verwenden** oder schnell abkühlen lassen und kalt stellen.

CREMEUX INTENSE WAÏNA 35 %

Englische Grundcreme mit Ei.....	500 g
Pulvergelatine	7 g
Hydratwasser	35 g
Schokolade WAÏNA 35%.....	410 g

Der warmen, gut verrührten Englischen Creme die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzufügen**.

Das Ganze mit einem Teigschaber **rühren** und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade gießen.

So schnell wie möglich alles gründlich **mischen**, um die Emulsion fertigzustellen.

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

BIRNENCONFIT MIT ZITRONE

Zucker	50 g
SOSA Pektin NH.....	10 g
Birnenpüree von Williams-Birnen.....	300 g
Glukose DE35/40	50 g
Zitronensaft	10 g

Den Zucker mit dem Pektin NH **vermengen**. Das Birnenpüree und den Glukosesirup auf 40 °C **erwärmen**, dann die Zucker-Pektin-Mischung **einrühren**.

Zum Kochen bringen und anschließend den Zitronensaft dazugeben.

VANILLESAUCE

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	200 g
SOSA Kartoffelstärke.....	5 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	50 g
Zucker	20 g
NOROHY TADOKA.....	0,5 Stück

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

Die restliche Milch, die Sahne, den Zucker und TADOKA auf 85 bis 90 °C **erhitzen**.

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

Alles in einen Topf **geben** und aufkochen. Intensiv **mixen**. Kalt stellen.

POCHIERTE BIRNE MIT VANILLE

Vereinsdechantsbirne (Comice).....	10 Stück
Mineralwasser.....	2000 g
Brauner Zucker	300 g
Zitronensaft	60 g
Bio-Vanilleschote aus Madagaskar NOROHY	12 g

Die Birnen **schälen**, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

Die Birnen sofort in Zitronenwasser **legen**, damit sie nicht braun werden.

Das Wasser mit dem braunen Zucker, dem Zitronensaft und dem Vanillemark mit Schote **zum Kochen bringen**.

Die Birnen **hinzugeben** und alles bedeckt bei sehr kleiner Hitze garen, bis die Birnen gerade eben weich sind (zum Prüfen mit einem spitzen Messer leicht einstechen).

Die Birnen **kalt stellen**.

ZITRONEN-VOILE

Zucker	100 g
SOSA Kappa-Gummi	3 g
SOSA Johannisbrotkernmehl.....	2 g
Püree Femminello-Zitrone 100 %.....	295 g
Mineralwasser.....	100 g

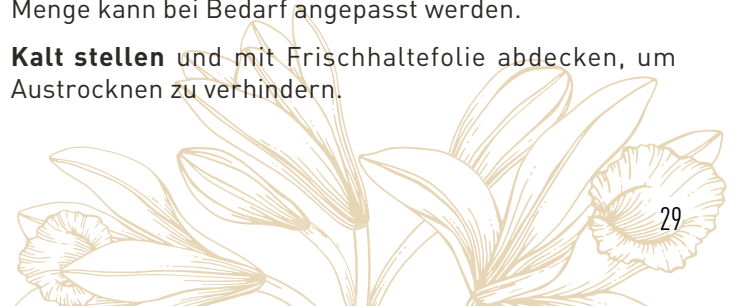
Zucker, Kappa-Gummi und Johannisbrotkernmehl **vermischen** und in das kalte Zitronenpüree (4 °C) mit Wasser einrieseln lassen.

Vermischen, um eine glatte Textur zu erhalten und anschließend auf 85 °C erhitzen.

Sofort auf eine heiße Edelstahlplatte (ca. 85 °C) **gießen** und die Platte neigen, damit die gesamte Oberfläche mit einer dünnen Schicht überzogen wird.

Für eine 40 × 60 cm große Platte 250 g **abwiegen**, um einen feinen, aber handhabbaren Voile zu erhalten. Diese Menge kann bei Bedarf angepasst werden.

Kalt stellen und mit Frischhaltefolie abdecken, um Austrocknen zu verhindern.



ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die Vanille-Cremeux **herstellen** und im Kühlschrank kristallisieren lassen. Das Birnenconfit **zubereiten** und dann in einen 34 × 34 cm großen und 2 mm hohen Rahmen geben. **Einfrieren**. Einen 4 mm hohen Rahmen auf das Birnenconfit **legen** und dann die Vanille-Cremeux hineingeben. **Einfrieren**. Streifen von 1,5 × 34 cm **zuschneiden**. Im Gefrierschrank **aufbewahren**.

Pochierte Birnen, Vanillesauce nach Art einer Englischen Creme und Zitronen-Voile **zubereiten**. **Kalt stellen**.

Die Birnenhälften **abtropfen lassen**. Eine halbe Birne in der Mitte eines Tellers **platzieren** und eine 8 cm große Scheibe Zitronen-Voile über die Birne legen.

Einen Streifen Birnenconfit-Vanille-Cremeux **anbraten** und dann hochkant auf den Teller legen, dabei der Form der halben Birne folgen. Die Vanillesauce auf der einen Seite der Birne **anrichten** und dann mithilfe eines Siebs etwas Vanillepulver über den Zitronen-Voile streuen.



.....

VAINILLA QUEMADA



HAUSGEMACHTES VANILLE-MANDEL-PRALINÉ

SOSA Rohe gehackte Mandeln.....	125 g
Kristallzucker.....	85 g
Getrocknete Vanilleschote.....	40 g

Die ganzen Mandelkerne im Umluftofen bei 150 °C **rösten**, sodass sie innen eine bernsteinfarbene Färbung annehmen.

Den Zucker trocken zu Karamell **kochen**, dann die getrockneten Vanilleschoten hinzugeben sowie die gerösteten Mandeln.

Auf einer Silikon-Backmatte **erkalten lassen**.

Im Blitzhacker **zerkleinern**, um eine möglichst feine Konsistenz zu erhalten.

An einen kühlen Ort **stellen**.

SÜSSER VANILLETEIG

Tourierbutter 84 %.....	115 g
Salz.....	1 g
Puderzucker.....	85 g
SOSA blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln.....	30 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschote.....	4 g
Ei.....	45 g
Mehl T550.....	45 g
Mehl T550.....	165 g

Zunächst die weiche Butter, das Salz, den Puderzucker, die gemahlene Mandeln, das Vanillemark, die Eier und die kleine Mehlmenge **vermischen**. Nicht schaumig schlagen. Sobald die Mischung homogen ist, die große Menge Mehl **hinzufügen**, kurz vermischen.

WEICHER VANILLEBISKUIT MIT TADOKA

SOSA blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln...	135 g
Maisstärke.....	20 g
Zucker.....	155 g
SOSA Backpulver.....	2 g
Ultrahoherhitze Sahne 35 %.....	135 g
NOROHY TADOKA.....	10 g
Ei.....	100 g
Eigelb.....	45 g

Die gemahlene Mandeln, die Maisstärke, den Zucker und das Backpulver **vermischen**. Die Sahne auf 50 °C **erhitzen**, um TADOKA darin zu schmelzen.

Die Vanillesahne, die Eier und das Eigelb **hinzufügen**, alles gut verrühren und dann ruhen lassen.

WIE EINE CRÈME BRULÉE MIT TADOKA

Ultrahoherhitze Sahne 35 %.....	370 g
Ultrahoherhitze Vollmilch.....	75 g
NOROHY TADOKA.....	10 g
Eigelb.....	75 g
Zucker.....	50 g
SOSA Pulvergelatine 220 Bloom.....	4 g
Hydratwasser.....	20 g

Sahne und Milch mit TADOKA **aufkochen**, mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 2 Stunden ziehen lassen.

Durch ein Sieb **passieren** und das Gewicht der Flüssigkeit korrigieren.

Das Eigelb mit dem Zucker **mischen**.

Das Ganze bei 84 °C **kochen**, passieren und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Brauner Zucker.....	200 g
Ultrahoherhitze Sahne 35 %.....	500 g
NOROHY Bio-Vanillepulver aus Madagaskar.....	50 g

Das Vanillepraliné und den Mürbeteig **zubereiten**, beiseite stellen.

