

NOROHY-
TORSADE



REZEPT FÜR 1 BACKRAHMEN VON 34 CM

CHOCOMEL OPALYS

Schokolade Opalys 33%.....	1 000 g
Glukose DE60	900 g
Paste aus NOROHY -Vanilleschoten	10 g

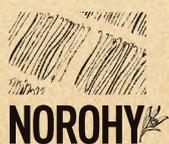
Die Schokolade **schmelzen**. Den auf 40 °C erhitzten Glukosesirup und die Vanilleschoten-Paste **hinzufügen**. **Verrühren** und zwischen zwei Schokoladenfolien ausstreichen. Bei 16–18 °C kristallisieren **lassen**.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Chocomel **zubereiten**, ohne die Vanille hinzuzufügen. Dann 85 % der Masse in einen 14 mm hohen und 34 × 34 cm großen Backrahmen (1 Backrahmen mit 10 mm Rand, Art.-Nr. 3457 + 1 Backrahmen mit 4 mm Rand, Art.-Nr. 3346) auf Schokoladenfolie gießen. In die restlichen 15 % Chocomel-Masse die gesamte für das Rezept erforderliche Vanilleschoten-Paste **geben**. Anschließend zwischen zwei Schokoladenfolien in einem 2-mm-Backrahmen (Art.-Nr. 3345) **ausstreichen**. Eine der Folien **entfernen**, dann vorsichtig auf den 14-mm-Backrahmen platzieren. Kristallisieren **lassen**. Die Oberseite des Chocomels mithilfe einer Schneidharfe (Drahtabstand 7,5 mm) markieren. Mit dem Messer die Streifen **zurechtschneiden**. Die Chocomel-Streifen **spiralförmig drehen** und anschließend auf die gewünschte Länge schneiden.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:
Rémi Montagne, Leitender Chef-Pâtissier

  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung
außerhalb der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:
Studio des fleurs