

.....
PROVENZALISCHER
GARTEN



VEGANE INSPIRATION-YUZU-CREME MIT KALAMANSI

Yuzusaft	110 g
Kalamansipüree	110 g
Mineralwasser	190 g
SOSA Glukosepulver DE33	60 g
SOSA Inulin warm	25 g
Zucker	40 g
SOSA Pektin NH	7,7 g
SOSA Natur Emul	7,7 g
Inspiration Yuzu	150 g
Kakaobutter	45 g

Yuzusaft, Kalamansipüree und Wasser mit Glukose und Inulin auf ca. 25–30 °C **erhitzen**. Den mit Pektin NH und Natur Emul vermengten Zucker **hinzufügen**.

Die Mischung langsam **aufkochen**, um das Pektin zu aktivieren.

Diese Mischung nach und nach auf die geschmolzene Fruchtkuvertüre und die Kakaobutter **gießen**.

Sofort mit einem Pürrierstab mixen, um eine perfekte Emulsion zu erhalten.

Im Kühlschrank kristallisieren **lassen**.

VEGANES KOKOSNUSS-KARAMELL MIT GRÜNEM ANIS

Haferdrink	140 g
Grüne Anissamen	2,5 g
Paste aus Norohy -Vanilleschoten	2 g
Kokoscreme	140 g
Salz	2 g
Kakaobutter	95 g
Mineralwasser	70 g
Zucker	230 g
Glukose DE35/40	25 g

Den Haferdrink **erwärmen**. Die Anissamen 15–20 Minuten darin **ziehen** lassen. Durch ein Sieb passieren.

Die Vanilleschoten-Paste **hinzufügen**.

Kokoscreme, Salz und Kakaobutter **hinzugeben**.

Aufkochen.

Aus dem Wasser, dem Zucker und der Glukose Karamell **herstellen**. Das Karamell bei 185 °C **kochen**.

Mit der ersten Mischung **ablöschen** und bei 112 °C köcheln lassen.

FENCHELCREME

SOSA Gelcrem kalt	33 g
Fenchelsuppe	1100 g

Gelcrem mit der Fenchelsuppe **vermischen** und **mixen**, um eine cremige Konsistenz zu erhalten.

FENCHEL SUPPE

Fenchel	1400 g
Marzipan 55%	390 g
Mineralwasser	320 g
Zitronensaft	65 g
Pastis	20 g

Den frischen Fenchel **waschen** und in Stücke **schneiden**. Alles in einen Gefrierbeutel **geben**, zuschweißen und vakuumieren, dann 1 Stunde lang im Dampfbackofen oder im Wasserbad bei 90 °C garen.

Den Beutel schnell **abkühlen**.

Den Fenchel in einen Mixer **geben**, gewürfeltes Marzipan, Wasser, Zitronensaft und Pastis hinzufügen und alles pürieren.

Filtern oder in die Zentrifuge geben.

ZUCKERGLAS VANIFUSION

SOSA Fondant	150 g
Glukose DE35/40	100 g
Paste aus Norohy -Vanilleschoten	2 g

Fondant und Glukose bei 175 °C **aufkochen** und Vanilleschoten-Paste **hinzufügen**.

Auf eine Silikon-Backmatte **geben**, auskühlen lassen.

In einem Mixer fein **pulverisieren** und an einem trockenen Ort aufbewahren.

Durch rechteckige, quadratische oder runde Schablonen auf eine Backmatte **streuen** und bei 140–150 °C im Ofen backen.

Sobald das Pulver geschmolzen ist und glänzt, aus dem Ofen nehmen.

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



VANILLE-FENCHEL-SPÄNE

Fenchel	180 g
Zitronensaft	15 g
Paste aus Norohy -Vanilleschoten	1,2 g

Die Fenchelknolle mit der Mandoline fein **reiben**.
Zuletzt mit Zitronensaft und Vanilleschoten-Paste **abschmecken**.
Im Kühlschrank **aufbewahren**.

VEGANES KROKANT MIT GEHACKTEN MANDELN

Mineralwasser	2,5 g
Desodorisiertes Kokosöl	25 g
Glukose DE35/40	12 g
Zucker	37 g
SOSA Pektin NH	0,6 g
SOSA Blanchierte gehackte Mandeln	45 g

Wasser, Kokosöl und Glukose in einem Topf **vermischen**.
Auf 40 °C **erwärmen** und den mit dem Pektin vermischten Zucker hinzugeben.
Die Masse bis zur Verbindung ohne zu häufiges Umrühren bei kleiner Hitze **kochen lassen**.
Die gehackten Mandeln **dazugeben**. Auf ein Backblech mit Backmatte **verteilen**.
Im Ofen bei 180–190 °C ungefähr 12–15 Minuten **backen**.
Abkühlen **lassen**.

GEPRESSTE STREUSEL MIT INSPIRATION MANDEL

Mandel-Streusel (glutenfrei/laktosefrei)	160 g
Inspiration Mandel	80 g

Sobald die Streusel gebacken und abgekühlt sind, **zerstoßen**.
Mit der geschmolzenen Kuvertüre **vermischen**.
Sofort **verwenden** oder bei Raumtemperatur aufbewahren.

MANDEL-STREUSEL (GLUTENFREI/LAKTOSEFREI)

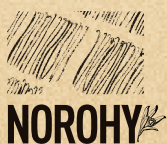
SOSA Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln	45 g
Brauner Zucker	45 g
Reismehl	40 g
Fleur de Sel	1 g
Desodorisiertes Kokosöl	35 g
Mineralwasser	10 g

Gemahlene Mandeln, braunen Zucker, Reismehl und Fleur de Sel miteinander **vermischen**.
Das Kokosöl bei etwa 40 °C **schmelzen** und das Wasser bei 40 °C hinzufügen.
Alles **vermischen**.
Gleichmäßig auf einem mit einer perforierten Matte belegten Backblech **verteilen**.
Bei 150 °C **backen**, bis die Streusel eine goldgelbe Farbe angenommen haben.


ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Eine Silikonbackmatte mit Zuckerglaspulver **bestreuen**, mit verschiedenen runden Ausstechformen unterschiedliche Taler vorzeichnen, dann in den Ofen schieben.
Die Fenchelsuppe in einen Entsafter **geben**, um den Saft zu extrahieren, der zur Herstellung der Fenchelcreme dient.
Den Trester, der im Entsafter zurückbleibt, zum Garnieren des Desserts **beiseitestellen**.
Mithilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle Tropfen aus Inspiration-Yuzu-Creme in einen tiefen Teller **dressieren**.
Mandelkrokant- und Zuckerglas-Taler auf diese Tropfen **legen**.
Gepresste Streusel Inspiration Mandel sowie Trester um die Creme-Tropfen herum **streuen**.
Die Vanille-Fenchel-Späne gleichmäßig auf den Mandelkrokant-Talern **verteilen**.
Mithilfe eines Pappkegels einige Karamelltropfen auf die Zuckerglas-Taler und den Teller dressieren.
Mit frischen Fenchelblättern **dekoriern**.
Die kalte Fenchelcreme in ein Könnchen **geben** und den Teller beim Servieren damit nappieren.

Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:
Philippe Givre
Leitender Chef-Pâtissier der École Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung
außerhalb der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:
Studio des fleurs