Den Mürbeteig 2 mm dick **ausrollen**, Taler ausstechen und Tartelette-Formen mit einem Durchmesser von 7 cm damit auslegen. Bei 160 °C 15 Minuten lang backen.

Vanillebiskuit **zubereiten**, 5 mm dick verstreichen und bei 170 °C 10 Minuten backen. Mithilfe einer 6 cm großen Ausstechform Biskuittaler **ausstechen**.

10 g Praliné auf den Törtchenboden **geben**, den Vanillebiskuit darauflegen.

Crème brûlée mit Vanille **herstellen** und sofort 20 g in jedes Törtchen gießen, kalt stellen.

Ist die Crème brûlée fest geworden, mit braunem Zucker bestreuen und Zucker mit einem Brenner karamellisieren.

Sahne mit Vanillepulver **steif schlagen**. ohne sichelförmig auf den Rand des Törtchens **auftragen** und mit Vanille bestreuen.



SAVARIN-ROLLS



VANILLE-EISCREME MIT PASTE AUS TAHITI-VANILLE

Ultrahoherhitzte Vollmilch.....	870 g
SOSA Milchpulver (1 % Fett)	60 g
Zucker	170 g
SOSA Glukosepulver DE33.....	60 g
SOSA Dextrose	30 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35 %.....	225 g
Eigelb	75 g
NOROHY Vanilleschoten-Paste aus Tahiti-Vanille	8 g
Kombinierter Stabilisator	6 g

Der Reihe nach zunächst die Milch in das Kochgefäß (Topf oder Pasteurisiergerät) **gießen**.

Bei 25 °C das Milchpulver **hinzufügen**.

Bei 30 °C Zucker, Glukosepulver, Dextrose **hinzufügen**.

Bei 40 °C Sahne, Eigelb und Vanillepaste **hinzufügen**.

Bei 45 °C das Gemisch aus Stabilisator und zugesetztem Emulgator mit einem Teil der ursprünglichen Zuckermenge (rund 10%) **hinzugeben**.

Alles zusammen bei 85 °C 2 Min. lang **pasteurisieren** und anschließend schnell auf +4 °C **abkühlen**.

Wenn möglich, die Mischung **homogenisieren**, um die Fettkristalle so fein wie möglich zu **spalten**.

Den Mix mindestens 12 Stunden **ziehen lassen**.

Bei -6 bis -10 °C in der Eismaschine **mischen** und **aufdrehen**.

Bei -30 °C **einfrisieren**, dann im Gefrierschrank bei -18 °C **aufbewahren**.

STÄRKEMISCHUNG

Ultrahoherhitzte Vollmilch.....	280 g
SOSA Kartoffelstärke.....	8 g

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

Den Rest der Milch mit der Glukose auf 85–90 °C **erhitzen**.

Einen Teil der warmen Milch auf die Milch-Stärke-Mischung **geben**. Alles zurück in das Kochgefäß **geben** und **aufkochen**.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME INTENSE OPALYS 33% MIT VANILLE

Stärkemischung	275 g
NOROHY Vanilleschoten-Paste aus Tahiti-Vanille	4 g
SOSA Pulvergelatine 220 Bloom	3 g
Hydratwasser	15 g
Schokolade OPALYS 33 %	205 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35 %.....	145 g

Die warme Stärkemischung mit der eingeweichten Gelatine und der Vanilleschoten-Paste **vermischen**, dann nach und nach auf die Schokolade **geben**.

So schnell wie möglich alles für eine glatte Creme **mischen**.

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

Mit **Frischhaltefolie** bedecken, **kalt stellen** und mindestens 12 Stunden **kristallisieren lassen**.

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

RUM-VANILLE-GELEE

ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL	460 g
Alter Rum.....	185 g
NOROHY Vanilleschoten-Paste aus Tahiti-Vanille	5 g

Absolu Cristal mit dem Rum und der Vanillepaste **vermischen**. **Beiseitstellen**.

GEKNETETER SAVARIN-TEIG

Feinstes Auszugsmehl.....	90 g
Ei	70 g
Bio-Hefe.....	12 g
Fleur de Sel	1,5 g
Zucker	25 g
Tourierbutter 84 %	55 g

Mehl, Eier, Hefe und Fleur de Sel mit der Hand vermengen.

Kneten. Sobald der Teig beginnt, sich vom Rand abzulösen, nach und nach den Zucker und die Butter bei Raumtemperatur **hinzugeben**.

Das Kneten **beenden**, sobald der Teig schön glatt ist.

10 Min. **gehen lassen**.

Mithilfe eines Spritzbeutels in die gefetteten Formen **füllen**.

Gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat, und bei 160 °C etwa 15 Minuten lang **backen**.



VANILLE-GEBÄCKRÖLLCHENTEIG

Tourierbutter 84 %	20 g
Mehl T550	45 g
Puderzucker	35 g
Eiweiß	45 g
NOROHY Vanilleschoten-Paste aus Tahiti-Vanille ...	0,5 g

Die trockenen Zutaten gemeinsam **sieben**.

Mit dem Teigschaber zunächst einen Teil des Eiweißes mit den trockenen Zutaten und der Paste **mischen**, dann die geschmolzene Butter **einarbeiten**.

Die zweite Hälfte des Eiweißes **hinzugeben**. Alles **glatt rühren** und **kalt stellen**.

(Den Teig nicht **zu lange aufschlagen**!)

Den Teig zu verschiedenen Formen **ausrollen**.

Bei 200–210 °C einige Minuten (je nach Größe) im Ofen **backen**.

SAVARIN-RUM-VANILLE-SIRUP

SOSA Pulvergelatine 220 Bloom.....	10 g
Hydratwasser	50 g
Wasser	685 g
Zucker	135 g
Rum.....	110 g
NOROHY Vanilleschoten-Paste aus Tahiti-Vanille	10 g

Die Gelatine **einweichen**.

Das Wasser mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote **aufkochen**.

Die Gelatinemasse und den Rum **hinzufügen**.

Beiseitestellen.

GETRÄNKTE ROSINEN

Savarin-Rum-Vanille-Sirup	150 g
Gelbe Rosinen.....	50 g

Sirup **aufkochen** und die Rosinen darin mindestens 24 Stunden **tränken**.

Im Sirup **ziehen lassen**.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die Vanille-Eiscreme, die schaumige Ganache-Creme und das Vanille-Rum-Gelee **vorbereiten**.

Beiseitestellen. Den Savarin-Teig **zubereiten** und 3/4 davon in Halbkugeln mit 3 cm Durchmesser **füllen**. Ca. 30 Min. bei 26 °C **gehen lassen** und dann bei 160 °C etwa 15–20 Min. **backen**, anschließend an einem trockenen Ort **aufbewahren**.

Den Vanille-Gebäckröllchenteig **zubereiten**, dann auf einer Silikon-Backmatte mithilfe eines Teigschabers kleine Halbkreise **formen**.

Einige Minuten bei 200 °C **backen**, dann direkt aus dem Ofen in eine Hippenform **geben**. **Beiseitestellen**. Den Rumsirup **zubereiten**, die Savarins darin einige Minuten lang warm **tränken**, anschließend die Rosinen hinzufügen. **Beiseitestellen**. Vanille-Eiscreme **aufdrehen**, dann in Behälter mit flachem Boden **füllen**. Im Gefrierschrank **aufbewahren**.

In einem Eisbecher je einen Savarin **anrichten**, dann mit einem Löffel einige Stücke vom Rum-Vanille-Gelee **lösen** und an den Seitenrändern **platzieren**. Die schaumige Ganache-Creme **aufschlagen**, dann ca. 25 g davon in die Mitte **geben**. Einige getränkte Rosinen darauf **anrichten**. Mithilfe eines Eislöffels eingerollte Kugeln **formen** (siehe Foto) und jeweils 2 davon in den Becher geben. Mit einem Gebäck-Halbkreis **dekorieren**. **Servieren**.



EIN PAAR WORTE ZUM REZEPT

Eine elegante Version des Savarins, die Eiscreme und schaumige Ganache-Creme mit Tahiti-Vanille vereint, für ein erfrischendes und geschmackvolles Erlebnis!

