

DIE MUST-HAVES



NOROHY 



EDITORIAL

Seit fast 5 Jahren baut Norohy starke Beziehungen zwischen Landwirten und Gastronomiefachleuten auf. Unsere Aufgabe besteht darin, die Menschen in den Mittelpunkt zu rücken, die diese außergewöhnlichen aromatischen Rohstoffe entlang der gesamten Wertschöpfungskette verarbeiten, aber auch die Standards aufzumischen, um eine gerechtere und aufgeklärtere Nutzung zu fördern.

Um dies zu erreichen, legt Norohy für sich selbst anspruchsvolle Kriterien fest. Zu diesen zählen erstens der Reichtum und die Vielfalt der Aromen, insbesondere dank sorgfältig ausgewählter Herkunftsgebiete. Zweitens halten wir ein präzises Pflichtenheft mit genauen Vorgaben zum Feuchtigkeitsgehalt, dem Mindestgewicht der Schoten oder dem Vanillingehalt ein.

Heute erweitert Norohy sein Sortiment, um Ihnen unter denselben hohen Ansprüchen ein außergewöhnliches Orangenblütenwasser und eine intensive Kaffeebohnenpaste anbieten zu können.

Mit dem Leitfaden „Die Must-haves von Norohy“ möchten wir unser Wissen über Vanille und aromatische Rohstoffe mit Ihnen teilen. Entdecken Sie so die Geheimnisse der Herstellung dieser aromatischen Rohstoffe für die Gastronomie, ihre Verwendungsmöglichkeiten sowie ihre Besonderheiten, um Ihre Kreativität gekonnt zur Geltung zu bringen.



RÉMI POISSON

AUSBILDENDER CHEF-PÂTISSIER
AN DER ÉCOLE VALRHONA

Wir hoffen, dass dieser in Zusammenarbeit mit den Pâtissiers der École Valrhona entstandene und durch zahlreiche Partnerbetriebe bereicherte Leitfaden ein nützlicher Helfer für Ihren Berufsalltag wird und Ihnen neue inspirierende Ideen für die Verwendung von Vanille, Kaffee und Orangenblüte in Ihren Rezepten gibt!

Die Anwendungstests und Rezepte sowie die Erstellung dieses Leitfadens wurden in Zusammenarbeit mit Baptiste Sirand, Rémi Poisson, Jordan Lamberet und Christophe Domange, Chef-Pâtissiers der École Valrhona in Tain l'Hermitage, erarbeitet.

EIN WORT DES CHEF-PÂTISSIERS

Jede Zutat in unseren Rezepten ist das Ergebnis eines zeitintensiven Verarbeitungsprozesses unserer Produzenten. Unsere Aufgabe als Chef-Pâtissier besteht darin, unser gesamtes Know-how einzusetzen, damit sich jede ihrer Facetten entfalten kann. Die Arbeit mit diesen hochwertigen Rohstoffen mit reichen und intensiven Aromen beflügelt unsere Kreativität!

INHALT

VANILLE

Geschichte und Kultur	03
Die unterschiedlichen Qualitäten der Vanille	07
Die Verarbeitung der Vanilleschoten	09
Vanilleerzeugnisse	13
Die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten von Vanille	17

03

KAFFEE

Geschichte und Kultur	23
Herstellungsverfahren	25
Kaffeebohnenpaste von NOROHY	26

23

ORANGENBLÜTENWASSER

Geschichte und Kultur	27
Destillationsverfahren	29
Orangenblütenwasser von NOROHY	30

27

DIE MUST-HAVE-REZEPTE DER ÉCOLE VALRHONA

32

VON DER PLANTAGE BIS ZUR SCHOTE

GESCHICHTE UND KULTUR

Vanille ist eine wilde Orchideenpflanze, die ursprünglich aus Mexiko stammt. Ihre Schoten werden bereits seit über 2000 Jahren von den Mayas und den Azteken zum Süßen und Aromatisieren ihrer kakaohaltigen Getränke verwendet.

Die spanischen Eroberer entdeckten die den Göttern und Herrschern vorbehaltene Zubereitung und brachten sie im 16. Jahrhundert **nach Europa**. Seither wurden zahlreiche Versuche unternommen, die Vanillieranken einzuführen – lange Zeit jedoch ohne Erfolg: Die Pflanzen wurden angesiedelt, wuchsen heran, doch niemandem gelang es, die berühmte Vanilleschote zu züchten.

Es fehlte die **Melipona-Biene aus Mexiko**, das einzige Insekt, das diese Orchidee bestäuben kann.

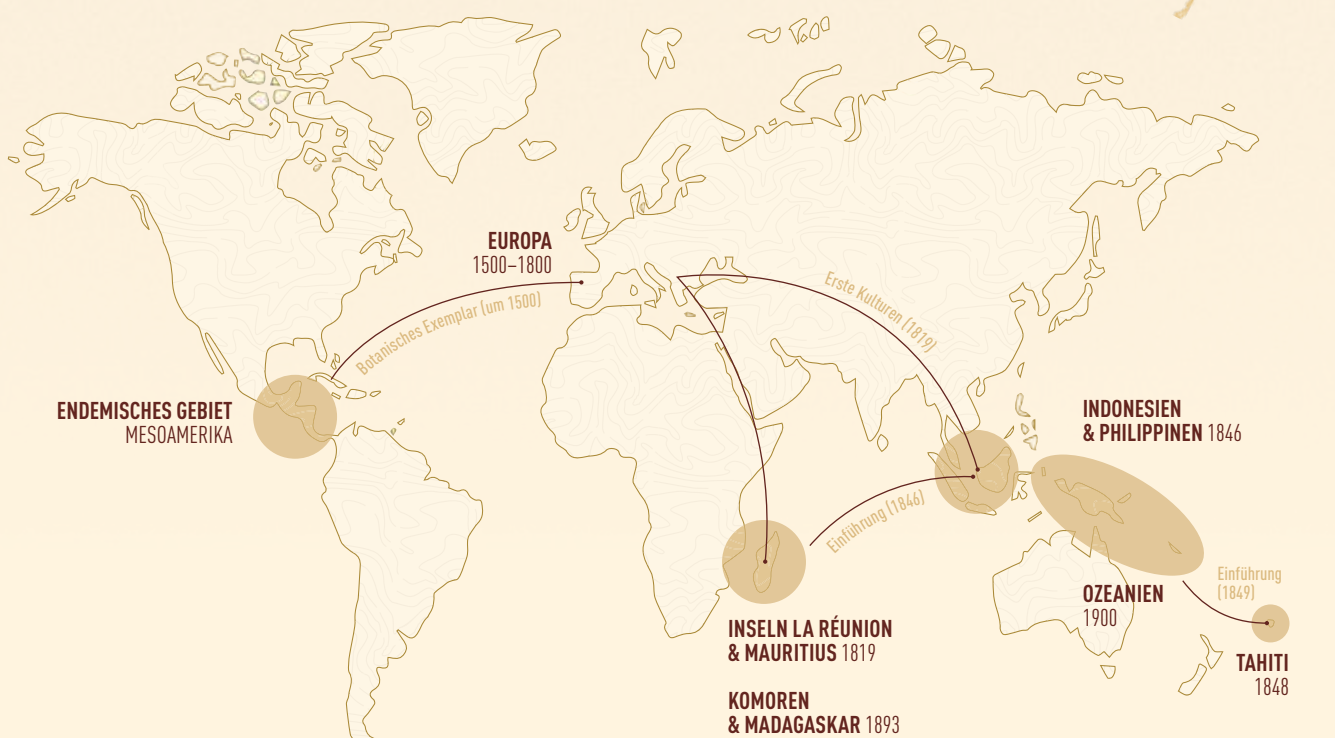


DIE LEGENDE VON EDMOND

Im Jahr 1841 – 22 Jahre nach der Einführung der Orchidee auf der Insel Bourbon (heute La Réunion) – entdeckte der junge Sklave **Edmond Albius** eine Technik zur manuellen Befruchtung der Blüte.

Es gelang ihm, innerhalb der Blüte das männliche vom weiblichen Geschlechtsorgan zu unterscheiden und die Bestäubung mit einem dünnen Holzstachel vorzunehmen. Auf diese Weise verwandelte sich die Blüte einige Tage später in eine Vanilleschote ...

DIE WELTWEITE EINFÜHRUNG DER VANILLE



EINE BESONDERE ORCHIDEE

Die zur Familie der Orchideen zählende Vanille ist eine halbepiphytische Pflanze. So keimen die Samen auf der Kronenschicht der Pflanze und wachsen auf anderen Stützpflanzen weiter, bis ihre Wurzeln den Boden erreichen. Die Vanillepflanze weist eine Länge von 15 bis 20 m und einen Durchmesser von 1 bis 2 cm auf und rankt mithilfe von Haftwurzeln, die sich an der Basis jedes Blattes befinden, an Baumstämmen hoch. Ihre Blätter sind grün und dick, 12 bis 25 cm lang und 5 bis 8 cm breit.



An einer Rispe können sich 15 bis 20 Blüten in verschiedenen Reifestadien befinden. Der Bauer muss also die Blüte zum richtigen Zeitpunkt von Hand bestäuben, um auf eine Frucht hoffen zu können. Es sollten jedoch nicht alle Blüten bestäubt werden, da die Pflanze sonst schnell erschöpft ist und zu kleine Schoten hervorbringt!



Die Frucht, also die eigentliche Vanilleschote, wird schließlich 10 bis 27 cm lang und hat einen Durchmesser von 8 bis 15 mm. Ihre maximale Größe wird nach 2 Monaten erreicht, die Schote ist aber erst nach 8–9 Monaten reif. Ihr öliges Fruchtfleisch enthält eine große Anzahl an kleinen schwarzen Körnern, über die das Vanillearoma verbreitet wird.

Die Blüten sind zart und empfindlich. Sie sind eher groß und duften aromatisch. Die hellgelben bis grünen, trompetenförmigen Blüten- und Kelchblätter sind in Blütenrispen gruppiert und blühen nur an einem einzigen Vormittag pro Saison!



WUSSTEN SIE SCHON?

Die Vanille-Orchidee ist die einzige Orchidee, die essbare Früchte trägt. Weltweit gibt es rund 110 Vanillesorten. Nur 3 davon sind angesichts der organoleptischen Eigenschaften, die ihre Früchte manchmal haben, von Interesse. (Vgl. nächste Seite)

BOURBON-VANILLE

Die Bezeichnung „Bourbon-Vanille“ entstand 1964, um die im Indischen Ozean (La Réunion, Madagaskar, Mauritius und Komoren) produzierte Sorte *Vanilla planifolia* von den in anderen Gebieten erzeugten Sorten zu unterscheiden. Diese Bezeichnung entspricht ebenfalls einer besonderen und traditionellen Methode zur Aufbereitung der Vanilleschoten.

DIE HAUPTSORTEN DER VANILLE, DIE AUF DER GANZEN WELT ANGEBAUT WERDEN



VANILLA PLANIFOLIA

Sie wird hauptsächlich im **Indischen Ozean** angebaut und ihre Schoten bieten einen außergewöhnlichen Gehalt an natürlichem Vanillin. Sie ist zudem für ihr **würziges und holziges Aroma** bekannt.



VANILLA TAHITENSIS

Die vorrangig in **Französisch-Polynesien und Papua-Neuguinea** angebaute sogenannte Tahiti-Vanille verströmt **großzügige Noten von Blumen und Anis**.

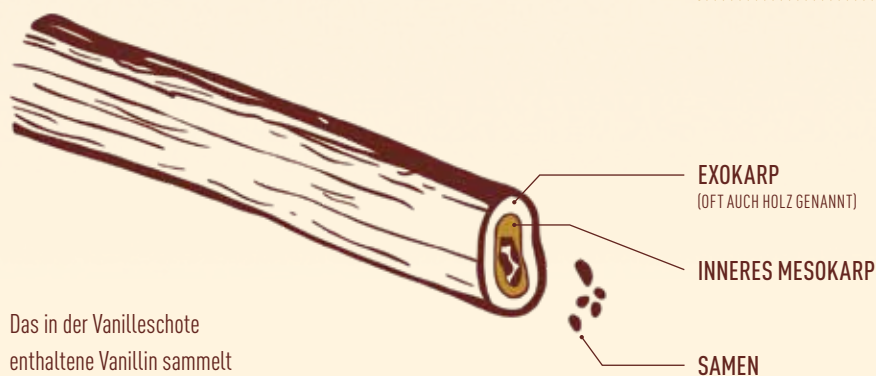


VANILLA POMPONA ODER KLEINE VANILLE

Sie stammt aus **Mittelamerika**, ihren langen (bis zu 27 cm), fleischigen Schoten verdankt sie ihren Spitznamen „Bananenvanille“. Mit ihren zarten, **blumigen und fruchtigen** Noten und einer kleinen Produktion wird sie vorrangig in der Parfümerie eingesetzt, findet allmählich aber auch in der Patisserie Anhänger.

