

.....

# METEORITEN



REZEPT ERGIBT 12 STÜCK

## VANILLE-RUM-BRIOCHE

Sauerteig .....	230 g
Bio-Hefe.....	3,5 g
Feinstes Auszugsmehl.....	210 g
Zucker .....	50 g
Salz .....	6 g
Dicke Sahne .....	70 g
Ei .....	70 g
Zucker .....	50 g
Tourierbutter 84 %.....	85 g
<b>NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleextrakt.....</b>	<b>9 g</b>
Brauner Rum .....	17 g

Sauerteig, Hefe, Mehl, Zucker, Salz, dicke Sahne und Eier in die Schüssel des Rührgeräts **geben**.

Mit dem Rührhaken zuerst 3 Minuten auf der ersten Stufe, dann 5 Minuten auf der zweiten Stufe **kneten**.

Nach und nach Zucker und anschließend Butter **hinzugeben**.

Zuletzt Vanilleextrakt und Rum **hinzufügen**.

Bei einer Teigtemperatur von 24 °C mit dem Kneten **aufhören**.

2 Stunden gehen **lassen**.

Den Teig **abschlagen** und bei 4 °C 12 Stunden ruhen lassen.

## SAUERTEIG

Feinstes Auszugsmehl.....	140 g
Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	85 g
Bio-Hefe.....	3,5 g

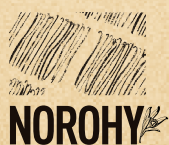
Mehl, kalte Milch und Hefe mit dem Flachrührer **verrühren**. 3 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen **lassen**.

## „MACARONADE“

SOSA Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln ...	30 g
Zucker .....	50 g
Maisstärke.....	8 g
Sonnenblumenöl .....	4 g
Eiweiß.....	40 g

Alle Zutaten **vermischen**.

Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:  
Rémi Montagne, Leitender Chef-Pâtissier, und Baptiste  
Sirand, Chef-Pâtissier der École Valrhona

  @norohyvanille  
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung  
außerhalb der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:  
Studio des fleurs



## MANDEL-STREUSEL GRUNDREZEPT

Brauner Zucker .....	45 g
SOSA Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln ...	45 g
Mehl T550 .....	45 g
Tourierbutter 84 %.....	45 g

Braunen Zucker, gemahlene Mandeln, Mehl, Butter und Salz mit dem Flachrührer **vermengen**, bis sich kleine Streusel bilden.

Die Streusel gleichmäßig auf einer Silikonmatte **verteilen**.

Bei 160 °C **backen**.

## ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Macaronade und Mandelstreusel **zubereiten** und 10 Minuten bei 150 °C backen.

Den Teig in 12 Brioche je 60 g **portionieren**.

Die Brioche zu einer Kugel **formen** und in eine 2 cm hohe, mikroperforierte Flexipan-Form mit 7,7 cm Durchmesser (Art.-Nr. bei Demarle SF1675) geben.

3 Stunden bei 27 °C **gehen lassen**.

10 Min. bei 4 °C **ruhen lassen**.

Mit einem Spritzbeutel ohne Tülle 10 g Macaronade auf die gesamte Brioche **dressieren** und mit 12 g Mandelstreusel bestreuen.

Bei 180 °C 10 Minuten **backen**.

Erkalten **lassen** und mit Puderzucker oder Dekorschnee verzieren.