.....

GERIFFELTE CANNELÉS



FÜR 24 STÜCK

GRUNDMASSE FÜR DIE CANNELÉS

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	835 g
.....	18 g
Zucker	375 g
Salz	4 g
Tourierbutter 84 %	85 g
Ei	40 g
Eigelb	100 g
Mehl T550	210 g
Brauner Rum	80 g

Die Milch mit den ausgekratzten Vanilleschoten **erhitzen** und 20 Min. **ziehen lassen**.

Durch ein feines Sieb **passieren** und das Gewicht der Milch bei Bedarf **korrigieren**.

Zucker, Salz und Butter **hinzufügen**.

Eier und Eigelb **hinzufügen**, wobei die Mischung nicht wärmer als 60°C sein sollte.

Den Rum **hinzufügen**.

Die Mischung nach und nach auf das Mehl **geben**. **Mixen** und 24 Stunden bei 4°C **aufbewahren**.

VANILLE-RUM-SIRUP

Acqua	180 g
NOROHY Vanilleschote aus Mexiko	3 g
Zucker	235 g
Brauner Rum	80 g

Das Wasser mit der ausgekratzten Vanilleschote **erhitzen** und 20 Min. **ziehen lassen**. Zucker und Rum **hinzufügen**.

Beiseitestellen.



ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Rezept für Cannelés-Formen mit einer Höhe von 5 cm und einem Ø von 5,5 cm.

Den Cannelés-Teig und den Sirup **vorbereiten**.

Die Cannelés-Formen **einfetten** und in jede davon 70 g Teig **geben**.

10 Min. bei 200°C **backen**, dann 15 Min. bei 180°C, zum Schluss 40 Min. lang bei 165°C.

Aus dem Backofen nehmen und sofort **aus der Form lösen**.

Nach dem Abkühlen im Rum-Vanille-Sirup **tränken** und anschließend **abtropfen lassen**.



EIN PAAR WORTE ZUM REZEPT

Das uralte Rezept für den traditionellen Cannelé aus Bordeaux: innen weich und mit mexikanischer Vanille, außen knusprig und mit Vanille-Rum-Sirup karamellisiert.

.....
OROHENA



ENGLISCHE-CREME-VARIANTE MIT TAHITI-VANILLE

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	690 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	170 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschoten	14 g
Zucker	20 g
Maisstärke	8 g
SCHOKOLADE BLOND ORELYS 35 %	35 g

Das ausgeschabte Vanillemark in die Sahne und in die Milch geben, kaltstellen und 12 Std. ziehen lassen.

Zum Kochen bringen und zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen.

Durch ein feines Sieb streichen und nach und nach den mit Maisstärke vermischten Zucker hinzufügen, anschließend zum Kochen bringen.

Bei einer Temperatur von 60 °C auf die Kuvertüre Orelys gießen und mixen.

Im Kühlschrank 12 Stunden lang kristallisieren lassen.

EISCHNEE MIT TAHITI-VANILLE

NOROHY Tahiti-Vanilleschoten	4 g
Eiweiß	120 g
Zucker	55 g
SOSA Weinstein	1,5 g
SOSA reine Paste aus rohen Mandeln.....	30 g

Das Mark der Vanilleschote mit dem Eiweiß vermischen, damit sich die Vanillekörner gleichmäßig verteilen. Die ausgeschabte Vanilleschote hinzufügen und mindestens 12 Stunden lang ziehen lassen.

Das Eiweiß bei mittlerer Stufe steif schlagen und nach und nach die Zucker-Weinstein-Mischung hinzugeben.

Anschließend die reine Paste aus rohen Mandeln vorsichtig mithilfe eines Teigschabers hinzufügen.

Mithilfe eines Spritzbeutels mit 20-mm-Aufsatz große Tropfen von ca. 10 g auf eine leicht gefettete Silikonmatte spritzen und 1 Min. bei 180 °C im Umluftofen backen.

Kalt stellen.

KARAMELL-MANDEL-ZUCKERGLAS

SOSA Fondant.....	190 g
Glukose DE38/40	130 g
SOSA Blanchierte Mandelblättchen.....	85 g

Das Fondant und die Glukose bis auf 170 °C kochen.

Auf eine Silikon-Backmatte geben, auskühlen lassen.

In einem Mixer fein zermahlen.

Vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.

Die Mandeln 20 Minuten bei 150 °C rösten und beiseitestellen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die Englische Creme und den Eischnee mit Tahiti-Vanille herstellen.

Das Zuckerglas auf eine leicht gefettete Silikonmatte streuen und mit einer Ausstechform mit einem Durchmesser von 10 cm 12 Kreise ausstechen.

Anschließend daraus 8 cm große Kreise ausstechen, um Ringe zu erhalten.

Geröstete Mandelsplitter darüber streuen und bei 175 °C 2 Minuten in den Ofen geben.

70 g Englische Creme in die Gläser füllen und darauf einen Tropfen Eischnee geben.

Mit einem Zuckerglas-Ring belegen und das Dessert abschließend mit Vanillepulver bestreuen.



ORIWA



OLIVENÖL-CREME

Ultrahoherhitzte Vollmilch.....	180 g
SCHOKOLADE OPALYS 33%	250 g
Olivenöl.....	260 g

Die Milch erhitzen, mit einem Teigschaber emulgieren und dabei nach und nach in die geschmolzene Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten. Das Olivenöl hinzufügen und noch einmal alles gut verrühren. Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

KEKS AUS OLIVENÖL UND ZITRONE

MARZIPAN PROVENCE 50%	180 g
Eier.....	120 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschoten	6 g
Mehl T550.....	13 g
Stärke.....	13 g
Fleur de Sel.....	1 g
Geriebene Zitronenschale.....	3 g
Olivenöl.....	70 g

Das Marzipan mit den Eiern und dem ausgeschabten Vanillemark schaumig schlagen.

Mehl gemeinsam mit der Stärke sieben und das Fleur de Sel hinzugeben.

Die Zitronenschale hacken und mit dem Olivenöl vermischen.

Die beiden Zubereitungen miteinander vermengen und zum Schluss Mehl, Stärke und Fleur de Sel hinzugeben.

ZITRONEN-KONFITÜRE

Zucker.....	40 g
Pektin NH.....	9 g
Zerstoßenes Zitronenfruchtmark.....	210 g
Zitronensaft.....	170 g
Zucker.....	75 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschoten	2 g

Die kleine Menge Zucker mit dem Pektin vermischen.

Zerkleinertes Zitronenfruchtmark, Zitronensaft, größere Menge Zucker und Vanille erhitzen. Bei 40 °C die Zucker-Pektin-Mischung hinzugeben und aufkochen.

Beiseitestellen.

SÜSSER VANILLE-TEIG

Tourierbutter 84 %.....	150 g
Salz.....	2 g
Pudersucker.....	110 g
SOSA Blanchierte,extrafein gemahlene Mandeln....	40 g
Eier.....	65 g
Mehl T550.....	75 g
Mehl T550.....	210 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschoten	6 g

Zunächst die weiche Butter, das Salz, den Pudersucker, die gemahlene Mandeln, das ausgeschabte Vanillemark, die Eier und die erste Menge Mehl vermischen. Die Grundmasse nicht schaumig schlagen. Sobald die Mischung homogen ist, äußerst rasch die zweite Menge Mehl hinzufügen.

VANILLE-EIGELB

Eigelb.....	220 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35%.....	55 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschoten	22 g

Die Eigelbe, die Sahne und die Vanille mischen.

KURKUMA-ABSOLU

ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL.....	700 g
Wasser.....	70 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschoten	14 g
Kurkuma.....	2,8 g

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit dem Wasser, der Vanille und dem gemahlene Kurkuma zum Kochen bringen.

VANILLESCHAUM

Pulvergelatine 220 Bloom.....	3 g
Hydratwasser.....	15 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35%.....	60 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschoten	20 g
Zucker.....	25 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35%.....	290 g

Die Gelatine im Wasser einweichen. Die kleine Menge Sahne mit der Vanille aufkochen. 15 Minuten lang ziehen lassen.