ANATOMIE EINER VANILLESCHOTE

Um die Vanille insgesamt besser zu verstehen, vor allem aber um herauszufinden, was die Besonderheit ihrer begehrten Schoten und Aromen ausmacht, muss man ihr Inneres betrachten. Die Vanilleschote setzt sich aus verschiedenen Teilen zusammen:



Das in der Vanilleschote enthaltene Vanillin sammelt sich im inneren Mesokarp an.

WUSSTEN SIE SCHON?

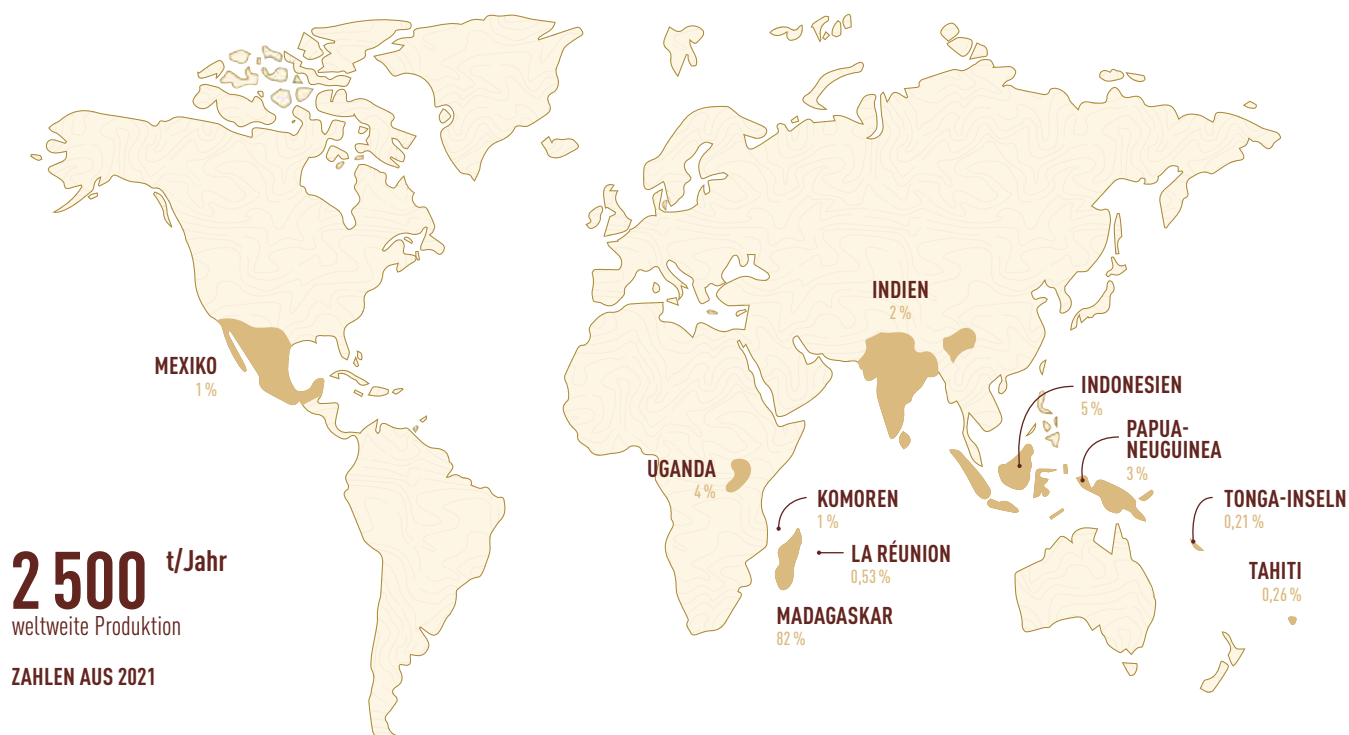
VANILLIN

Vanillin ist ein natürlicher aromatischer Aldehyd, der sich während der Aufbereitung der Vanilleschoten *Planifolia* entwickelt. Vanillin gehört zu den vielfältigen natürlichen Aromabestandteilen der Vanilleschote und ist der wichtigste und charakteristischste Geschmacksstoff. Eine Vanilleschote enthält bis zu 2 % davon.

Das Exokarp ist die braune Hülle, die die Frucht umgibt. Das innere Mesokarp schützt die Samen und fördert die Vanillin-Produktion. Vanillin ist eine natürliche aromatische Verbindung, die sich in der Schote entwickelt. Somit ist sie einer der aromatischen Bestandteile von Vanille. Hunderte weitere Substanzen entwickeln sich bei der Verarbeitung der Schote, um gemeinsam ein vielfältiges Gesamtaroma zu bilden.

DIE HERSTELLUNG VON VANILLE WELTWEIT

SONSTIGE
0,11 %



MARKIERUNG DER VANILLESCHOTEN EIN ÜBERLIEFERTES ERBE

Die Schoten wurden traditionell mit einem **jedem Produzenten eigenen Stempel** markiert, um insbesondere Diebstahl zu verhindern. Dieses Verfahren wird auch heute noch aus Gründen der Tradition angewandt, ist aber nur noch wenig verbreitet. Sie finden sie übrigens in den gebündelten Norohy-Vanilleschoten. Diese Kennzeichnung wird kurz nach der Ernte durchgeführt, wenn die Schoten noch grün sind.

* Eine dehiszente Frucht ist eine Frucht, die sich nach der Fruchtreife von selbst öffnet und die Samen entlässt.



GESPALTENE VANILLESCHOTE

Vanilla planifolia bringt (ebenso wie die Weintraube) eine dehiszierende* Frucht hervor, die sich **auf natürliche Weise** an der Ranke aufspaltet, sobald sie ihre volle Reife erreicht. Man kann auch von einer „Spätlese“ sprechen. Je nach Reifegrad öffnet sich die Schote dann vom unteren Teil aufwärts auf mehreren Zentimetern. Bei der Verarbeitung verlieren die Schoten einen Teil ihrer Samen, bleiben aber **sehr reich an Vanillin**. Diese gespaltene Vanille ist auf dem Gourmet-Markt **nach wie vor selten**. Die ungespaltene Qualität ist aktuell am stärksten verbreitet.



EINE WEITERE BESONDERHEIT DER VANILLA PLANIFOLIA: DIE KRISTALL-VANILLE

Schwarze Kristall-Vanille ist ein außergewöhnliches Produkt von großer Seltenheit und Qualität.

Weißer „Raureif“ bedeckt den unteren Teil der Schote. Diese **Auskristallisation** an der Außenseite der Schote ist auf einen **hohen Anteil an Vanillin** im Inneren der Schote zurückzuführen.



DIE UNTERSCHIEDLICHEN QUALITÄTEN DER VANILLE

VANILLA PLANIFOLIA

Die Sorte *Planifolia* weist zahlreiche Güteklassen auf. Die Schoten werden über den gesamten Aufbereitungsprozess hinweg sorgfältig nach verschiedenen Kriterien sortiert (Feuchtigkeit, Farbe). Anschließend werden sie nach traditionellem „Savoir-faire“ mit Raphia zu kleinen Bündeln verschnürt. An dieser Stelle möchten wir Ihnen zusammenfassend die Eigenschaften der beiden wichtigsten in der Patisserie verwendeten Güteklassen vorstellen.

ROTE VANILLESCHOTE EXTRAKTIONSQUALITÄT

OPTIK

Rötliche bis bordeauxrote Farbe, mit zarter Riffelung

FEUCHTIGKEITSGEHALT:

20 bis 27 %

Wird von der Industrie für die Herstellung von Vanilleprodukten (wie z. B. Vanilleextrakt) verwendet



SCHWARZE VANILLESCHOTE GOURMET-QUALITÄT

OPTIK

Schwarze Farbe, weich und fleischig

FEUCHTIGKEITSGEHALT:

30 bis 38 %

Wird von den Küchenchefs im Labor für die Ausarbeitung ihrer Rezepte verwendet



MADAGASKAR REGION MAROANTSETRA/MANANARA

Durch die Überwachung der gesamten Produktionskette kann Norohy die beste Gourmet-Vanille mit der Güte „SCHWARZ, NICHT GESPALTEN“ auswählen.

SCHWARZE, NICHT GESPALTENE BIO-VANILLESCHOTE



Produkt aus biologischer Landwirtschaft

Botanische Gattung: *Vanilla planifolia*

Aromatische Hauptnoten:

vanillig, holzig, kampferartig, Rumrosinen

Für unsere Vanilleschoten aus Madagaskar in der Region Maroantsetra und Mananara haben wir uns für eine Bio-Zertifizierung entschieden, um eine optimale Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.



SORTE PLANIFOLIA VS. TAHITENSIS

Die in Französisch-Polynesien angebaute **Vanilla Tahitensis** ist eine Hybridisierung von *Vanilla planifolia* und einer **der *Vanilla odorata*** ähnelnden Gattung. Ihre fleischigeren und feuchteren Schoten (nebenstehend links) weisen eine braune Farbe auf. Sie zeichnen sich durch florale und Anisnoten aus. **Die *Vanilla planifolia*** hingegen entwickelt feinere Schoten. Damit diese ihr volles aromatisches Potenzial entfalten können, ist es besser, nicht alle Blüten einer Ranke zu bestäuben. So erreichen die Schoten ihre maximale Größe und verströmen dann intensive holzige Noten von Tonka oder Bittermandel.



EINE HOCHWERTIGE VANILLESCHOTE ERKENNEN

Um sicherzugehen, dass Sie ein exquisites Produkt in den Händen halten, verlassen Sie sich am besten auf Ihre Sinne.



GERUCH

Ihr Geruchssinn nimmt den Duft der Vanille und ihre je nach Sorte unterschiedlichen Aromaprofile wahr.



TASTGEFÜHL

Ihr Tastsinn erfühlt eine weiche Vanilleschote. Sie können das Fruchtfleisch ertasten, indem Sie die Schote zwischen Ihren Fingern hin- und herrollen. Wenn Sie die Schote binden, darf sie nicht zerbrechen.



AUSSEHEN

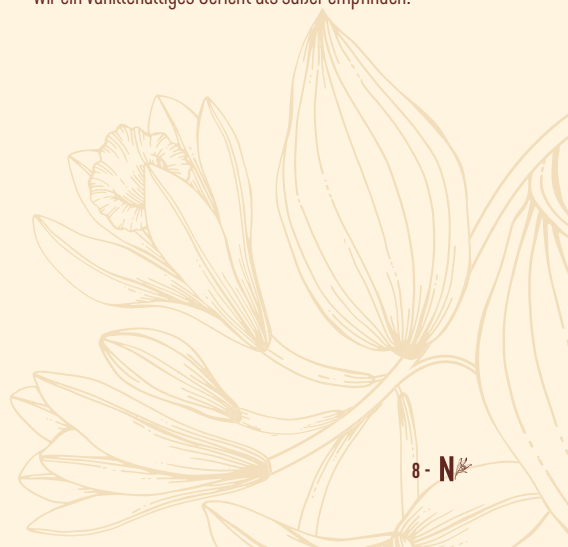
Ihr Sehsinn hilft Ihnen, eine glänzende, jedoch nicht zu feuchte Vanilleschote auszuwählen: Ihre Farbe muss einheitlich und frei von Flecken oder Rissen sein (mit Ausnahme der traditionellen Markierung). Rote oder braune Fasern sind charakteristisch für eine Vanille minderer Qualität.



AROMA

Während man bei der Verkostung allgemein zwischen Geruch und Geschmack unterscheidet, interpretieren wir diese Empfindungen jedoch in einer einzigen Wahrnehmung: dem Aroma. Außerdem assoziiert unser Gehirn Vanille mit Zucker, was dazu führen kann, dass wir ein vanillehaltiges Gericht als süßer empfinden.

Das enthaltene Vanillin wirkt auf natürliche Weise gegen Schimmel und schützt damit die Schote. Eine reif geerntete und hochwertig aufbereitete Vanille bietet das richtige Gleichgewicht zwischen Vanillin- und Feuchtigkeitsgehalt.



