

TROPFEN AUS VANILLE



FÜR 50 STÜCK

ZUCKERTROPFEN

Isomalt..... 500g

Isomalt trocken vollständig zum Schmelzen **bringen** und auf Backpapier gießen.

Nach dem Abkühlen Isomalt unter einer Zuckerlampe wieder **erhitzen**. Mithilfe einer Zuckerpumpe einen etwa 10cm hohen und 6cm breiten Tropfen **blasen**.

Sobald abgekühlt, einen 4cm großen Edelstahlring stark **erhitzen**, um eine Öffnung in die Tropfenunterseite zu **schmelzen**.

VANILLE-EMULSION

Milch..... 480g
Sahne..... 480g
Zucker..... 57g
Eigelb..... 211g
Vanilleschote **NOROHY** 10 Stück

Milch und Sahne **aufkochen**, auf die Mischung aus Zucker und Eigelb geben, wie eine Englische Creme bei 85°C **aufkochen**, anschließend schnell **abkühlen** und 24 Stunden **ziehen lassen**.

Die Englische Creme durch ein feines Sieb **streichen**, in einen Siphon geben und mit zwei Kartuschen **begasen**.

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

Sahne..... 600g
Milch..... 260g
Pektin X58 10g
Zucker..... 150g
Eigelb..... 225g
Vanilleschote **NOROHY** 7 Stück

Die Vanille über Nacht in der Mischung aus Sahne und lauwarmer Milch **ziehen lassen**.

Auf 50°C **erhitzen**, dann die Mischung aus Zucker und Pektin **hinzufügen**.

Aufkochen und dann auf das Eigelb **gießen**.

Mixen und 1cm hoch in Formen mit einem Durchmesser von 3,5cm **gießen**.

Einfrieren.

HASELNUSS-VANILLE-MÜRBETEIG

Butter..... 225g
Zucker..... 100g
Gemahlene Haselnüsse..... 126g
Mehl T405..... 252g
Vanillepulver..... nach Belieben

Die weiche Butter im Rührgerät mit dem Puderzucker **verrühren**.

Mehl, gemahlene Haselnüsse und gemahlene Vanilleschoten **hinzufügen**.

Mischen, bis eine glatte Mischung entsteht. Den Teig 3mm dick **ausrollen** und bei 180°C 10 Min. lang **backen**.

Noch heiß mithilfe einer Ausstechform mit einem Durchmesser von 3,5cm Taler **ausstechen**.

NOROHY-VANILLEEIS

Milch..... 600g
Flüssige Sahne..... 400g
Eigelb..... 300g
Zucker..... 170g
Vanilleschote **NOROHY** 12 Stück

Am Vortag Milch, Sahne und Vanilleschoten zusammen **erhitzen** und über Nacht **ziehen lassen**.

Die Mischung **zum Kochen bringen**.

Eigelb mit dem Zucker **schlagen**, bis es weiß wird, und anschließend eine bei 85°C gekochte Englische Creme **herstellen**.

Durch ein Sieb **streichen** und in Pacossier-Becher **füllen**.

Einfrieren.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

In der Mitte des Tellers aus 3 Mürbeteigscheiben und 2 Scheiben aus mit braunem Zucker karamellisierter Crème brûlée ein Millefeuille **herstellen**.

Darauf eine Kugel Vanilleeis mit einem Durchmesser von ca. 3cm **geben**.

Einen Isomalt-Tropfen zur Hälfte mit der Vanilleemulsion **füllen** und den Tropfen auf das Millefeuille und das Eis **stellen**.

Abschließend die gemahlene getrocknete Vanilleschote darüber **sieben**.