Abseihen, den Zucker hinzufügen und erhitzen, anschließend die Gelatine hinzufügen.

Die zweite Menge Sahne schaumig schlagen. Bei 55 °C vermischen

SPRITZGUSS ABSOLU VANILLE

ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL	700 g
Wasser	71 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschoten	21 g

Den Überguss Absolu Cristal mit dem Wasser und der Vanille aufkochen und die noch flüssige Mischung bei 80 °C aufsprühen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Aus Olivenöl, dem Keks, dem Vanille-Eigelb, dem Kurkuma-Absolu und der Zitronenkonfitüre eine Creme zubereiten. Beiseitestellen.

Den süßen Teig herstellen, zwischen zwei Schokoladenfolien ausrollen und einfrieren.

Den gefrorenen Teig in Streifen schneiden und Törtchen mit einem Durchmesser von 6,5 cm ausstechen. Bei 145 °C etwa 15 Minuten lang backen.

15 g des Keksteigs auf jedes Törtchen gießen und bei 165 °C etwa 7 Minuten backen.

Gleich nach dem Backen das Vanille-Eigelb auf den Rand der Törtchen verteilen und nochmals 2 Minuten bei 165 °C im Ofen backen.

In einer Silikon-Halbkugelform mit einem Durchmesser von 7 cm die Ränder mit einer sehr feinen Schicht Kurkuma-Absolu auskleiden, damit das Absolu Bläschen wirft. Einfrieren.

Den Vanilleschaum zubereiten und jeweils 15 g auf das Kurkuma-Absolu spritzen. Einfrieren.

Aus der Form lösen und mit einer dünnen Schicht Absolu Vanille überziehen, das zuvor auf 80 °C erhitzt wurde. Einfrieren.

5 g Zitronenkonfitüre auf den Keks im Törtchenboden spritzen.

Mit der Olivenöl-Creme auffüllen, glatt streichen und darauf den Vanilleschaum geben.





PAVLOVA
MIT VANILLE UND SCHWARZER JOHANNISBEERE



SCHWEIZER BAISER

Eiweiß	330 g
Zucker.....	670 g

Das Eiweiß und den Puderzucker in einen Schneeschlagkessel **geben**.

Den Schlagkessel in ein Wasserbad stellen und die Mischung **schlagen**, bis sie eine Temperatur von 55–60°C erreicht hat. Die Mischung vom Feuer nehmen und mit dem Rührgerät **schlagen**.

KOMPOTT AUS SCHWARZER JOHANNISBEERE

Püree aus Schwarzer Johannisbeere	600 g
Gefrorenes Johannisbeer-Granulat.....	400 g

Das Püree aus Schwarzer Johannisbeere und das Johannisbeer-Granulat bei schwacher Hitze einige Minuten **kochen**.

Bei 4°C **aufbewahren**.

GELIERTE SAHNE MIT VANILLEEXTRAKT

Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	900 g
Zucker.....	54 g
SOSA Pulvergelatine 220 Bloom	3,6 g
Hydratwasser	18 g
NOROHY Vanilleextrakt	30 g

Einen kleinen Teil der Sahne mit dem Zucker **erhitzen**, dann mit der eingeweichten Gelatine **vermischen**, bis sich diese **aufgelöst hat**.

Den Rest der kalten Sahne und anschließend das Vanilleextrakt **hinzufügen**.

Mindestens 12 Stunden lang bei 4 °C **beiseitestellen**.

EISCREME MIT VANILLEEXTRAKT

Ultrahocherhitzte Vollmilch	540 g
SOSA Milchpulver (1% Fett)	40 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	200 g
Eigelb.....	30 g
Zucker.....	140 g
Zucchero invertito	10 g
SOSA Glukosepulver DE33	30 g
Kombinierter Stabilisator	2 g
NOROHY Vanilleextrakt	13 g

Die Milch auf 25 °C **erhitzen**, dann das Milchpulver und das Vanilleextrakt **hinzufügen**.

Bei 30 °C das Glukosepulver und den verschiedenen Zucker **hinzufügen** (einen Teil für den Stabilisator **beiseitestellen**), anschließend Eigelb und Sahne hinzufügen.

Bei 45 °C den Rest des mit dem Stabilisator vermengten Zuckers **hinzugeben**.

Die Mischung bei 85 °C **pasteurisieren, verrühren** und rasch auf 4 °C **abkühlen**.

Mindestens 12 Stunden lang bei 4 °C **ruhen lassen**.

In der Eismaschine **mischen** und **aufdrehen**.

OPALYS-VANILLE-ÜBERZUG

Schokolade Opalys 33 %.....	250 g
Traubenkernöl	17 g
Kakaobutter	23 g
NOROHY Vanilleextrakt	6 g

Die Zutaten miteinander **verschmelzen. Beiseitestellen**.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die Vanille-Eiscreme **zubereiten**. Mindestens 12 Stunden **ruhen lassen**.

Die Schlagsahne **zubereiten**.

Das Schweizer Baiser **herstellen** und mit einer Rolle etwa 200g davon zwischen zwei Bogen Backpapier **ausrollen**.

Die Baiser-Platten leicht **zusammendrücken** und alles 24 Stunden im Wärmeschrank **trocknen lassen**.

Den Kompott aus Schwarzer Johannisbeere **zubereiten** und **beiseitestellen**.

Die Vanillecreme zu Eis **aufdrehen** und mithilfe eines Spritzbeutels mit 18-mm-Tülle Eis-Taler (je etwa 30 g) **dressieren. Einfrieren**.

Den Opalys-Vanille-Überzug **zubereiten** und die Vanilleeis-Taler mithilfe einer Nadel oder einem Spieß **hineintauchen**. Bis zum Servieren **beiseitestellen**.

Die Schweizer Baiser-Platten in grobe Stücke brechen, **beiseitestellen**.

Die Schlagsahne **steif schlagen** und einen kleinen Tupfer davon auf den Teller **dressieren** und den Vanilleeis-Taler darauf platzieren.

Dann 20 g Schlagsahne **hinzufügen** und in die Mitte etwa 15 g Schwarze-Johannisbeeren-Kompott **geben**.

Den Vorgang noch einmal **wiederholen** und mit einer dritten Schicht Schweizer Baiser **bedecken**.

Mit Vanillepulver leicht **bestäuben**.

SOUFFLÉ
MIT BIRNE UND VANILLE



IN VANILLESCHOTEN-PASTE POCHIERTE BIRNEN

Vereinsdechantsbirne (Comice)	630 g
Mineralwasser	1300 g
Brauner Zucker	190 g
NOROHY Vanilleschoten-Paste	38 g

Die Birnen **schälen** und vierteln.

Die Birnen sofort in Zitronenwasser **legen**, damit sie **nicht braun werden**.

Das Wasser, den braunen Zucker und die Vanilleschoten-Paste **zum Kochen bringen**.

Die Birnen **hinzugeben** und alles bedeckt bei sehr kleiner Hitze garen, bis die Birnen gerade eben weich sind (zum Prüfen mit einem spitzen Messer leicht einstechen).

Die Birnen kalt **stellen**.

VANILLE-SOUFFLÉ-BASIS

Tourierbutter 84 %	82 g
Mehl	82 g
Ultrahocherhitzte Vollmilch	820 g
NOROHY Vanilleschoten-Paste	12 g

Aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze **zubereiten, beiseitestellen**.

Die Milch und die Vanilleschoten-Paste **erhitzen**, dann nach und nach die Mehlschwitze **hinzufügen**, sodass eine Béchamelsauce **entsteht**.

2 Minuten lang **kochen lassen**.

SOUFFLÉ MIT VANILLE

Vanille-Soufflé-Basis	1000 g
Eigelb	240 g
Eiweiß	440 g
Zucker	240 g
SOSA Weinstein	4 g

Die Soufflé-Basis in einem Topf auf etwa 50 °C **erhitzen**, um sie gut zu **glätten**. Das Eigelb **dazugeben** und gut **vermischen**.

Gleichzeitig das Eiweiß mit dem zuvor vermischten Zucker und Weinstein **steif schlagen**.