DIE VERARBEITUNG DER VANILLESCHOTEN

VANILLA PLANIFOLIA

Für den Anbau der Madagaskar-Vanille ist ein präzises Know-how erforderlich. Um die Blütenbildung zu fördern, erzeugt der Vanilleproduzent „Stress“ für die Pflanze. Indem er die Beschattung über den Vanillepflanzen mitten in der Trockenzeit abschneidet, verursacht er sowohl Licht- als auch Wasserstress. So tauchen drei Monate später zahlreiche Blüten auf.

WUSSTEN SIE SCHON?

6 bis 7 kg Vanille sind erforderlich, um 1 kg schwarze Vanilleschote zu erhalten.

DIE WICHTIGSTEN SCHRITTE



1

BLÜTE UND BESTÄUBUNG VON HAND

September bis Dezember. 2 bis 3 Jahre nach der Anpflanzung jährlich.



2

ERNTE

Von Juni bis September.
8 bis 9 Monate nach Blüte.



3

ERHITZEN

Element: 70 °C heißes Wasser
Dauer: 2 bis 3 Minuten je nach Reife der Schoten.
Ziel: den Reifungsprozess stoppen.



4

SCHWITZEN

In Kisten mit gepolsterter Abdeckung oder in Jutestoff und Polyethylenumhüllung.
Dauer: ca. 48 Stunden
Ziel: Entwicklung von Vanillin und aromatischen Verbindungen (durch natürliche enzymatische Reaktion).



5

TROCKNUNG

In der Sonne und dann im Schatten.
Dauer: 1 bis 2 Monate



6

VEREDELUNG

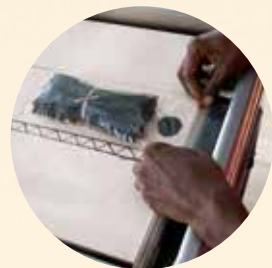
Lagerung in mit Wachspapier gepolsterten Holzkisten.
Dauer: 4 bis 5 Monate
Ziel: Entwicklung von sekundären Aromen.



7

KLASSIFIZIERUNG

Sortierung nach Farbe der Schoten.
Messen/Eichung: Messen der Bündel mit einem Eichmaß.



8

VERPACKUNG & VERSAND

VANILLA PLANIFOLIA AUS MEXIKO

Mexiko ist die Wiege der Vanille!

Entdeckt wurde sie von den Totonaken, einem Volk, das in den Küstenregionen des Golfs von Mexiko ansässig war und diese besondere Orchidee als erstes anbaute. Sie nannten sie „Caxixanath“, was so viel wie „verborgene Blume“ bedeutet. Die Vanilleschote war wegen ihres Aromas und ihrer heilenden Wirkung beliebt. Der Legende nach haben die Azteken die Vanilleschote benutzt, um den bitteren Geschmack ihrer Kakaogetränke zu mildern.

Heute ist die Region Papantla im **mexikanischen Bundesstaat Veracruz** das **Hauptanbaugebiet für Vanille aus Mexiko**. Das feuchtwarme Klima bietet optimale Bedingungen für den Anbau einer seltenen Vanillesorte mit komplexem und unvergleichlichem Aromaprofil.

Mexiko ist auch **das einzige Land auf der Welt, in dem die Melipona-Biene die Vanilleblüten auf natürliche Weise bestäubt**.

Als echter engagierter Akteur hat sich Norohy für einen **lokalen Partner** entschieden, der mehr als **500 Familien** vereint, die Vanille anbauen. Dieser Partner begleitet jede von ihnen, um **„essbare Wälder“** aufzubauen und die **Diversifizierung der Produktion für eine nachhaltige Landwirtschaft** zu fördern.

Unsere Vanilleschoten aus Mexiko weisen ein komplexes und intensives Aromaprofil auf und enthüllen die charakteristischen Noten des Terroirs: **Holz, Kakao mit einem Hauch Pflaume**.



MEXIKO REGION PAPANTLA / VERACRUZ

SCHWARZE, NICHT GESPALTENE VANILLESCHOTE



Botanische Gattung: *Vanilla planifolia*

Aromatische Hauptnoten:
Holz, Kakao, Pflaume.



VANILLA TAHITENSIS

Die Geschichte des sogenannten schwarzen Goldes von Polynesien **beginnt im Jahre 1848**. Die Orchidee *Vanilla tahitensis* wird in einem Privatgarten auf Tahiti gesichtet und anschließend in größerem Maßstab auf der Insel angebaut. Heute ist diese bei Chef-Pâtissiers beliebte Sorte **sehr selten und macht weniger als 10 % der weltweiten Vanilleproduktion aus** (hauptsächlich in Französisch-Polynesien und Papua-Neuguinea).

Jede Blüte wird von Hand bestäubt und 9–10 Monate später werden die vollreifen Früchte geerntet.

Nach der Schwarzbräunung werden die Schoten über Wochen **zum Trocknen abwechselnd in die Sonne und in den Schatten gelegt**. So erhalten sie allmählich eine weiche Haptik und ein glänzendes Aussehen. Die Verfeinerung stellt den abschließenden Arbeitsschritt der Vorbereitung der Vanilleschoten dar und **beschert diesen eine gute Konservierung**.

Im Gegensatz zu *Vanilla planifolia* und *Vanilla pompona* hat *Vanilla tahitensis* einen feineren Stiel und feinere Blätter. Die Besonderheit der Tahiti-Vanille liegt darin, dass sich die Früchte bei Reife nicht spontan öffnen. Unter den auf Tahiti vorkommenden Vanillearten gibt es nicht weniger als 14 Sorten der *Vanilla tahitensis*. Allerdings werden hauptsächlich nur 2 angebaut: „Tahiti“ und „Haapape“. Letztere bietet robustere Ranken, während die Blüten der ersteren leichter zu befruchten sind.

Die Tahiti-Vanille bietet ein aromatisches Bouquet, welches sich aus mehr als 200 Molekülen zusammensetzt. Ihre besonders aromatischen, öligen Schoten enthüllen intensive Noten von Anis und Blumen mit einem Hauch von Mandel, Tonkabohne und Balsamico.



INSEL TAHAA



TAHITI-VANILLESCHOTE



Botanische Gattung: *Vanilla tahitensis*

Aromatische Hauptnoten:
Anis, Blumen, Bittermandel

Unsere Tahiti-Vanilleschoten werden auf der Insel Tahaa angebaut und anschließend auf der Insel Raiatea verarbeitet.

Um diese subtile Vanille noch besser kennenzulernen, haben wir uns entschieden, Ihnen die beiden wichtigsten Sorten der Insel Tahiti anzubieten:

- Die sogenannte Tahiti-Sorte: kleinere Schoten, mit intensiven floralen Noten und Anis-Aromen.
- Die Sorte „Haapape“: längere, öligere und dickere Schoten sowie etwas schokoladigere Aromen.



VANILLA TAHITENSIS

Vanilla tahitensis ist eine indehiszente (unberstbare) Frucht. Es besteht keine Notwendigkeit, den Reifeprozess, wie bei der *Vanilla planifolia*, durch Erhitzen und Dampfbehandlung zu stoppen.

DIE WICHTIGSTEN VERARBEITUNGSSCHRITTE



1

Die Blütezeit fällt in die Zeit des südlichen Winters: von Juni bis Oktober. Zu dieser Zeit lösen kühle Nächte die Blüte aus.



2

Die Schoten erreichen ihre ausgewachsene Größe 2 bis 3 Monate nach der Bestäubung. Die Ernte findet nach 9 bis 10 Monaten statt.



3

Genau wie bei der *Vanilla planifolia* auch wechseln sich zur Erreichung des optimalen Feuchtigkeitsgehalts Trocknungsphasen im Schatten und in der Sonne ab.



4

Die Reifung der Schoten dauert 4 Monate, damit sich die sekundären Aromen optimal entfalten können.

Mit der Zeit verliert Vanille aufgrund ihres Entwicklungsprozesses normalerweise an Feuchtigkeit. Die folgenden Tipps fördern eine gute Haltbarkeit der Schoten und ihrer Aromen über 12 bis 18 Monate für eine weiche und ölige Vanilleschote.

AUFBEWAHRUNG VON VANILLESCHOTEN

Um die Eigenschaften der Vanille bestmöglich zu erhalten, sollten Sie beachten, dass sie weder Hitze noch Feuchtigkeit, Licht oder Luft verträgt.



GLASRÖHRCHEN UND -BEHÄLTER

Schmale, luftdichte Glasgefäße sind zwar in der Backstube nicht sonderlich beliebt, eignen sich aber sehr gut zur Aufbewahrung von Vanilleschoten. Je mehr Schoten sich im Inneren befinden, desto weniger Luft ist im Behältnis und desto besser sind die Schoten geschützt. Korkstopfen sind zu vermeiden, da sie die Bildung von Schimmel begünstigen.



LUFTDICHT VERSCHLOSSENE DOSE ODER VAKUUMBEUTEL

Den Originalbeutel mit einer Norohy-Klemme luftdicht verschließen, nachdem die Luft aus dem Beutel herausgedrückt wurde, um die Vanilleschoten langfristig haltbar zu machen. Die anschließende Lagerung erfolgt in der Kühlkammer oder in Kühlgeräten mit Negativkälte.

VANILLEERZEUGNISSE

VANILLE IN ALL IHREN FORMEN

Zahlreiche Vanilleerzeugnisse werden als Alternative zur Vanilleschote angeboten. Auch wenn man bei bestimmten Zubereitungen als Pâtissier damit Zeit spart, sollten Sie dennoch unbedingt die Zutatenliste einiger marktüblicher Produkte genauer in Augenschein nehmen! Viele enthalten Farbstoffe, Aromen oder Konservierungsstoffe, worauf Norohy vollständig verzichtet! Aus natürlicher Vanille gewonnene Produkte werden in der Regel mit Schoten hergestellt, die während des Aufbereitungsprozesses aussortiert wurden. Die so verwendeten Vanilleschoten werden daher als Vanille mit Extraktionsqualität bezeichnet.



Das Vanillepulver kann industriell auf der Basis von nicht extrahierten oder auf der Basis von extrahierten aus dem Extraktionsprozess gewonnenen Schoten zubereitet werden.



KENNEN SIE DEN UNTERSCHIED ZWISCHEN VANILLEEXTRAKT UND VANILLEAROMA?

Ein Extrakt wird durch **Extraktionsverfahren** aus der Vanilleschote gewonnen (siehe nachstehende schematische Darstellung). Dabei wird aus den Vanilleschoten das **Oleoresin** gewonnen, das einem ätherischen Öl gleicht, jedoch noch **viel höher konzentriert ist**.

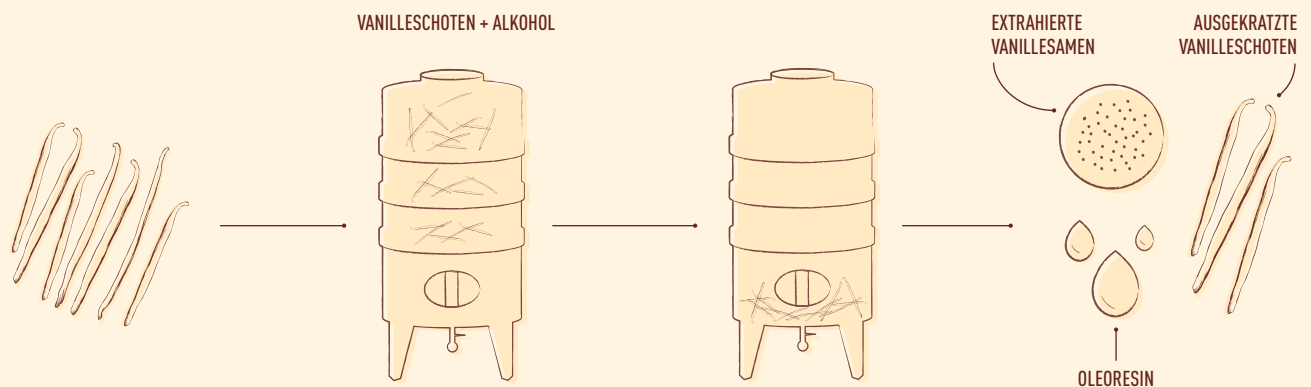
Die Herstellung von **Vanillearoma** geschieht wiederum mittels eines **chemischen Umsetzungsverfahrens, um Vanillin zu synthetisieren**. Letzteres wird aus billigen Rohstoffen wie Eugenol, Guajacol (einem

Erdölderivat) oder Curcumin synthetisiert. Mit einer Produktion von 12 000 bis 15 000 Tonnen pro Jahr ist Vanillin das weltweit am häufigsten verwendete Aroma in der Lebensmittelindustrie. Dies erklärt, warum der Verbraucher heute wahrscheinlich eine eher standardisierte Wahrnehmung der organoleptischen Noten von Vanille hat.



