

NOROHY 

• VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT •

VANILLE-CAPS



FÜR 100 STÜCK

GEPRESSTER MÜRBETEIG AZÉLIA-ÉCLAT D'OR

Mandel-Mürbeteig.....	395 g
ÉCLAT D'OR.....	265 g
VALRHONA KUVERTÜRE AZÉLIA 35%.....	395 g

Den fertig gebackenen und abgekühlten Mürbeteig zu einem groben Pulver **zermahlen** und mit dem Éclat d'Or **vermengen**.

Die Vollmilchschokoladenuvertüre **schmelzen** und mit der Mürbeteig-Éclat-d'Or-Mischung **vermengen**.

MANDEL-MÜRBETEIG

Mehl T550.....	195 g
Puderzucker.....	75 g
SOSA blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln....	25 g
Salz.....	1,5 g
Tourierbutter 84%.....	100 g
Ei.....	40 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**.

TAHITI-VANILLE-SCHAUMZUCKER

SOSA Gelatinepulver 220 Bloom.....	28 g
Mineralwasser.....	56 g
Invertzucker.....	170 g
Zucker.....	540 g
Mineralwasser.....	180 g
NOROHY Vanilleschoten-Paste aus Tahiti-Vanille....	13 g
Invertzucker.....	240 g

Das Gelatinepulver mit Wasser vermischen und warten bis das ganze Wasser **absorbiert** wurde.

Die kleine Menge Invertzucker mit dem Zucker, dem Wasser und der Vanilleschoten-Paste bei 110 °C **aufkochen**.

Den gekochten Zuckersirup in einer Rührschüssel zu dem verbleibenden Invertzucker **geben**. Die eingeweichte Gelatine in der Mikrowelle **schmelzen**, dann auf die heiße Zuckermischung **gießen** und das Ganze schaumig **aufschlagen**.

Den Schaumzucker bei 35–40 °C **gießen**.

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

ZUBEREITUNG

Mürbeteig **zubereiten**.

Den gepressten Mürbeteig Azélia **zubereiten**, 10 g davon in Schablonen mit Ø 5 cm füllen, **verteilen**, dabei nicht zu viel **drücken**.

Bei 4 °C **kristallisieren lassen**.

Den Vanille-Schaumzucker **zubereiten** und 10 g davon auf jeden Mürbeteigtaler **geben**, eine vorgefettete Tortenrandfolie auf den Schaumzucker **legen** und leicht **andrücken**, um eine flache Oberseite zu schaffen.

Kristallisieren lassen. Die Tortenrandfolie **entfernen** und die Taler mit Schokolade überziehen, mithilfe eines Gebläses so **verzieren**, dass auf der Oberfläche Wellen **entstehen**.

Klopfen **vermeiden**, um die gewünschte Formgebung nicht zu zerstören. Bei 16 °C **kristallisieren lassen**.



EIN PAAR WORTE ZUM REZEPT

Ein unwiderstehliches Rezept aus überzogenem Schaumzucker, das köstliche Kindheitserinnerungen wieder aufleben lässt: eine zarte, dünne Schokoladenschicht, verbunden mit knusprigem Mandelmürbeteig sowie einem zarten Kern aus Vanille-Schaumzucker!