Die beiden Massen vorsichtig **vermengen**.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

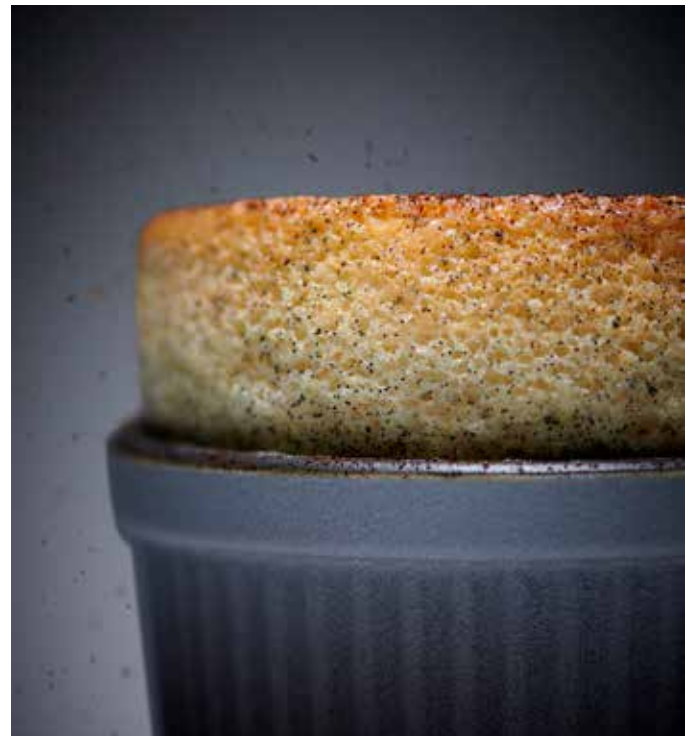
Die pochierten Birnen und das Vanille-Soufflé **zubereiten. Beiseitestellen**.

Die Soufflé-Formen **einfetten** und mit **Zucker** ausstreuen.

20 g pochierte, in kleine Würfel geschnittene Birnen als Boden in die Soufflé-Form **geben** und zum Schluss mit der Soufflé-Masse **garnieren**.

7 Minuten bei 175 °C im Umluftofen **backen**.

Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen sofort **servieren**.



.....

DALMATIEN-KÖRBCHEN



EISCREME MIT NOROHY-VANILLEEXTRAKT

Ultrahocherhitzte Vollmilch	1100 g
SOSA Milchpulver (1% Fett)	62 g
Zucker.....	280 g
SOSA Glukosepulver DE33	120 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	400 g
Procrema Bio 5.....	5 g
SOSA Natur Emul.....	3 g
NOROHY Vanilleextrakt	40 g

Einen Teil vom Zucker **abnehmen** (etwa 10%) und mit dem Stabilisator Procrema 5 Bio und dem Natur Emul **mischen**.

Die Milch auf 25 °C **erhitzen**, dann das Milchpulver und das Vanilleextrakt **hinzufügen**.

Bei 30 °C die verschiedenen Zuckersorten **hinzufügen**.

Bei 35 °C die Sahne **hinzufügen**.

Bei 45 °C die 10 % des mit dem Stabilisator vermengten Zuckers und das Vanilleextrakt **hinzufügen**.

Die Mischung bei 85 °C **pasteurisieren, verrühren** und rasch auf 4 °C **abkühlen**.

Mindestens 12 Stunden lang bei 4 °C **ruhen lassen**.

Durch ein Spitzsieb **passieren, verrühren** und in die Eismaschine **geben**.

KÖRNER-MÜRBETEIG

SOSA Rohe gehackte Mandeln.....	130 g
Éclat d'or	130 g
Haferflocken	65 g
Walnüsse.....	25 g
Kürbiskerne	25 g
Hanfsamen.....	13 g
Leinsamen	13 g
Tourierbutter 84 %	250 g
Weizenmehl mittlerer Type	100 g
Roggenmehl.....	100 g
Brauner Zucker	160 g
Naturjoghurt.....	75 g

Gemahlene Mandeln, Éclat d'Or, Haferflocken, Nüsse und Samen grob **mixen**.

Alle Zutaten miteinander **vermischen**.

SAHNE MIT VANILLEEXTRAKT

Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	1400 g
Zucker.....	110 g
NOROHY Vanilleextrakt	30 g

Die sehr kalte Sahne mit dem Vanilleextrakt und dem Zucker **schlagen. Kalt stellen**.

FEIGENKOMPOTT

Feige	2400 g
Zucker.....	190 g
Olivenöl.....	70 g

Feigen in Würfel **schneiden**. Die Hälfte der Feigen mit Zucker und Olivenöl **aufkochen**.

Beiseitestellen und die restlichen Feigen **hinzufügen**.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Dill.....	40 g
ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL.....	80 g
Feige	500 g

Eiscreme, Mürbeteig, Feigenscheiben, Marmelade und Schlagsahne **zubereiten**.

Den Mürbeteig 2mm dick **ausrollen**. Einfrieren und Taler mit einem Durchmesser von 7cm **ausstechen**.

Die Taler auf die Rückseite einer Silikonkugelform mit 7,5 cm Durchmesser **legen**.

Etwa 12 Minuten bei 150 °C **backen**.

Die Eiscreme **aufdrehen**.

Etwa 30 g Kompott in die Mürbeteigkörbchen **geben**.

Darauf eine Kugel Eis **geben**. Mithilfe eines Spritzbeutels mit 18-mm-Tülle einen großen Tropfen Schlagsahne **dressieren**.

Den neutralen Überguss Absolu Cristal und 50 % seines Gewichts mit Feigenkompott **vermischen**.

Zuletzt mit Absolu-Feigen-Tropfen, Dill und dünnen Feigenscheiben **verzieren**.



.....
MANGOBLÜTE



FÜR 24 STÜCK

OPALYS-VANILLE-NAMELAKA

Vollmilch	275 g
NOROHY Vanilleschoten-Paste aus Tahiti-Vanille....	10 g
Glukose	15 g
Gelatine.....	7 g
Hydratwasser.....	35 g
Schokolade OPALY 33 %	510 g
Sahne 35%.....	550 g

Die Milch mit dem Mark der Vanilleschote und der Glukose **erhitzen**. Die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzufügen**. Nach und nach in die teilweise zerlassene Schokolade **gießen**.

So schnell wie möglich alles **mischen**, um die Emulsion fertigzustellen.

Die kalte Sahne **unterrühren**. Erneut **vermischen**.

Das Ganze idealerweise eine Nacht im Kühlschrank **kristallisieren lassen**.

GELIERTES MANGO-COULIS

SOSA Pulvergelatine 220 Bloom	12 g
Hydratwasser	60 g
ADAMANCE Püree Kesar- & Alphonso-Mango 100% .	490 g
ADAMANCE Passionsfruchtpüree 100%.....	185 g
Zucker	60 g
Mangowürfel.....	185 g

Die Gelatine **einweichen**. Ein Drittel des Pürees mit der Gelatine auf 50 °C **erhitzen**.

Anschließend den Zucker und das restliche Püree sowie die Mangowürfel **hinzufügen**. In einen Behälter **gießen** und im Kühlschrank **gelifieren lassen**. **Einfrieren**.

MANDEL-MÜRBEITEIG – GRUNDREZEPT

Mehl T550	74 g
Puderzucker	28 g
SOSA blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln.....	9 g
Salz	0,63 g
Tourierbutter 84 %	38 g
Ei	16 g

Die **trockenen Zutaten mit der in Würfel geschnittenen kalten Butter zu einem Mürbeteig verarbeiten**.

Sobald die Masse keine Stücke mehr aufweist, die kalten Eier hinzufügen. **Aufhören, sobald ein homogener Teig entstanden ist**.

Kalt stellen oder sofort ausrollen.

Etwa 20 Min. bei 150 °C im Ofen backen.

GEPRESSTER MÜRBEITEIG INSPIRATION PASSIONSFRUCHT

Mandel-Mürbeteig – Grundrezept	150 g
ÉCLAT D'OR	100 g
VALRHONA INSPIRATION PASSIONSFRUCHT	150 g

Den gebackenen Mürbeteig im Rührgerät **zerkleinern** und Éclat d'Or und die zerlassene Fruchtkuvertüre **hinzugeben**.