ZOOM AUF DIE EINZELNEN SCHRITTE ZUR HERSTELLUNG DES VANILLEEXTRAKTS

Durch Extraktion von Vanilleschoten wird Oleoresin gewonnen (auch „Vanillekonzentrat“ oder „konzentriertes Extrakt“ genannt). Im Grunde ist Oleoresin ein natürliches Sekret von harzhaltigen Hölzern, wie Nadelbäumen, das aus einer Essenz und dem durch Oxidation dieser Essenz entstandenen Harz besteht. Dieses Pflanzenexsudat wird extrahiert. Es enthält viele Aromastoffe und hauptsächlich Vanillin.



1

AUSWAHL DER VANILLESCHOTEN

Vor der Zubereitung unseres Vanilleextrakts werden die Schoten sorgfältig nach drei Kriterien ausgewählt: Extraktionsqualität, Vanillingehalt und Feuchtigkeitsgehalt.

2

MAZARATION DER VANILLESCHOTEN

Die Vanilleschoten werden für mehrere Stunden in Alkohol eingelegt und durchlaufen dabei nacheinander mehrere Alkoholbäder. So wird die Aromakraft der Vanille erhalten.

3

EXTRAKTION VON OLEORESIN

Zur Extraktion von Oleoresin, auch Vanillekonzentrat genannt, muss die Mischung aus Alkohol und Vanilleschoten anschließend dekantiert, filtriert und eingeengt werden, um den Feststoff von der Flüssigkeit zu trennen.

4

TRENNUNG VON OLEORESIN UND DEN AUSGEKRATZTEN VANILLESCHOTEN

Oleoresin wird zur Zubereitung des Extraktes verwendet. Die extrahierten Vanillesamen werden als optischer Aspekt im Endprodukt verwertet. Extrahierte Schoten werden im Allgemeinen zu Pulver vermahlen.

WUSSTEN SIE SCHON?

Die extrahierten Vanillesamen dienen hauptsächlich zur optischen Aufbesserung (sie sind eine Art „Blickfang“) und sorgen eventuell für etwas Biss. In Wahrheit tragen sie jedoch nur sehr geringfügig zum Geschmack bei. Ein Aufguss nur mit extrahierten Vanillesamen würde deshalb geschmacklich nichts bringen.

Oleoresin ist ein hoch konzentriertes Produkt, das sich in der Patisserie nur schwer als „pures“ Produkt verwenden lässt. Es dient folglich als Grundlage für zahlreiche Vanilleerzeugnisse: Vanilleextrakt, Vanillepaste usw.



TADOKA DIE RICHTIGE MENGE VANILLE

Die erste feste Portion Vanille

Wir sind uns der Einschränkungen bewusst, denen unsere professionellen Kunden im Bereich Food Service täglich ausgesetzt sind. Aus diesem Grund haben wir TADOKA, die richtige Menge Vanille, entwickelt, ein explosives Geschmackskonzentrat aus **zwei Vanillesorten** ohne Zuckerzusatz für eine Anwendung in jeder Art von **süßer oder herzhafter Zubereitung**. Mit TADOKA, der richtigen Menge Vanille, bieten wir **eine neue Verwendung** der Zutat Vanille: ein **schmelz- und reibefertiges Vanilleerzeugnis in fester Form**.

MADAGASKAR PAPUA-NEUGUINEA

DER NAME TADOKA

[TADA] = „Genauigkeit der Proportionen“ / „Begegnung“ auf Madagassisch

[AUKA] = „Einfach“ auf Papua



DIE EINZIGARTIGE KOMBINATION VON VANILLE *PLANIFOLIA* UND *TAHITENSIS* IN EINER EINZELPORTION

Extrahierte Vanillesamen
Für optisch ansprechende
Kreationen

**Vanilleschote *Planifolia*
in Pulverform**
(Madagaskar) holzige Noten



Vanillekonzentrat
Kraftvolle, runde
und würzige
aromatische Noten

**Vanilleschote *Tahitensis*
in Pulverform**
(Papua-Neuguinea)
florale und Anisnoten

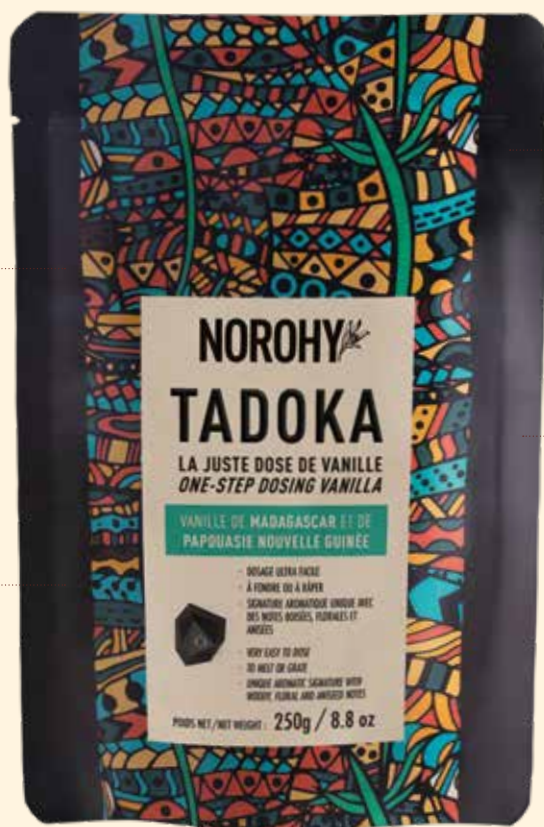
Kakaobutter
Bindezutut, die die Aromen
bindet und das schnelle
Schmelzen erleichtert



Ein Clean-Label-Rezept



Ein in Zusammenarbeit
mit Chef-Pâtisseries
entwickeltes Rezept



Extrem einfache Dosierung
zum Schmelzen: 1 bis
2 Portionen/kg Zubereitung
1 Portion = 4 g



Aus Madagaskar
und Papua-Neuguinea,
eine beispiellose aromatische
Signatur, die perfekte
Verbindung der beiden Sorten
(*Planifolia* und *Tahitensis*),
für ein ausgewogenes
aromatisches Gleichgewicht

DAS KONZEPT VON VANIFUSION

Wenn Sie Vanille als Infusion verwenden, spielt jeder Bestandteil der Schote eine Rolle und bringt seine eigenen aromatischen Eigenschaften mit sich. Gemeinsam tragen sie dazu bei, diese **unnachahmliche Vielschichtigkeit** zum Ausdruck zu bringen und eine wahre Harmonie der Aromen zu schaffen. Wir wissen, wie wichtig es ist, das Produktionstempo in Backstube und Küche aufrechtzuerhalten und die Rohstoffkosten in Ihren Rezepten zu kontrollieren. Wir möchten Sie Tag für Tag dabei unterstützen, Vanille optimal und bewusster zu verwenden.

In Zusammenarbeit mit den Pâtissiers der École Valrhona und Kunden, die sich für Vanille begeistern, haben wir mehrere Monate lang daran gearbeitet, DIE Rezeptur weiterzuentwickeln, die alle Bestandteile der Vanilleschote vereint – und so ihre ganze aromatische Vielschichtigkeit offenbart.



Vanifusion gibt es auch mit Vanille aus Papua-Neuguinea: Genießen Sie die Anis- und floralen Noten der Sorte *Tahitensis*.

FOKUS AUF DAS REZEPT VON VANIFUSION

Extrahierte Vanillesamen
Für optisch ansprechende Kreationen

Gemahlene Vanilleschote,
Noten: charakteristische Holznoten der Schote



Vanillekonzentrat
Kraftvolle, runde und vanillige aromatische Noten

Rohrzucker
zur Erleichterung der Dosierung und Konservierung



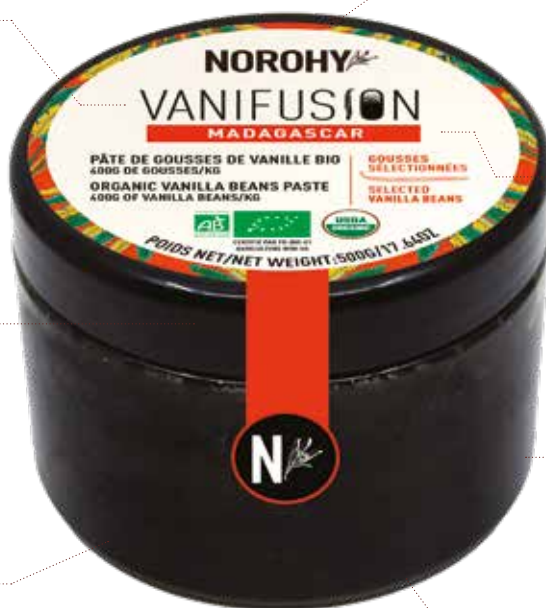
Die Verschmelzung aller Bestandteile der Vanilleschote. Ein Rezept ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker



Ein in Zusammenarbeit mit Chef-Pâtissiers entwickeltes Rezept



100 % recycelbare Dose



Eine leicht zu dosierende Textur
5 g Paste = 3 g Vanilleschote



Ausgewählte Vanilleschoten aus Madagaskar



Botanische Gattung der Schoten:
Vanilla planifolia



DIE VERSCHIEDENEN VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN VON VANILLE

„Wir haben beschlossen, bei den Mengenangaben in unseren Rezepten nicht mehr die Anzahl der Schoten anzugeben, sondern die benötigte Menge in Gramm auszudrücken. So können wir eine konstante Aromaqualität in unseren Kreationen gewährleisten.“



RÉMI POISSON

AUSBILDENDER CHEF-PÂTISSIER
AN DER ÉCOLE VALRHONA



WUSSTEN SIE SCHON?

Kleiner Tipp: Es ist oft schwierig, nur das Mark der Vanille (Samen & Öl) abzuwiegen, das für Rezepte, bei denen Vanilleschoten verarbeitet werden, verwendet wird. Hier ist es hilfreich zu wissen, dass das Fruchtfleisch einer Madagaskar-Vanilleschote im Durchschnitt 25 % und das einer Tahiti-Vanilleschote 30 % des Gewichts der ganzen Schote ausmacht.



AUFGUSS

WARUM EIN AUFGUSS?

Der Aufguss ist per se eine Methode zur Extraktion der Wirkstoffe oder Aromen einer Pflanze durch Auflösung in einer Flüssigkeit.

Man lässt die Vanilleschote in der Regel in Milch oder Sahne ziehen, da die darin enthaltenen Fettpartikel die Aromen fixieren. Wenn man beispielsweise Vanilleschoten in gleicher Gewichtsmenge gleich lange in Milch und Sahne ziehen lässt, wird man feststellen, dass die Sahne die Vanillearomen besser annimmt als die Milch. Doch auch Zucker nimmt den vielfältigen aromatischen Geschmack der Vanille an.

Der Aufguss kann heiß oder kalt erfolgen. Je nach Wahl kommen die Vanillearomen unterschiedlich zum Ausdruck:

KALTAUFGUSS (ODER MAZARATION)

Temperatur: 4 °C

Zeit: 24 h

Die Vanillearomen werden nicht von den Aromen der warmen Milch überdeckt und letztere sind nicht verflüchtigt. Bei der Verkostung (auf Milchbasis): intensivere holzige Noten.

Vielschichtige und weiche aromatische Noten

WARMAUFGUSS

Temperatur: 80 °C

Zeit: 20 Min. (zugedeckt und vom Herd genommen)

Im Rahmen unserer Versuche wurde kein aromatischer Unterschied zu Aufgüssen bei höherer Temperatur festgestellt. Zur Verkostung (auf Milchbasis): holzige und runde Noten.

