

.....

# NOROHY-VANILLE-SNACK

## WAINA





REZEPT ERGIBT 24 STÜCK  
KUGELFORMEN ART.-NR. 3728

## GEPRESSTER WAINA-VANILLE- MÜRBETEIGKEKS

Mandel-Mürbeteig – Grundrezept .....	140 g
Bio-Schokolade Waina 35 % .....	65 g
Vanillepulver .....	2 g

Den gebackenen Mürbeteig im Rührgerät mit dem Flachrührer vorsichtig in kleine Stückchen **zerstoßen**. Anschließend die vorkristallisierte Waina-Schokolade mit dem Vanillepulver und dem zerstoßenen Mürbeteig **vermengen**. Sofort **verwenden**.

## MANDEL-MÜRBETEIG – GRUNDREZEPT

Mehl T550 .....	75 g
Puderzucker .....	30 g
SOSA Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln .....	9 g
Salz .....	0,5 g
Tourierbutter 84 % .....	40 g
Ei .....	15 g

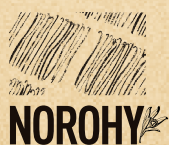
Die trockenen Zutaten mit der in Würfel geschnittenen kalten Butter zu einem Mürbeteig **verarbeiten**. Sobald die Masse keine Stücke mehr aufweist, die kalten Eier **hinzufügen**. **Aufhören**, sobald ein glatter Teig entstanden ist. In den Kühlschrank **stellen** oder sofort ausrollen. Bei 150 °C im Ofen **backen**.

## ZARTE GANACHE MIT VANILLE AUS MADAGASKAR

Ultrahocherhitzte Sahne 35 % .....	150 g
Madagaskar-Vanilleschote von <b>NOROHY</b> .....	10 g
Bio-Schokolade Waina 35 % .....	190 g
Kakaobutter .....	15 g

Die Vanilleschoten in der Sahne **ziehen** lassen. **Aufkochen** und nach und nach über die teilweise mit der Kakaobutter zerlassene Waina-Schokolade gießen. **Mixen**, um die Emulsion fertigzustellen.

Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:  
Rémi Poisson  
Chef-Pâtissier der École Valrhona

## WAINA-SCHOKOLADE MIT VANILLE

Bio-Schokolade Waina 35 % .....	1000 g
Vanillepulver .....	10 g

Waina-Schokolade **schmelzen** und Vanillepulver hinzufügen. Vor Gebrauch **temperieren**.

## ZUBEREITEN

Den gepressten Mürbeteig **herstellen**. 6–8 g in jede Kugel geben und kristallisieren lassen. Dann die Kugelformen nicht zu dünn mit der Waina-Vanille-Schokolade **ausgießen**. Zwischen zwei Teigleisten **abtropfen lassen**, glattstreichen und kristallisieren lassen.

Anschließend die weiche Vanille-Ganache **zubereiten**. Sobald die Ganache eine Temperatur unter 28 °C aufweist, die Kugeln damit befüllen. Bei 17 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % 24 bis 48 Stunden lang kristallisieren lassen.

## FERTIGSTELLEN

Die Kugeln mit vorkristallisierter Waina-Schokolade **verschließen**. Die Ränder sorgfältig mit einer Heißluftpistole entkristallisieren, um eine perfekte Naht zu gewährleisten. Bei 17 °C kristallisieren **lassen** und dann aus der Form nehmen.



  @norohyvanille  
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung  
außerhalb der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:  
Studio des fleurs