Kleiner Tipp: Sie können natürlich die bei Ihrer täglichen Produktion anfallenden Reste Ihres Mürbeteiggebäcks verwenden.

NEUTRALER SPRITZGUSS ABSOLU

ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL	455 g
Mineralwasser.....	46 g
NOROHY Bio-Vanillepulver aus Madagaskar	3 g

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit Wasser und der ausgekratzten Vanilleschote **zum Kochen bringen**. Durch ein Sieb **passieren**.

Sofort im Anschluss mit einer Spritzpistole bei etwa 80 °C **aufsprühen**.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die Vanille-Namelaka **vorbereiten** und **beiseitestellen**. Das gelierte Mango-Coulis **vorbereiten** und sofort 40 g davon in eine Halbkugelform mit 7 cm Durchmesser **geben**, im Kühlschrank **gelifieren lassen**, danach **einfrieren**. Den gepressten Mürbeteig mit Inspiration Passionsfrucht **vorbereiten** und daraus Taler mit 6 cm Durchmesser (15 g) **herstellen**. **Einfrieren**. 7 cm große Ringformen mit Streifen von Strukturfolie **auskleiden** und auf eine Silikon-Backmatte stellen.

Die gepressten Mürbeteig-Scheiben in den Ringen **platzieren**.

Die Vanille-Namelaka **aufschlagen** und 40 g davon direkt in jede Ringform **geben**, die Mango-Coulis-Kuppel aufsetzen und dabei leicht festdrücken, sodass die aufgeschlagene Namelaka leicht **hochquillt**. **Einfrieren**. Aus der Form **lösen**, die Strukturfolie **entfernen** und mit einer Spritzpistole eine dünne Schicht Absolu Cristal **auftragen**. Aus der Schokolade Opalys und dem Vanillepulver kleine Taler **herstellen**. Je Törtchen einen Taler **auflegen**.

EIN PAAR WORTE ZUM REZEPT

Das Zusammenspiel der Texturen zwischen knusprigem gepresstem Mürbeteig und cremiger Namelaka schickt den Gaumen auf eine köstliche und erfrischende Geschmacksreise mit exotischen Aromen.

ISLA

PAVLOVA MIT ERDBEERE, VANILLE & HIBISKUS



ERDBEER-HIBISKUS-SORBET

ADAMANCE Püree Meeker-Himbeere 100%	180 g
ADAMANCE Püree Mara-des-Bois-Erdbeere 100%	565 g
Zucker	350 g
SOSA Glukosepulver DE33.....	110 g
Prosorbet 5 kalt/heiß	7,5 g
Mara-des-bois-Erdbeeren.....	755 g
Hibiskusblüten.....	25 g

Die Pürees **erhitzen**.

Bei 30 °C den Zucker **hinzufügen** (Zucker und Glukosepulver).

Die Stabilisatoren mit einem Teil des ursprünglichen Zuckers (etwa 10%) mischen und bei 45 °C **hinzufügen**.

Alles zusammen bei 85 °C 2 Min. lang **pasteurisieren** und anschließend schnell auf +4 °C **abkühlen**.

Sirup, Erdbeeren und Hibiskus **vermengen**, dann alles **mixen**.

Den Mix mindestens 4 Stunden **ziehen lassen**.

Bei -6 bis -10 °C in der Eismaschine **mischen** und **aufdrehen**.

Im Gefrierschrank bei -18 °C **lagern**.

ERDBEER-HIBISKUS-KOMPOTT

Mara-des-bois-Erdbeeren.....	200 g
ADAMANCE Püree Mara-des-Bois-Erdbeere 100%	40 g
ADAMANCE Püree Meeker-Himbeere 100%	20 g
Zucker	40 g
SOSA Pektin NH	2 g
Zitronensaft	5 g
Mara-des-bois-Erdbeeren.....	375 g
Hibiskusblüten.....	10 g

Den kleinen Teil der frischen Erdbeeren mit den Pürees **erhitzen**. Die Mischung aus Zucker und Pektin **hinzufügen**.

Zum Kochen **bringen** und anschließend den Zitronensaft **dazugeben**.

Schnell **abkühlen**.

Den zweiten Teil der Erdbeeren in Würfel **schneiden** und mit dem Hibiskus zum Kompott **hinzufügen**. **Vermischen**.

Bei 4 °C **aufbewahren**.

STÄRKEMISCHUNG MIT VANILLE

Ultrahoherhitzte Vollmilch.....	190 g
NOROHY Vanilleschote aus Mexiko	10 g
SOSA Kartoffelstärke.....	5 g

Die Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote **erhitzen** und 20 Min. **ziehen lassen**. Durch ein feines Sieb **passieren** und das Gewicht der Milch **korrigieren**. Ein wenig kalte Milch mit Kartoffelstärke **vermischen**, **beiseitestellen**.

Den Rest der Milch mit der Glukose auf 85–90 °C **erhitzen**.

Einen Teil der warmen Milch auf die Milch-Stärke-Mischung **geben**. Alles in einen Topf **geben** und **aufkochen**.

LEICHTE CREME AUS OPALYS 33 % MIT VANILLE

Stärkemischung de vainilla	195 g
SOSA Pulvergelatine 220 Bloom	2,5 g
Hydratwasser	12,5 g
SCHOKOLADE OPALYS 33 %	145 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35 %.....	350 g

Stärke mit der zuvor eingeweichten Gelatine **vermischen**, dann nach und nach auf die Schokolade **gießen**. So schnell wie möglich alles **mischen**, um eine glatte Creme zu erhalten. Die kalte Sahne **unterrühren**.

Erneut kurz **mixen**.

Mit **Frischhaltefolie** bedecken, **kalt stellen** und mindestens 12 Stunden **kristallisieren** lassen.

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

SCHWEIZER BAISER

Eiweiß	165 g
Zucker	330 g
NOROHY Vanilleschote aus Mexiko	5 g
Hibiskusblüten.....	Nach Belieben

Das Eiweiß und den Zucker zusammen mit dem Vanillemark in eine Rührschüssel **geben**.

Die Schüssel in ein Wasserbad **stellen**. Zwischendurch immer wieder **umrühren**, bis eine Temperatur von 55–60 °C erreicht ist. Die Baiser-Masse aus dem Wasserbad **nehmen** und mit dem Rührgerät **aufschlagen**. Sofort **weiterverarbeiten**.

Den Hibiskus **zerkleinern** und **beiseitestellen**.



VANILLE-SOUFFLÉ

SOSA blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln..	100 g
Maisstärke	15 g
Zucker	115 g
SOSA Backpulver.....	1,5 g
NOROHY Vanilleschote aus Mexiko	9 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35 %.....	100 g
Ei	105 g

Die gemahlenden Mandeln, die Maisstärke, den Zucker, das Backpulver und das aus den Vanilleschoten gekratzte Mark **vermischen**.

Die Sahne und die Eier **hinzufügen**, alles gut **verrühren** und dann **ruhen** lassen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Sorbet, Kompott und die leichte Creme **vorbereiten**.

Das Baiser **herstellen**, mithilfe der glatten Seite einer Breitbandtülle Baiser-Streifen auf leicht gefettete Halbkugelformen (6 cm Ø) **auftragen**, sodass sie sich **überlappen**, dabei unbedingt die Mitte **frei lassen**. Mit Hibiskuspulver **bestäuben**. Die Baisers bei 65°C 1,5 Stunden **backen**.

An einen vor Feuchtigkeit geschützten Ort stellen.

Vanille-Soufflé **zubereiten** und in einen mit einer Silikon-Backmatte präparierten halben Backrahmen **geben**, 10 Min. bei 175°C **backen**.

Kreise (Ø5 cm) **ausstechen**.

Die leichte Vanillecreme **aufschlagen**. 10 g auf dem Tellerboden **anrichten**. Vanille-Soufflé **drauflegen** 20 g Erdbeerkompott **hinzufügen**. 15 g der leichten Vanillecreme mit einer 8-mm-Tülle **auftragen**.