Aromatische holzige und süße Noten

„KLASSISCHE“ INFUSION (EMPFEHLUNG)

8 g Schoten pro L Zubereitung*

Die Schoten werden längs halbiert und die Samen herausgeschabt. Je nachdem wie intensiv die Vanilleschote ausgekratzt wird, gelangt mehr oder weniger Fruchtfleisch in die Zubereitung. Die so entstehenden säuerlichen Aromen können interessant sein, aber denken Sie daran, dass zu große Stücke Fruchtmarm (braune Punkte) in der Zubereitung eventuell das ästhetische Erscheinungsbild trüben können.



ANMERKUNG ZUM AUFGUSS

Für den Aufguss spielt nur das Holz – sprich die Schotenkapsel – eine Rolle. Letztere ist sehr reich an Aromen. Sie bietet eine große Bandbreite aromatischer holziger und vielschichtiger Noten. Aus diesem Grund ist der Aufguss mit der Schotenschale nach wie vor die häufigste Art der Vanilleverwendung, da er für einen runden Vanillegeschmack und Vielschichtigkeit sorgt.

* Die oben genannten Mengen- und Ziehzeitangaben sind Richtwerte, die sich an den Ergebnissen unserer Tests und Forschung orientieren. Es steht jedem frei, die Dosierung der Vanille nach eigenem Ermessen anzupassen!

WOHIN MIT DEN SCHOTEN NACH DEM AUFGUSS?

- Aromatisieren Sie Ihren Sirup oder Rum mit den Schoten.
- Lassen Sie die Schoten trocknen, um sie anschließend zu Vanillepulver zu verarbeiten. Dazu die Vanilleschoten im Wärmeschrank trocknen oder bei 90 °C in den Ofen geben.
- Sie können die extrahierten Schoten auch in Ihr Praliné geben oder Ihrem Zucker hinzufügen. Zerkleinert und mit Zucker vermengt wird aus den Schoten ganz einfach Vanillezucker.



ALTERNATIVE ZUM KLASSISCHEN AUFGUSS

Die Schoten in Stücke schneiden und dann zur Intensivierung des Geschmacks in der Milch oder der Sahne mixen. Die Zubereitung (in der Regel die Milch) durch ein Spitzsieb geben, um alle beim Zerkleinern nicht erfassten größeren Stücke abzusieben.

Die so erhaltene Zubereitung weist einen sehr hohen Gehalt an Vanillekörnern auf und besitzt sehr intensive holzige Aromen. Durch die Verarbeitung der Vanillesamen und des Holzes der Vanilleschote ergibt sich eine ausgeprägte Aromenvielfalt.



HERSTELLUNG DER EIGENEN VANILLEPASTE

Sie legen großen Wert auf die Verarbeitung der Vanilleschote und stellen Ihre eigene Vanillepaste selbst her? Norohy präsentiert Ihnen ein Rezept für hausgemachte Vanillepaste mit intensiven holzigen Aromen ... Verlieren Sie keine Zeit mehr mit der Verarbeitung der Schoten und begrenzen Sie den Verlust der Rohstoffe.



REZEPT FÜR HAUSGEMACHTE VANILLEPASTE



Madagaskar-, Mexiko- oder Tahiti-
Vanilleschote von NOROHY..... 250 g
Invertzucker..... 250 g

Die ganzen, zuvor tiefgefrorenen Norohy-Vanilleschoten und den Invertzucker in die Küchenmaschine **geben**. So fein wie möglich **mixen**. Die Zubereitung bei Bedarf zurück in den Tiefkühler stellen und den Vorgang wiederholen. Um die Verwendung, das Abwiegen und die Aufbewahrung zu erleichtern, empfiehlt Norohy, genauso viel Gramm Invertzucker wie Vanille **hinzuzufügen**.

Denken Sie daher daran, das Gewicht des Invertzuckers zu berücksichtigen, um Ihre Schokoladen- oder Eiscreme-Rezepte bei der Verwendung Ihrer hausgemachten Vanillepaste ausgewogen umzusetzen. **Bewahren** Sie Ihre Paste je nach Häufigkeit der Verwendung bei -18 °C bis 4 °C auf.



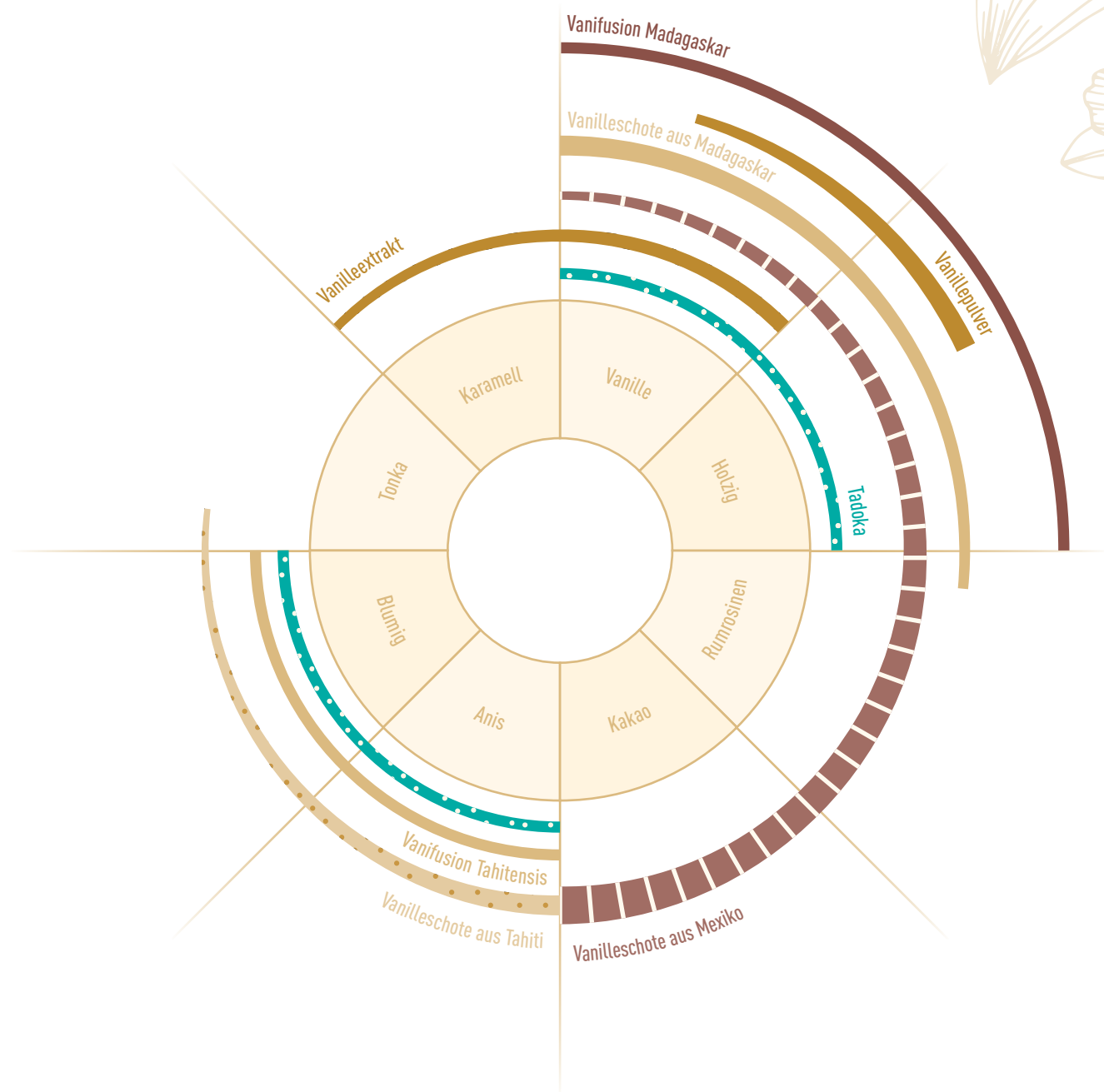
VERWENDUNG VON VANILLE IM LABOR – GESAMTÜBERBLICK

Die folgende Tabelle zeigt eine Zusammenfassung
der Verwendungsmöglichkeiten der Norohy-Produkte,
damit Sie stets das passende Produkt finden:



AROMALÖSUNG	GANZE VANILLESCHOTEN (MADAGASKAR, TAHITI UND MEXIKO)			BIO-VANILLEEXTRAKT	VANIFUSION PASTE AUS BIO-VANILLESCHOTEN	BIO-VANILLEPULVER AUS MADAGASKAR	TADOKA
VERWENDUNG	Ausgekratzte Schoten und Aufguss	Gestückelte und anschließend zerkleinerte Schoten	„Hausgemachte“ Paste				
EMPFOHLENE DOSIERUNG	Siehe je nach Anwendung empfohlene Dosierung im Teil „Die Must-haves der École Valrhona“					3 bis 6 g / kg Zubereitung 1 Norohy-Dosierlöffel = 3 g Pulver	1 bis 2 Portionen / kg Zubereitung (1 Portion = 4 g)
ABLAUF	Die Schoten auskratzen und gleich zu Beginn der Zubereitung dem Träger (Milch/Sahne) beimischen Die Schoten absieben Die Schoten für eine 2. Verwendung aufbewahren	Nicht ausgekratzte Schoten stückeln und dem Träger (Milch/Sahne) beimischen Die Schoten nach dem Ziehen mixen Passieren	Die gewünschte Menge Paste hinzufügen	In die Zubereitung einrühren			Zum Reiben oder Schmelzen
AUGUSS (TEMPERATUR/ ZEIT)	Temperatur: 80 °C Zeit: 20 Min.						
VORTEILE	Optimale Nutzung der Samen. Übertritt der im „Holz“ der Schote enthaltenen Aromen (Aufguss). Das Holz trocknen lassen und dann zerkleinern, um andere Zubereitungen zu aromatisieren (Vanillezucker, Öl, Rum, Topping usw.).	Optimale Verwendung von Samen UND Schote. Erhalt aller Aromen durch das Mixen. Zeitersparnis bei der Verwendung.	Genaues Portionieren Schnelle Verwendung	Optimal, kein Auskratzen, genaues Portionieren und einheitliches Erscheinungsbild		Zeitersparnis, feine und gleichmäßige Zerkleinerung (500 Mikron). Intensive Holznoten.	Zeitersparnis für eine kontrollierte Aromatisierung.
NACHTEILE	Auskratzen der Schote (Zeit + Arbeitskraft) Passieren	1 zusätzlicher Mixvorgang Passieren	Vorbereitungszeit, Bedarf muss im Voraus geplant werden Am Schluss durch ein trichterförmiges Sieb geben (je nach Mahlgrad)	Aromaprofil ist weniger vielschichtig als bei der Vanilleschote.			
EMPFOHLENE ANWENDUNGEN	Alle Anwendungen. Für Teige und Biskuit sind Vanilleerzeugnisse vorzuziehen			Alle Anwendungen (für Ganaches Zuckermenge entsprechend anpassen)	Alle Anwendungen		

ZUSAMMENFASSUNG DER PROFILE UNSERER VANILLEPRODUKTE



Zwar sind jede Vanilleschote und jede Ernte einzigartig, dennoch lassen sich aromatische Tendenzen für die verschiedenen Terroirs festlegen. Bei dieser grafischen Darstellung der Aromen werden also die wichtigsten Noten aufgegriffen, die man beim Verzehr von Norohy-Vanille entdecken kann. Fans der mexikanischen Vanille werden die mit dem **süßen Geschmack nach Rumrosinen oder Pflaumen vermählten kakaoiden Aromen** wiedererkennen.

Liebhaber der **Tahiti-Vanille** erfreuen sich an den **Anis- und Blumenaromen** der fleischigen Schoten. Köstliche **Bittermandel**-Akzente runden das Aromaspektrum ab. Besonders feine Nasen können sich auf die **Vanillezuckernote** der **Madagaskar-Vanille** freuen, die durch **Kampfer- und Holznoten** getragen werden.

VON DER KAFFEEPFLANZE ZUR KAFFEEBOHNE

GESCHICHTE UND KULTUR

Der Arabica-Kaffee ist keine neue Entdeckung: Die Kaffeepflanze wurde bereits vor 4000 Jahren in ihrem Ursprungsland Äthiopien geerntet. Sie wurde auf verschiedene Art und Weise verwendet. Die Blätter wurden aufgegossen, das getrocknete Fruchtfleisch wurde aufgebrüht und die gehackten Blätter wurden gekocht.

