

SÜSSSPEISE  
WEISSES PARADIES



## GENUESER BISKUIT

Eier.....	435 g
Marzipan Provence 50 % .....	440 g
Tourierbutter 84 % .....	138 g
Mehl T405 .....	83 g
Backpulver.....	5,5 g
Vanilleschote <b>NOROHY</b> .....	9 g

Die Eier mit dem Marzipan und dem ausgeschabten Vanillemark **aufschlagen** und bis auf 40–45 °C erwärmen. In der Zwischenzeit Butter **schmelzen** und das Mehl mit dem Backpulver sieben.

Sobald die erste Mischung schaumig ist, einen kleinen Teil davon **beiseitestellen**, um ihn später zur geschmolzenen Butter hinzuzufügen. Beide Massen **mischen** und das miteinander gesiebte Mehl und Backpulver zur Mischung geben.

100 g in jede Ringform (14 cm Durchmesser) **gießen** und bei 180 °C **backen**.

## APRIKOSENKOMPOTT

Aprikosenhälften.....	830 g
Aprikosenpüree.....	1040 g
Streuzucker .....	154 g
Glukosepulver.....	154 g
Pektin NH .....	16 g
Zitronensaft .....	11 g

Aprikosenhälften in der Pfanne **anbraten**. Die Hälfte des Pürees **lau erwärmen**.

Gleichzeitig das Pektin, den Zucker und das Glukosepulver **vermischen**.

Auf das lauwarme Püree **gießen** und **aufkochen**.

Das restlichen Aprikosenpüree und den Zitronensaft **hinzugeben**.

## MASCARPONE-MOUSSE

Ultrahocherhitzte Sahne 35 % .....	1 740 g
Vanilleschote <b>NOROHY</b> .....	26 g
Mascarpone .....	1 300 g
Eigelb.....	260 g
Wasser .....	320 g
Streuzucker .....	483 g
Pulvergelatine .....	50 g
Hydratwasser .....	250 g

Das zuvor ausgekratzte Vanillemark in die Sahne geben, **kalt stellen** und 24 Std. **ziehen** lassen. Sahne **passieren**, erneut **abwiegen** und falls nötig auf die angegebene Menge **ergänzen**.

Das Eigelb, die große Menge Wasser und den Zucker im Wasserbad auf 70 °C **erhitzen**. Unter Rühren mit dem Handrührgerät **abkühlen** und zu einer zähflüssigen Masse **aufschlagen**. Die Gelatine in der kleinen Menge Wasser **einweichen**.

10 % der Sahne **abnehmen**, **lau erwärmen**, dann die vorab aufgelöste Gelatine und das zuvor ausgekratzte Vanillemark **hinzufügen**. Auf den Mascarpone **geben** und glatt rühren.

Die Pâte à Bombe und anschließend die zuvor schaumig aufgeschlagene Sahne **unterheben**. In die Ringformen **gießen**.

## ZARTE OPALYS-VANILLE-GLASUR

Sahne 35 % .....	479 g
Neutraler Überguss Absolu Cristal .....	319 g
Pulvergelatine .....	6 g
Hydratwasser .....	30 g
Kuvertüre Opalys 33 % .....	847 g
Vanilleschote <b>NOROHY</b> .....	9 g

*Hinweis: Es ist sehr wichtig, die Mischung gut zu emulgieren. Die Glasur zur Verarbeitung in der Mikrowelle schmelzen lassen, um einen Lufteinschluss und die Destabilisierung der Emulsion zu vermeiden. Die so hergestellte Glasur bewahrt nach dem Auftauen oder Gebrauch ihre geschmeidige und glänzende Textur noch 48 bis 72 Stunden.*

Die Sahne mit dem aus den längs halbierten Schoten gekratzten Mark **erhitzen**, anschließend nach und nach auf die Schokolade gießen.

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

Zum Schluss die mit der zuvor eingeweichten Gelatine aufgekochte Glasur Absolu Cristal **hinzugeben**.

Noch einmal alles gut **mixen**.

Vor der Verwendung bei +4 °C 12 Std. **ruhen** lassen.

Bei 30–40 °C **verwenden**.

## ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Den Genueser Biskuit **backen**. Die Biskuitscheiben in mit einem Streifen Rhodoid ausgekleidete Ringformen mit einem Durchmesser von 14 cm **legen**. 200 g Aprikosenkompott darauf **gießen** und glatt streichen. **Einfrieren**. 10 mit einem Streifen Rhodoid ausgekleidete Ringformen (16 cm Durchmesser) **bereitstellen**. Den Mascarponeschaum zubereiten und jeweils 400 g der Masse in jede Ringform **füllen**. Eine Biskuitlage mit Kompott in die Formen **legen**. **Einfrieren**. Die Süßspeisen **aus den Formen lösen** und glasieren. **Ränder entfernen** und auf Tortenscheiben **setzen**. Mit Opalys-Kuvertüresplittern **verzieren**.