

.....
NOROHY 

• VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT •

VANILLETALER



FÜR 60 STÜCK

FLÜSSIGE GANACHE MIT OPALYS UND VANILLE

Ultrahocherhitzte Sahne 35% 130 g
NOROHY Bio-Vanilleschote aus Madagaskar 2,5 g
SOSA Glukose DE60 75 g
SCHOKOLADE OPALYS 33% 225 g
VALRHONA GEKLÄRTE FLÜSSIGBUTTER 35 g

Die Vanilleschoten 20 Minuten lang in der heißen Sahne **ziehen lassen**. Durch ein feines Sieb **passieren, wiegen** und das Gewicht der Sahne bei Bedarf **korrigieren**.

Sahne, Glukose und die geklärte Flüssigbutter auf 60°C **erhitzen**. Die Mischung langsam auf die teilweise geschmolzene Schokolade **geben**.

In der Mitte der Masse mit einem Teigschaber in kreisenden Bewegungen **rühren**, damit ein geschmeidiger und glänzender „Kern“ **entsteht**. Diese Textur muss bis zum Ende des Mischvorgangs erhalten bleiben. Alles **vermischen**.

Bei 16°C **aufbewahren**.

GEFÜLLTE VANILLETALER

Gemahlene Bio-Bourbon-Vanilleschoten Nach Belieben

Die Vanille-Ganache **zubereiten** und **beiseitestellen**.
Tortenrandfolie in ca. 10 cm breite Streifen **schneiden**.

Einen Streifen mit Vanillepulver **bestreuen** und dann kleine Punkte aus vorkristallisierter Schokolade Opalys auf die Vanillepulverschicht **setzen**. Einen zweiten Streifen Tortenrandfolie **drauflegen** und flach **drücken**. Die beiden Streifen vorsichtig **entfernen** und dann direkt Vanille-Ganache (ca. 8 g) in die Mitte **geben**. **Wiederverschließen** und sobald die Schokolade zu kristallisieren beginnt, Taler mit 6 cm Durchmesser **ausstechen**.

Bei 16°C **aufbewahren**.

Aus der Form lösen.



EIN PAAR WORTE ZUM REZEPT

Diese Taler aus weißer Schokolade und Vanille aus Madagaskar sind nicht nur köstlich und wohltuend, sondern überraschen zudem mit ihrem flüssigen Kern. Das Bio-Bourbon-Vanillepulver eignet sich hier hervorragend für die Anwendung in der Schokoladenherstellung.