Der Kaffee wird immer beliebter. Über venezianische Händler gelangt er um 1600 nach Europa und 1644 erstmals auch nach Frankreich, genauer gesagt nach Marseille. Dann wird der Kaffee auch jenseits des Atlantiks bekannt. Um 1670 wird er in Indien eingeführt, später auch in Ceylon und Indonesien (1696). Erste Kaffeeplantagen werden in der Karibik um 1720 angepflanzt. Von hier aus weitet sich der Anbau schnell auf ganz Südamerika aus.

Dem Röstverfahren ist es zu verdanken, dass das geröstete Kaffeegetränk (Buna genannt) im 14. Jahrhundert in allen muslimischen Ländern Verbreitung fand. Muslime machten den Kaffee in Persien, Ägypten, Nordafrika und sogar in der Türkei bekannt! Dort wurde 1475 in Konstantinopel übrigens das erste Café eröffnet. Kaffee wurde dann zu einem beliebten rituellen und medizinischen Getränk auf der arabischen Halbinsel. Er wurde von Geistlichen verwendet, weil er es ihnen ermöglichte, länger wach zu bleiben, um zu beten. So bahnte sich der Kaffee auch seinen Weg in die Bevölkerung: Er wird häufig als Wein des Islam bezeichnet.

EINFÜHRUNG DES KAFFEES WELTWEIT



ZEICHENERKLÄRUNG

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| 1. Moka | 4. Istanbul |
| 2. Mekka | (Konstantinopel 1475) |
| 3. Kairo (1630) | 5. Venedig (1600) |
| 6. Marseille (1644) | |

DIE LEGENDE DES KAFFEES

Der Legende nach soll ein Hirte namens Khaldi den Kaffee vor mehr als tausend Jahren in Äthiopien (ehemals Abessinien) entdeckt haben. Er soll bemerkt haben, dass die Ziegen, die beim Grasens von den Blättern des Strauchs gefressen hatten, lebhafter als sonst waren. Daraufhin soll er dem Prior eines benachbarten Klosters davon berichtet haben, der aus der Pflanze ein Gebräu zubereitete, das seine Mönche während der nächtlichen Gottesdienste wach halten sollte.



WUSSTEN SIE SCHON?

Nach Erdöl ist Kaffee der meistverkaufte Rohstoff auf dem Weltmarkt.

DIE 2 HAUPTSORTEN DES KAFFEES, DIE AUF DER GANZEN WELT ANGEBAUT WERDEN

Die Gattung **Coffea** umfasst mehr als 80 Arten. Allerdings bestehen 80 % der weltweiten Ernten aus nur zwei Sorten: **Arabica** und **Canaphora**, besser bekannt als **Robusta**.

Die edelste Sorte ist der **Arabica**, der 59 % der weltweiten Kaffeeproduktion ausmacht. Er zeichnet sich durch seine Feinheit, seine vielfältigen

Aromen und seinen geringen Koffeingehalt aus.

Der äthiopische Kaffee gehört dank seiner leichten Säure und seiner fruchtigen und blumigen Aromen zu den beliebtesten Kaffees der Welt. Äthiopien ist der fünftgrößte Kaffeeproduzent der Erde und produziert ausschließlich **Arabica**.

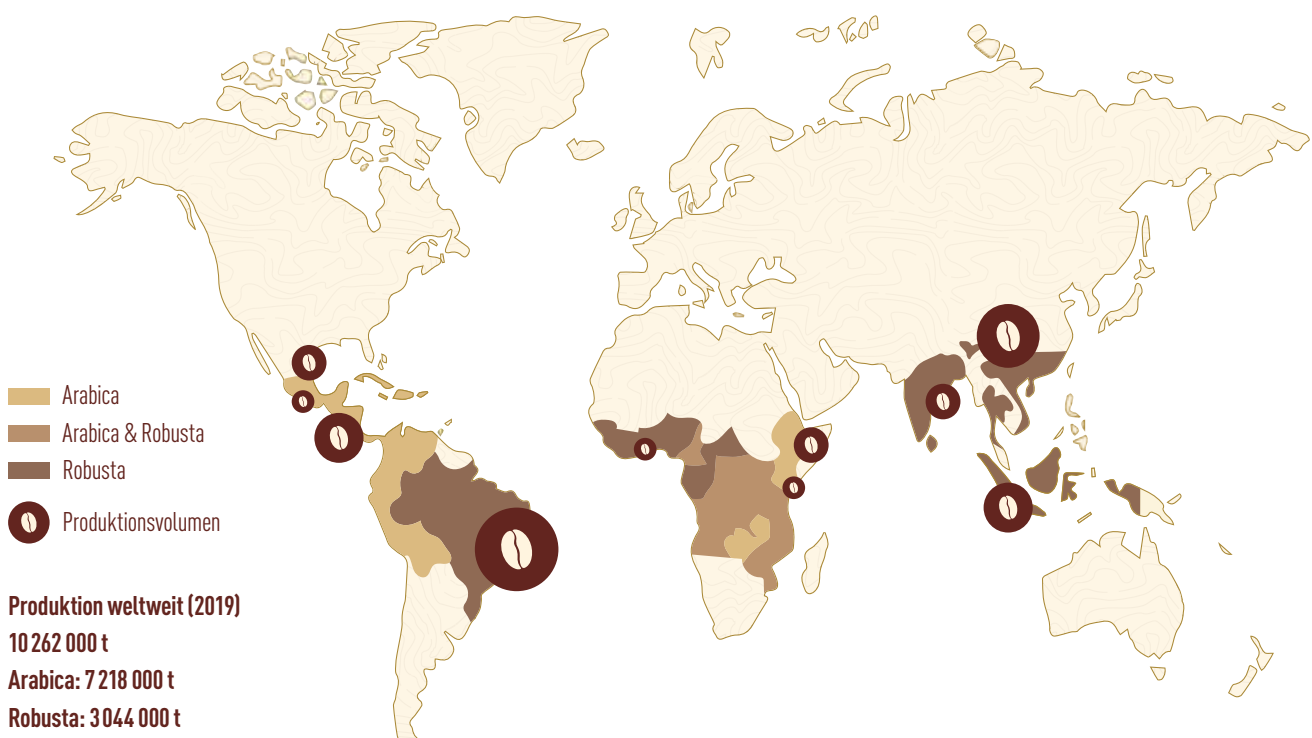


ARABICA

Herkunft: Äthiopien
Koffeingehalt: 0,8 % bis 1,4 %
Geschmack: Mild und säuerlich
Höhe: 1 000 m und mehr
Produktion weltweit: 70 %

ROBUSTA

Herkunft: Kongo
Koffeingehalt: 1,7 % bis 4 %
Geschmack: Bitter und Holznoten
Höhe: 0 – 900 m
Produktion weltweit: 30 %



DIE VERARBEITUNGSSCHRITTE: VON DER KAFFEEKIRSCHEN ZUR KAFFEEBOHNE

DIE WICHTIGSTEN VERARBEITUNGSSCHRITTE

WUSSTEN SIE SCHON?

Die Kaffeepflanze bringt durchschnittlich 2,5 kg KaffEEKirschen hervor, aus denen 500 g grüne KaffEEbohnen gewonnen werden, die nach dem RÖsten 400 g KaffEE ergeben. Um 300 g Grünen KaffEE zu erhalten, benötigt man 1 kg KaffEEKirschen.

DIE BEFRUCHTUNG

Die Kaffeepflanze **Robusta** kann eine Größe von 10 bis 12 Metern erreichen, während die **Arabica** 5 bis 6 Meter hoch werden kann. Die Kaffeepflanze erreicht nach 5 Jahren ihre Reife. Ihre Blüte trägt nach 6 bis 9 Monaten eine Frucht, die als „KaffEEKirsche“ bezeichnet wird.

Jede Kirsche enthält zwei Bohnen, die durch eine Membran (Pergamino) verbunden und von Fruchtfleisch bzw. Schleim umgeben sind. In getrocknetem Zustand werden die Bohnen als „Grüner KaffEE“ bezeichnet.



2

DIE ERNTE

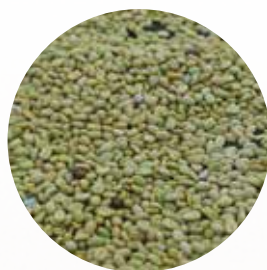
Die KaffEEKirschen werden von Hand geerntet, sobald die Kirschen bei voller Reife rot werden.



3

BEHANDLUNG MIT DER TROCKENMETHODE

Norohy hat sich für die altüberlieferte „Trockenmethode“ entschieden. Sie schützt die KaffEEbohnen und reduziert den Wasserverbrauch (kein Waschen). Die KaffEEKirschen werden je nach Wetterlage über 2 bis 3 Wochen auf Flächen zum Trocknen verteilt. Ziel ist es, die Feuchtigkeit zu reduzieren, um Schimmel zu vermeiden, ohne dass dabei die KaffEEbohnen krümelig werden.



4

DAS SCHÄLEN

Durch das Trocknen wird die Hülle der KaffEEbohnen brüchig. Die KaffEEKirschen können nun geschält werden, um so die grünen KaffEEbohnen zu befreien. Die brüchige Schale wird durch Reiben zerbrochen und anschließend belüftet, um sie von den KaffEEbohnen zu trennen.



5

VERLESEN & VERSAND

Nach sorgfältigem Verlesen werden die KaffEEbohnen für den Export abgepackt.

KAFFEEBOHNENPASTE

Norohy legt großen Wert auf Qualität und aromatische Intensität. Kaffee ist ein edler Rohstoff, der viel Arbeit erfordert. Wir konnten uns also nicht damit zufrieden geben, 50 % der aromatischen Intensität des Kaffees beim Schälen zu verlieren. Deshalb haben wir die erste Kaffeebohnenpaste kreiert.

Norohy wollte alle gängigen Unannehmlichkeiten der Kaffeearomatisierung hinter sich lassen (Zugabe von Wasser in den Espresso, Aufbrühzeit der Bohnen usw.) und nur die Aromen des Kaffees erhalten.

Unser Geheimnis? **Grüne Kaffeebohnen aus dem Terroir Guji bzw. den agroforstwirtschaftlichen Plantagen in Höhenlage in Äthiopien, die von 4 000 kleinen Kaffeeproduzenten in einem langsamen und feinen Verfahren geröstet werden**, damit sich die aromatische Intensität des Kaffees entfalten kann. Die Bohnen werden dann **sehr fein zerkleinert (nur wenige Mikrometer!)**, sodass sie im Mund nicht mehr als Bohnen wahrnehmbar sind. Anschließend werden sie mit etwas Bio-Sonnenblumenöl vermischt, um eine geschmeidigere, leicht zu verwendende Textur zu erhalten und die Aromen zu bewahren.

VERLEIHEN SIE IHREN KREATIONEN

DEN FRUCHTIGEN UND GERÖSTETEN CHARAKTER EINES KAFFEES AUS 100 % ARABICA MOKA GUJI



Ein Clean-Label-Rezept,
ohne Zusatzstoffe und
Geschmacksverstärker



70 % Kaffee



**Ein in Zusammenarbeit
mit Chef-Pâtissiers
entwickeltes Rezept**



500-g- PET-Becher
100 % recycelt und recycelbar



**Eine leicht zu dosierende
Textur 20 bis 40 g/kg**



**In einem bestimmten Terroir
ausgewählte Kaffeebohnen**
Moka Guji, Äthiopien



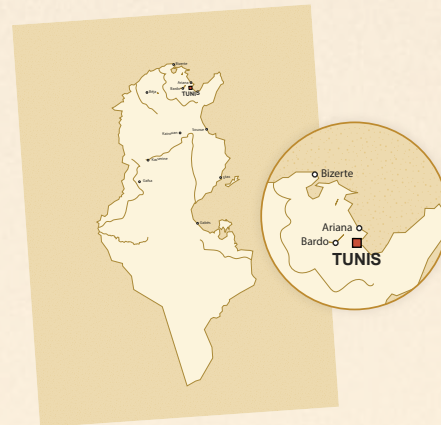
Bio- und Fairtrade-zertifiziert
Das Siegel der landwirtschaftlichen
Produzenten garantiert einen fairen Handel,
der ausschließlich auf die kleine bäuerliche
Landwirtschaft ausgerichtet ist

VON DER POMERANZE ZUM ORANGENBLÜTENWASSER

GESCHICHTE UND KULTUR

Die Pomeranze, die auch Bitterorange genannt wird, stammt aus **dem südlichen Himalaya**. Sie wird seit dem 10. Jahrhundert in Europa angebaut, insbesondere in Sizilien und Andalusien, wo sie vom arabischen Volk eingeführt worden war. Ursprünglich wurde sie nur als **dekorative Pflanze** angebaut, aber die Bauern entdeckten rasch ihre **vielfältigen pharmazeutischen und kosmetischen Eigenschaften**. Der Anbau der Pomeranze breitete sich im gesamten Mittelmeerraum aus und sie kam 1336 schließlich als Kulturbaum in die Stadt Nizza nach Frankreich.