Eine Kugel des Erdbeer-Hibiskus-Sorbets in der Mitte des Desserts anrichten. Das Sorbet mit 5 g Erdbeerkompott **bedecken**. Das Baiser in der Mitte **anrichten** und ihn dabei leicht in die Creme drücken. Mit drei Erdbeervierteln und drei Stängeln Zitronenmelisse **verzieren**.



EIN PAAR WORTE ZUM REZEPT

Eine neu interpretierte Pavlova für ein raffiniertes Tellerdessert, das die Süße der seltenen mexikanischen Vanille, die Frische des Hibiskus und die Säure roter Früchte vereint.





OPALE DE ROSE



FÜR 24 STÜCK

SCHAUMIGE GANACHE-CREME OPALYS-ROSENWASSER

Mineralwasser.....	290 g
SOSA Kartoffelstärke	15 g
SOSA Pulvergelatine 220 Bloom	3 g
Hydratwasser	15 g
SCHOKOLADE OPALYS 33%	240 g
NOROHY Rosenwasser	40 g

Einen Teil des Wassers kalt mit der Kartoffelstärke verrühren. Das restliche Wasser auf 85–90 °C erhitzen.

Einen Teil des Wassers über die Wasser-Stärke-Mischung gießen. Alles in das Kochgefäß geben und aufkochen.

Kochgefäß vom Herd nehmen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Nach und nach auf die teilweise geschmolzene Schokolade gießen und dabei mithilfe eines Teigschabers gut verrühren, um eine glatte Creme zu erhalten.

Das Rosenwasser hinzufügen und erneut mixen.

12 Minuten im Kühlschrank kristallisieren lassen.

GELIERTES COULIS MIT BLUTORANGE

SOSA Pulvergelatine 220 Bloom	5 g
ADAMANCE Blutorangenpüree.....	120 g
Zucker	50 g
SOSA Glukosepulver DE33.....	40 g
ADAMANCE Blutorangenpüree.....	190 g

Die Gelatine auf die kleine, 4 °C kalte Menge Fruchtpüree einrieseln lassen, dann 15–20 Minuten warten, bis die Gelatine hydratisiert.

Diese Mischung auf 50–60 °C erhitzen, um die Gelatine zu schmelzen. Den Zucker und das Glukosepulver hinzugeben und die Mischung über den zweiten Teil des 4 °C kalten Pürees gießen.

Gleichmäßig mixen und sofort in eine Form geben.

MANDELBISKUIT MIT ROSENWASSER

SOSA Gemahlene Mandeln	140 g
Ei	170 g
Mineralwasser.....	30 g
NOROHY Rosenwasser	45 g
Eiweiß.....	210 g
Zucker	90 g
Mehl T405.....	110 g

Gemahlene Mandeln, Eier, Wasser und Rosenwasser

miteinander verrühren.

Eiweiß schaumig schlagen den Zucker in einem Mal hinzufügen.

Den Eischnee unter die erste Mischung heben, dann das zuvor gesiebte Mehl unterheben.

ITALIENISCHES BAISER MIT BLUTORANGE

ADAMANCE Blutorangenpüree.....	70 g
SOSA Eiweißpulver Albuwhip	7 g
Mineralwasser.....	20 g
Zucker	65 g

4 °C kaltes Blutorangenpüree und gesiebtes Eiweißpulver in eine Rührschüssel geben.

Mischen und 15–20 Minuten warten, bis das Albuwhip hydratisiert.

Wasser und Zucker in einem Topf vermischen, bei 118 °C kochen und anschließend auf die schaumige Mischung aus Fruchtpüree und Albuwhip geben.

Mit einem Rührgerät bei mittlerer Stufe aufschlagen, bis die Mischung abgekühlt ist (etwa 30 °C).

GESCHLAGENE SAHNE MIT BLUTORANGE

ADAMANCE Blutorangenpüree.....	65 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35%.....	100 g

Das Blutorangenpüree und die Sahne (beide 4 °C kalt) vermengen und anschließend bei mittlerer Stufe aufschlagen, bis eine luftige Textur entsteht wie bei einer normalen Schlagsahne.



MOUSSE INTENSE BLUTORANGE-ROSE

SOSA Pulvergelatine 220 Bloom	10 g
Tarakernmehl	4,3 g
ADAMANCE Blutorangenpüree	170 g
ADAMANCE Blutorangenpüree	300 g
NOROHY Rosenwasser	45 g
Italienisches Baiser mit Blutorange.....	160 g
Schlagsahne mit Blutorange	160 g

Die Gelatine und das Tarakernmehl in die kleine Menge Blutorangenpüree (4 °C kalt) einrieseln lassen und 15–20 Minuten warten, bis alles hydratisiert ist.

Diese Mischung auf 50–60 °C erhitzen, um die Gelatine gut aufzulösen, dann über die zweite Menge Püree (4 °C kalt) gießen und vermischen, um eine glatte Textur zu erhalten.

Etwa ein Drittel des Frucht-pürees in die italienische Baisermasse geben und mit dem Schneebesen verrühren, um die Texturen gut zu vereinen.

Das restliche Frucht-püree hinzufügen, dann mit dem Teigschaber vermischen und zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, damit sie ihre luftige Textur beibehält.

Sofort verwenden.

ÜBERGUSS ABSOLU MIT ROSENWASSER

NOROHY Rosenwasser	25 g
ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL.....	480 g

Rosenwasser und Absolu-Überguss vermischen und aufkochen. Sofort verwenden.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Am Vortag:

Die schaumige Ganache-Creme Opalys-Rose herstellen und bei 4 °C 12 Stunden lang kristallisieren lassen.

Geliertes Coulis herstellen, dann je 15 g in Silikon-Halbkugelformen füllen, vor dem Einfrieren bei 4°C etwa 4 Stunden lang gelieren lassen.

Nach dem Einfrieren aus der Form lösen und dann im Gefrierschrank aufbewahren.

Am Tag des Verzehrs:

Den Biskuitteig zubereiten und 800 g in einen halben Backrahmen gießen.

Etwa 14–16 Minuten bei 180 °C backen.

Abkühlen lassen und mithilfe einer runden Ausstechform von 6 cm Durchmesser Scheiben ausstechen.



Die Hälfte der schaumigen Ganache-Creme Opalys aufschlagen und mithilfe eines Spritzbeutels ohne Tülle 15 g unregelmäßig auf jede Biskuitscheibe spritzen.

Einfrieren.

Die Mousse herstellen und je 35 g in Silikonformen mit 4 cm Höhe und 6 cm Durchmesser gießen, dann das Insert aus Biskuit und schaumiger Ganache-Creme hineingeben.

Glatt streichen und einfrieren.

Die kleinen Kuchen aus der Form lösen und die Halbkugeln aus geliertem Coulis in die Mitte des kleinen Kuchens setzen.

Absolu-Spritzguss mit Rosenwasser herstellen und die kleinen Kuchen in einer dünnen Schicht damit einsprühen.

Die restliche schaumige Ganache-Creme aufschlagen und mithilfe eines Spritzbeutels mit runder Tülle Nr. 8 einen Kranz um die Halbkugel dressieren.



ROSA



SORBET MIT ROSENWASSER

Mineralwasser.....	130 g
NOROHY Rosenwasser	35 g
SOSA Inulin warm	25 g
Zucker	30 g
SOSA Glukosepulver DE33.....	20 g
SOSA Dextrose	10 g
SOSA Guar-Gummi.....	0,5 g
SOSA Johannisbrotkernmehl	0,5 g
Geriebene Schale von Pink Grapefruit	5 g

Wasser und Rosenwasser auf 40 °C erhitzen, Inulin, die verschiedenen Zuckersorten, Guar-Gummi und Johannisbrotkernmehl hinzufügen und zum Kochen bringen.

Die geriebene Grapefruitschale hinzufügen.

Mixen und in einem Pacojet-Behälter einfrieren.

SCHLAGSAHNE MIT ROSE

Ultrahocherhitzte Sahne 35%.....	50 g
Zucker	20 g
SOSA Pulvergelatine 220 Bloom	1 g
Wasser	5 g
Mascarpone	25 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35%	145 g
NOROHY Rosenwasser	10 g

Sahne und Zucker auf 80 °C erhitzen, die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Über die Mascarpone, die Sahne und das Rosenwasser gießen. Mixen.

