

NOROHY 

· VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT ·

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 **einfrieren**, dann im Gefrierschrank bei -18°C **aufbewahren**.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME INTENSE OPALYS 33% MIT VANILLE

Stärkemischung.....	275 g
NOROHY Vanilleschoten-Paste aus Tahiti-Vanille.....	4 g
SOSA Gelatinepulver 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.

STÄRKEMISCHUNG FÜR „SCHAUMIGE GANACHE-CREME“

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

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

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**. **Beiseitestellen**.

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 Gelatinepulver 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**.

ZUBEREITUNG

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**.

ANRICHTEN

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 **dekorierten**. **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!