So entwickelte sich die Pomeranzen-Plantage in Tunesien zum heute größten Orangenblütenproduzenten der Welt (2000 Tonnen im Jahr 2022). Tunesien exportiert 80 % seines hergestellten Neroliöls. Der Rest der Produktion wird traditionell zu Hause destilliert, wobei jede Familie ihr eigenes Orangenblütenwasser herstellt.



VON GRASSE NACH KAP BON

Anschließend wurde der Anbau von Pomeranzenbäumen dank der Parfümindustrie in Grasse intensiviert. In den 1950er-Jahren gehörte die Region um Grasse mit fast 1 500 Tonnen Blüten pro Jahr zu den weltweit größten Produzenten von Neroli (ätherisches Orangenblütenöl). Heute produziert die Stadt Grasse nur noch 5 Tonnen Neroli pro Jahr, hat ihr landwirtschaftliches und industrielles Know-how aber an die lokalen Produzenten in Kap Bon weitergegeben.

DIE POMERANZE, DER ZERO-WASTE-BAUM

Der Pomeranzenbaum ist kein gewöhnlicher Orangenbaum. Er ist einer der wenigen Bäume, deren Teile alle nutzbar sind.

WUSSTEN SIE SCHON?

Auf Französisch wird die Pomeranze als „Bigaradier“ bezeichnet. Dieser Name leitet sich vom provenzalischen „Bigarrat“ ab, was „kunterbunt“ bedeutet.

Die Blüten werden destilliert, um ätherisches Neroliöl (Parfümerie) und Orangenblütenwasser (Pâtisserie) zu gewinnen.

Die Knospen und die Blütenblätter werden für Kräutertees getrocknet.

Bei den grünen Früchten werden die Schalen zur Herstellung von Nahrungsmitteln oder von ätherischem Pomeranzenöl verwendet.

Die Zweige werden zur Herstellung des in der Apotheke und Parfümerie verwendeten ätherischen Petit-Grain-Öls verwendet.

Die reifen Früchte werden für Marmeladen oder Orangenwein verwendet.



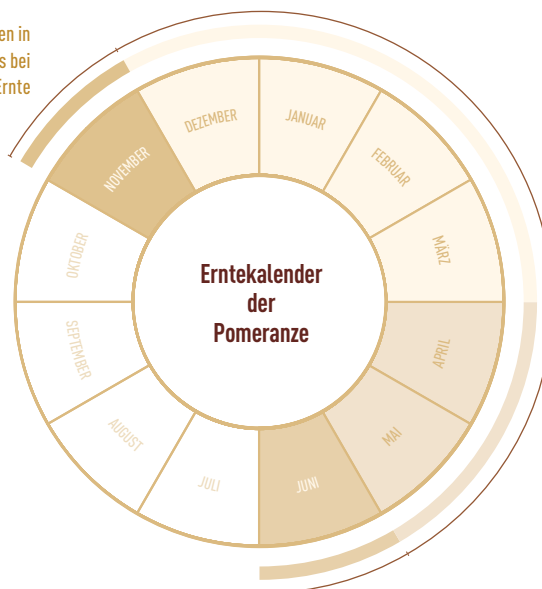
PRODUKTIONSZYKLUS VON POMERANZENBÄUMEN

ERnte UND PFLEGE DES BAUMES

WUSSTEN SIE SCHON?

Der Pomeranzenbaum ist sehr langlebig,
er kann bis zu 600 Jahre alt werden!

Ernte der Blüten in
geringerem Umfang als bei
der vorangegangenen Ernte



Ernte der Pomeranzen
zur Herstellung von
Marmeladen, Orangenwein,
Orangetten etc.

Ernte der Blüten zur
Herstellung von Neroli
und Orangenblütenwasser
(Nebenprodukt)



Beschneiden der Bäume zwecks
Erhalt der Baumtriebe zur Herstellung
des ätherischen Petit-Grain-Öls



VERSCHIEDENE ARTEN DER AROMATISIERUNG MIT ORANGENBLÜTENWASSER

Es gibt drei Arten der Aromatisierung:

ORANGENBLÜTENAROMA

Durch chemische Synthese gewonnene aromatische
Moleküle.

DAS NATÜRLICHE AROMA DER ORANGENBLÜTE

Moleküle, die durch physikalische Verfahren aus einem
natürlichen Rohstoff gewonnen werden, bei dem es
sich um Orangenblüten oder einen anderen Rohstoff
handeln kann.

ORANGENBLÜTENWASSER

Wird auch als Hydrolat bezeichnet und wird durch
Wasserdampfdestillation der frischen Blüten des
Pomeranzenbaums gewonnen.



DIE VERARBEITUNGSSCHRITTE VON DER BLÜTE BIS ZUM ORANGENBLÜTENWASSER

Die Ernte unserer Bio-Orangenblüten
stammt von etwa dreißig Erzeugern
aus Kap Bon.

DIE WICHTIGSTEN VERARBEITUNGSSCHRITTE

PFLÜCKEN VON HAND

Die Blüte muss als Knospe geerntet werden, da so eine intensive Essenz bei der Destillation erzielt werden kann. Bei der Ernte werden die Knospen einzeln von Hand gepflückt. (1 Pflücker kann pro Tag bis zu 10 kg Orangenblüten ernten).



TRENNEN DER BLÜTEN VON DEN BLÄTTERN

Die Pflücker trennen die Blüten mit
einem Sieb von den Blättern.



PRÜFUNG

Der Sammler überprüft, ob sich
die Blüten öffnen sowie auch die
durchgeführten Sortiervorgänge
und die Qualität der Blüten.



RUHENLASSEN

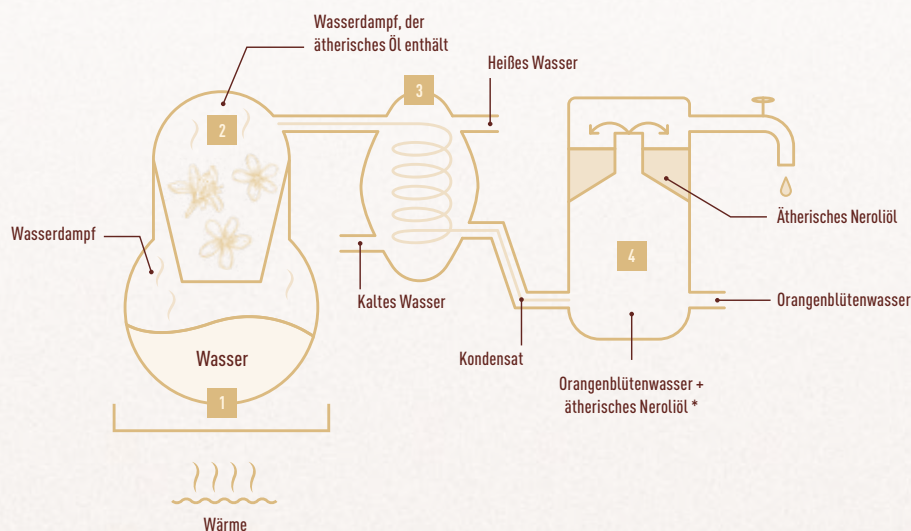
Am Ende des Tages werden die
Blütenknospen zum Sammler oder
direkt in die Destillerie gebracht, und
lagern dort einige Stunden lang in
kühler Umgebung, bevor sie destilliert
werden. Das Ruhenlassen fördert die
aromatische Entfaltung der Blüten.



DESTILLATION

Der Verarbeitungsstandort liegt in
der Nähe der Produktionsparzellen.
Die Destillation erfolgt am Tag der
Ernte, damit das volle aromatische
Potenzial der frischen Blüten erhalten
bleibt. Die Orangenblüten werden
durch Wasserdampf in Destillierkolben
destilliert. Ein Destillationszyklus
dauert 3 bis 4 Stunden.

GENAUE DARSTELLUNG DES DESTILLATIONSPROZESSES MIT WASSERDAMPF



*** Der Dichteunterschied zwischen Orangenblütenwasser und ätherischem Neroliöl ermöglicht deren Trennung. Dennoch bleibt immer etwas Neroli im Orangenblütenwasser zurück: Es verleiht dem Orangenblütenwasser seinen typischen blumigen Duft.**

SCHRITT 1

Die Orangenblüten werden
in Wasser getaucht und in
einem Destillierkolben
zum Kochen gebracht.

SCHRITT 3

Unter dem Einfluss des
Kaltwasserkreislaufs
kondensieren die Dämpfe.

SCHRITT 2

Die Wasserdämpfe
durchdringen die
Pflanzenmasse und nehmen
die Orangenblütenessenz auf.

SCHRITT 4

Das Kondensat enthält
Orangenblütenwasser
und ätherisches Neroliöl,
die aufgrund ihrer
unterschiedlichen Dichte
voneinander getrennt sind.

ORANGENBLÜTENWASSER

DAS BESONDERE AM ORANGENBLÜTENWASSER VON NOROHY

Für die zweite Destillation haben wir entschieden, das Orangenblütenwasser so zu konzentrieren, dass es doppelt so viel Neroliessenz enthält. So können wir Ihnen eine aromatische Intensität für Ihre Zubereitungen gewährleisten.

Aus diesem Grund variiert die Angabe des Essenzgehalts auf den Etiketten der Flaschen.

WUSSTEN SIE SCHON?

1 Tonne destillierte frische Pomeranzenblüten liefern durchschnittlich 600 l Orangenblütenwasser und 1 kg Neroli. Der Ertrag von Neroli liegt bei etwa 0,1 %.



Orangenblütenwasser aus nach einem spezifischem Herstellungsverfahren ausgewählten Blüten, um ein starkes aromatisches Potenzial bei der Verwendung zu gewährleisten



Empfohlene Dosierung
20 bis 40 g/kg



750 ml-Flasche aus RPET
100 % recycelt und recycelbar



Garantierter Essenzgehalt
bei der Flaschenabfüllung



Ausgewählte Bio-Orangenblüten
aus der tunesischen Region Cap Bon



Bei längerem oder zu intensivem Kochen können die besonders flüchtigen Aromen des Orangenblütenwassers abgeschwächt werden.

DAS VANILLE-PRODUKTSORTIMENT VON NOROBY



DIE MUST-HAVE-REZEPTE DER ÉCOLE VALRHONA



Die Chef-Pâtisiers der École Valrhona haben unsere Rezepte im Sinne des **Verantwortungsvollen Genusses** überarbeitet. Hierbei handelt es sich um eine Philosophie, die vor einigen Jahren von Frédéric Bau formuliert worden ist, und bei der es darauf ankommt, **hochwertigere Gerichte aus weniger Zutaten** zuzubereiten. Wir teilen seine Überzeugung, dass ein Dessert **schön aussehen, lecker und gesund** sein muss.

01

TEIGVARIANTEN & GRUNDLAGEN

Süßer Teig
Brioche-Teig
Basis für
Kastenkuchen

02

CREMIGE TEXTUREN

Konditorcreme
Englische Creme
Namelaka
Ganache für Macarons

03

SCHAUMIGE TEXTUREN

Schlagsahne
Mousse
Schaumige Ganache-
Creme

04

EISHERSTELLUNG

Softeis
Eiscreme

05

CHOCOLATERIE & KONFEKT

Ganache für
Rahmenzubereitungen
Praliné
Schaumzucker
Creme für Desserts
Chocomel

ZEICHENERKLÄRUNG DER REZEPTE



VANILLESCHOTEN



VANILLESCHOTEN-
PASTE



EXTRAKT



GEMAHLENE
VANILLESCHOTEN



TADOKA



KAFFEEBOHNEN-
PASTE



ORANGENBLÜTEN-
WASSER

● Mögliche Verwendung ●● Empfohlene Verwendung ●●● Ideale Verwendung

TEIGVARIANTEN UND BÖDEN

Wir haben uns entschieden, die Gewichts- bzw. Mengenangaben der Zutaten in den folgenden Rezepten nicht zu runden, um möglichst präzise zu bleiben. Im Gesamtgewicht des Rezepts ist das Gewicht der Vanille nicht enthalten.