GRAPEFRUIT-CONFIT MIT ROSENWASSER

Pink Grapefruit	110 g
Zucker	35 g
Pink-Grapefruit-Püree.....	10 g
Zucker	15 g
SOSA Pektin NH	3 g
Zitronensaft	10 g
NOROHY Rosenwasser	10 g

Grapefruits mit einem Zahnstocher einstechen (für die Mandarinen von Anfang an 20 % mehr einplanen).

Dreimal blanchieren. (Nach jedem Durchgang gut abkühlen lassen.)

Kerne und Häutchen entfernen.

Die Grapefruits und die erste Menge Zucker im Blitzhacker zerkleinern. Mixen bis eine feine Konsistenz entsteht und das Pink-Grapefruit-Püree hinzugeben.

Diese Zubereitung auf 40 °C erhitzen, dann die Mischung aus Zucker und Pektin NH hinzugeben und das Ganze aufkochen.

Zitronensaft und Rosenwasser zugeben, mixen und abkühlen lassen.

SCHWEIZER BAISER MIT PINK GRAPEFRUIT UND ROSE

Eiweiß.....	115 g
Zucker	231 g
Pink Grapefruit.....	0,5 Stück

Das Eiweiß und den Zucker in einer Rührschüssel im Wasserbad vermischen, bis die Masse 55–60 °C erreicht hat.

Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und Mischung mit dem Rührgerät aufschlagen.

Die Schale der Grapefruit abreiben und unter das Baiser heben.

ROSEN-ZUCKERGLAS

SOSA Fondant.....	35 g
Glukose DE35/40	35 g
SOSA Rosenblätter.....	1 g
Zucker	35 g

Fondant, Glukose und Zucker auf 160 °C erhitzen.

Auf einer Silikonbackmatte verteilen, um die Masse abkühlen zu lassen.

Nach dem Abkühlen mit den Rosenblättern im Blitzhacker zerkleinern.

Das Pulver in einer Dose vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Pink Grapefruit.....	300 g
----------------------	-------

Rosensorbet, Schlagsahne und Confit herstellen.

Schweizer Baiser herstellen, daraus Kugeln mit 6 cm Durchmesser auf einer Silikonbackmatte anrichten und bei 70 °C im Ofen trocknen.

Wenn die Kugeln halbgar sind, mit einem Esslöffel aushöhlen und im Wärmeschrank weiter trocknen lassen.

Das restliche Baiser auf eine zuvor ausgeschnittene Schablone in Form einer Blüte streichen, im Ofen bei 70 °C trocknen.

Die Grapefruit in Filets schneiden und das Fruchtfleisch aus der verbliebenen Grapefruit herauslösen, die Grapefruit dafür in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen.

Das Fruchtfleisch abtropfen lassen und zusammen mit den Grapefruit-Filets auf Küchenpapier legen. Kalt stellen.

Zuckerglas herstellen und das Pulver mit einem Teelöffel auf eine zuvor ausgeschnittene Schablone in Form einer Blüte streuen.

Die Schablone dafür auf eine leicht gefettete Silikonbackmatte legen.

Das Zuckerglas im Ofen bei 180 °C 2 Minuten backen. Sofort nach dem Herausnehmen aus dem Ofen auf ein Blatt Backpapier stürzen und abkühlen lassen.

Mithilfe einer Heißluftpistole leicht wölben.

Das Sorbet pacossieren und in den Gefrierschrank stellen.

Die Baiserschale mit 20 g zuvor aufgeschlagener Schlagsahne, 15 g Sorbet und 10 g Grapefruitfilets garnieren.

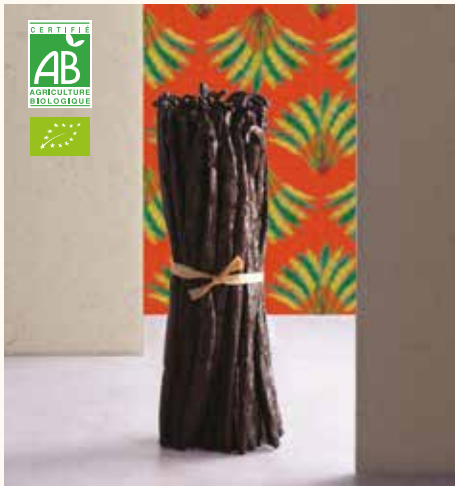
Je eine Baiser- und einer Zuckerglasblüte auflegen.

15 g Confit anrichten und mit Grapefruitfruchtfleisch bedecken.



DAS NOROXY-GAMMA

VANILLESCHOTEN: 3 URSPRÜNGE



MADAGASKAR

REGION MAROANTSETRA/MANANARA

VERPACKUNG

ART.-NR.

16 - 23 cm

Vakuumbbeutel 125 g

31356

Vakuumbbeutel 250 g

26521

Vakuumbbeutel 2,5 Kg

50038

MERKMALE

Schwarze, nicht gespaltene BIO-Vanilleschoten - Vanilla Planifolia

Aus: Madagaskar - Produkt aus biologischer Landwirtschaft.

Aromatische Hauptnoten: Vanillezucker, Kampfer, Rumrosinen

Feuchtigkeitsgehalt: 32 - 38 % - Vanillin-Gehalt \geq 1,5 %



TAHITI

INSEL TAHA'A

VERPACKUNG

ART.-NR.

14 - 17 cm

Vakuumbbeutel 125 g

31972

Vakuumbbeutel 250 g

31974

18 - 20 cm

Vakuumbbeutel 125 g

31973

Vakuumbbeutel 250 g

31975

MERKMALE

Tahiti-Vanilleschote. Vanilla x Tahitensis

Aus: Insel Tahaa, Aromatische Hauptnoten: Noten von Anis, Blumen

Feuchtigkeitsgehalt: 45 - 60 %



MEXIKO

REGION PAPANTLA / VERACRUZ

VERPACKUNG

ART.-NR.

16 - 23 cm

Vakuumbbeutel 125 g

25721

MERKMALE

Schwarze, nicht gespaltene Vanilleschote

Vanilla Planifolia - Aus: MEXIKO

Aromatische Hauptnoten: Holz, Kakao, Pflaume.

UNSERE VANILLEERZEUGNISSE



PASTE AUS BIO-VANILLESCHOTEN

MADAGASKAR

500-g-Dose - 34283
5-kg-Eimer - 48768



VANILLESCHOTEN-PASTE

PAPUA-NEUGUINEA

500-g-Dose - 25705
4,5-kg-Eimer - 25716



FEIN GEMAHLENE BIO-VANILLESCHOTEN

MADAGASKAR

500-g-Packung - 29626
15-kg-Sack - 25637



BIO-KAFFEBOHNENPASTE

ÄTHIOPIEN

500-g-Dose - 41822



TADOKA

Die Richtige Menge Vanille mit Noten von Holz, Blumen, und Anis

MADAGASKAR

PAPUA-NEUGUINEA

250-g-Packung - 41835

- 1 **IDEAL GERIEBEN**
Als Dekoration, Verzierung auf dem Patisserieteller oder sogar als Getränk.
- 2 **SCHMELZFERTIG**
Zum Aromatisieren und Begießen beim Kochen von Fleisch, Fisch...
- 3 **EINFACH ZU DOSIEREN**
Zum Aromatisieren Ihrer Backmischungen.



BIO-VANILLEEXTRAKT

MADAGASKAR

Flasche à 1 kg - 33424
Kanister à 6kg - 49899



BIO-ORANGENBLÜTENWASSER

TUNESIEN KAP BON

750-g-Flasche = 750 ml - 41837



BIO-ROSENWASSER

BULGARIEN KAZANLAK

750-g-Flasche = 750 ml - 44548

NEU

NOROHY



Entdecken Sie unsere Produkte und exklusive Rezepte
auf unserer Website www.norohy.com

Teilen Sie Ihre Kreationen
auf Instagram mit [@norohyvanille](https://www.instagram.com/norohyvanille)