SÜSSER VANILLETEIG

BERECHNET FÜR 1 000 G



Tourierbutter 84 %	228 g
Salz	3 g
Puderzucker	170 g
SOSA Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln	57 g
Ei	96 g
Mehl T550	114 g
Mehl T550	332 g
Aromaprodukt	Siehe nachstehende Tabelle

Zunächst die weiche Butter, das Salz, den Puderzucker, die gemahlten Mandeln, das Aromaprodukt Ihrer Wahl, die Eier und die kleine Mehlmenge **vermischen**. Nicht **schaumig schlagen**. Sobald die Mischung homogen ist, die große Menge Mehl **hinzufügen**, kurz vermischen.



PRODUKTE	VANILLESCHOTEN	VANILLEPULVER	VANIFUSION	EXTRAKT	TADOKA	KAFFEEBOHNENPASTE	ORANGENBLÜTENWASSER
EMPFOHLENE DOSIERUNG	3 bis 6 g	4 g	5 g	20 g	Nicht für diesen Gebrauch empfohlen	20 g	20 g
FÜR DIESE VERWENDUNG EMPFOHLEN	•	• • •	•	•		•	•

BRIOCHE-TEIG

BERECHNET FÜR 1 000 G



Mehl T405	425 g
Ei	215 g
Ultrahocherhitzte Vollmilch	45 g
Zucker	45 g
Salz	5 g
Frische Hefe	10 g
Tourierbutter 84 %	255 g
Aromaprodukt	Siehe nachstehende Tabelle

Grundtemperatur: 50 °C.

Alle Zutaten außer Butter und Zucker in der Knetmaschine gut miteinander **vermengen**.

5 Minuten auf der ersten Stufe **kneten**, dann

7 Minuten auf der zweiten Stufe und nach und nach Butter und Zucker **unterkneten**. Auf der ersten Stufe **kneten**, bis sich der Teig vom Rand löst und Fäden zieht. 2 Stunden bei Zimmertemperatur **gehen lassen**. Den Teig **falten, flach drücken** und mit Frischhaltefolie **bedecken**, anschließend mindestens 12 Stunden lang bei 2 °C **kalt stellen**. **Abwiegen, formen** und mit Eigelb **bestreichen**. Bei 26 °C **gehen lassen** und erneut mit Eigelb **bestreichen**. Backen: 160–180 °C.

PRODUKTE	VANILLESCHOTEN	VANILLEPULVER	VANIFUSION	EXTRAKT	TADOKA	KAFFEEBOHNENPASTE	ORANGENBLÜTEN-WASSER
EMPFOHLENE DOSIERUNG	10 g	4 g	20 g	40 g	Nicht für diesen Gebrauch empfohlen	30 g	20 g
VERWENDUNG DES PRODUKTS	• •	• • •	• • •	•		• •	• • •

KASTENKUCHENTEIG

BERECHNET FÜR 1000 G

Mehl T550	239 g
Backpulver	5 g
Ei	208 g
Eigelb	49 g
Zucker	211 g
Invertzucker	21 g
Salz	4 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	105 g
GEKLÄRTE FLÜSSIGE BUTTER	158 g
Aromaprodukt	Siehe nachstehende Tabelle

Das Mehl und das Backpulver miteinander **sieben**. Die Eier, das Eigelb mit dem Zucker, den Invertzucker, das Salz und das aromatische Produkt Ihrer Wahl (außer TADOKA, das zu einem späteren Zeitpunkt hinzugefügt werden muss) mit dem Schneebesen **vermischen**. Die gesiebten pulverförmigen Zutaten, die Sahne, die warme, zerlassene Butter und TADOKA bei 45–48 °C **hinzufügen**. **Beiseitestellen**. Für eine bessere Textur 12 Stunden **ruhen lassen**.



PRODUKTE	VANILLESCHOTEN	VANILLEPULVER	VANIFUSION	EXTRAKT	TADOKA	KAFFEEBOHNENPASTE	ORANGENBLÜTEN-WASSER
EMPFOHLENE DOSIERUNG	16 g	6 g	15 g	24 g	2 Portionen	25 g	20 g
FÜR DIESE VERWENDUNG EMPFOHLEN	• •	• • •	• • •	• •	•	• •	• •

MACARON

IM ORIGINAL-REZEPT DER ÉCOLE VALRHONA



Puderzucker	250 g
SOSA Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln	250 g
Eiweiß	85 g
Zucker	250 g
Wasser	85 g
Eiweiß	85 g
Aromaprodukt	Siehe nachstehende Tabelle

Gemahlene Mandeln und Puderzucker zusammen **sieben** oder **vermischen**. Die 300 g Zucker und das Wasser bei 110–112 °C **kochen** und über das 100 g aufgeschlagene Eiweiß **gießen**. So lange

aufschlagen, bis die Mischung lauwarm ist. 100 g nicht aufgeschlagenes Eiweiß **hinzufügen**. Mit den pulverförmigen Zutaten und der NOROHY-Zutat **vermischen** und **macaronieren**, bis eine cremige, glänzende Textur entsteht. Die Macarons **pochieren** und bei 150 °C Umluft 13 bis 14 Minuten **backen**.

PRODUKTE	VANILLESCHOTEN	VANILLEPULVER	VANIFUSION	EXTRAKT	TADOKA	KAFFEEBOHNENPASTE	ORANGENBLÜTEN-WASSER
EMPFOHLENE DOSIERUNG	8 g	6 g	5 g	Nicht für diesen Gebrauch empfohlen	Nicht für diesen Gebrauch empfohlen	24 g	Nicht für diesen Gebrauch empfohlen
FÜR DIESE VERWENDUNG EMPFOHLEN	• • •	• • •	•			• • •	

CREMIGE TEXTUREN

Wir haben uns entschieden, die Gewichts- bzw. Mengenangaben der Zutaten in den folgenden Rezepten nicht zu runden, um möglichst präzise zu bleiben. Im Gesamtgewicht des Rezepts ist das Gewicht der Vanille nicht enthalten.

KONDITORCREME

EIN ORIGINAL-REZEPT DER ÉCOLE VALRHONA



Ultrahocherhitzte Vollmilch..... 1 000 g
Ei..... 180 g
Zucker..... 80 g
Maisstärke..... 160 g
Aromaprodukt..... Siehe nachstehende Tabelle

Die Milch **zum Kochen bringen** und auf die Mischung aus Ei, Zucker und Stärke **gießen**. Gesamte Mischung **zum Kochen bringen**. Vom Herd nehmen, mit dem Teigschaber **emulgieren** und dabei nach und nach auf das gewählte Aroma gießen. So schnell wie möglich alles gründlich **mischen**, um die Emulsion fertigzustellen. Schnell **abkühlen**.



PRODUKTE	VANILLESCHOTEN	VANILLEPULVER	VANIFUSION	EXTRAKT	TADOKA	KAFFEEBOHNENPASTE	ORANGENBLÜTENWASSER
EMPFOHLENE DOSIERUNG	10 g	4 g	5 bis 10 g	20 g	2 Portionen	20 bis 40 g	20 bis 40 g
FÜR DIESE VERWENDUNG EMPFOHLEN	• • •	•	• •	• •	• •	•	• •

ENGLISCHE CREME

BERECHNET FÜR 1 000 G



Ultrahocherhitzte Vollmilch..... 620 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %..... 150 g
Eigelb..... 150 g
Zucker..... 75 g
Aromaprodukt..... Siehe nachstehende Tabelle

Die Sahne mit der Vanille **erhitzen**. Über das zuvor mit dem Zucker vermengte Eigelb **gießen**. Alles bei 82 °C **eindicken lassen**, durch ein Spitzsieb **passieren** und schnell abkühlen und **aufbewahren**.

PRODUKTE	VANILLESCHOTEN	VANILLEPULVER	VANIFUSION	EXTRAKT
EMPFOHLENE DOSIERUNG	16 g	6 g	15 g	24 g
FÜR DIESE VERWENDUNG EMPFOHLEN	• •	• • •	• • •	• •

NAMELAKA

BERECHNET FÜR 1000 G

Ultrahocherhitzte Vollmilch..... 205 g
SOSA Pulvergelatine 220 Bloom..... 5 g
 Ultrahocherhitzte Sahne 35 %..... 410 g
VALRHONA SCHOKOLADE OPALYS 33 %..... 380 g
 Aromaprodukt..... Siehe nachstehende Tabelle

Die Milch mit dem aromatischen Produkt Ihrer Wahl **zum Kochen bringen**, die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzufügen**. Das Ganze mit einem Teigschaber **emulgieren** und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade gießen. Intensiv **mischen**, um die Emulsion fertigzustellen. Die kalte Sahne **hinzufügen**, dann erneut verrühren. Im Kühlschrank **kristallisieren lassen**.



PRODUKTE	VANILLESCHOTEN	VANILLEPULVER	VANIFUSION	EXTRAKT	TADOKA	KAFFEEBOHNENPASTE	ORANGENBLÜTENWASSER
EMPFOHLENE DOSIERUNG	8 bis 16 g	3 bis 6 g	5 bis 10 g	20 g	1 bis 2 Portionen	20 bis 40 g	20 bis 40 g
FÜR DIESE VERWENDUNG EMPFOHLEN	● ● ●	●	● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●	● ●

MACARON-GANACHE INTENSE

BERECHNET FÜR 1000 G



VALRHONA SCHOKOLADE OPALYS 33 %..... 525 g
KAKAOBUTTER..... 70 g
 Ultrahocherhitzte Vollmilch..... 235 g
 Ultrahocherhitzte Sahne 35 %..... 155 g
SOSA-Pektin X58..... 3 g
 Zucker..... 12 g
 Aromaprodukt..... Siehe nachstehende Tabelle

Die Milch und die Sahne mit dem aromatischen Produkt Ihrer Wahl auf 40–45 °C **erhitzen**. Die Zucker-Pektin-Mischung **unterrühren** und alles

einige Sekunden aufkochen, damit das Pektin richtig **aktiviert** wird. Wenn die Grundmischung mit Pektin heiß ist, mit einem Teigschaber **emulgieren** und dabei nach und nach auf die Kakaobutter und die teilweise geschmolzene Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles gründlich **mischen**, um die Emulsion fertigzustellen. Bei 40–45 °C **gießen**. Mindestens 12 Stunden bei 16 °C in einer Kühlkammer für Schokolade **kristallisieren lassen**.



PRODUKTE	VANILLESCHOTEN	VANILLEPULVER	VANIFUSION	EXTRAKT	TADOKA	KAFFEEBOHNENPASTE	ORANGENBLÜTENWASSER
EMPFOHLENE DOSIERUNG	8 bis 16 g	3 bis 6 g	20 g	45 g	2 Portionen	20 bis 40 g	20 bis 40 g
FÜR DIESE VERWENDUNG EMPFOHLEN	● ● ●	● ●	● ● ●	●	● ● ●	● ●	● ●

SCHAUMIGE TEXTUREN

Wir haben uns entschieden, die Gewichts- bzw. Mengenangaben der Zutaten in den folgenden Rezepten nicht zu runden, um möglichst präzise zu bleiben. Im Gesamtgewicht des Rezepts ist das Gewicht der Vanille nicht enthalten.

SCHLAGSAHNE

BERECHNET FÜR 1 000 G



Ultrahocherhitzte Sahne 35 % 952 g
Zucker 48 g
Aromaprodukt Siehe nachstehende Tabelle

Die gut gekühlte Sahne mit dem aromatischen Produkt Ihrer Wahl und dem Zucker **vermischen**. **Kalt** stellen.



PRODUKTE	VANILLESCHOTEN	VANILLEPULVER	VANIFUSION	EXTRAKT	TADOKA	KAFFEEBOHNENPASTE	ORANGENBLÜTENWASSER
EMPFOHLENE DOSIERUNG	3 bis 6 g	3 bis 6 g	5 bis 10 g	20 g	Nicht für diesen Gebrauch empfohlen	20 bis 40 g	20 bis 40 g
FÜR DIESE VERWENDUNG EMPFOHLEN	• •	•	• • •	• •		•	•

LEICHTE MOUSSE

BERECHNET FÜR 1 000 G



SOSA Pulvergelatine 220 Bloom 8 g
Hydratwasser 40 g
Ultrahocherhitzte Vollmilch 190 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 % 385 g
VALRHONA SCHOKOLADE OPALYS 33 % 380 g
Aromaprodukt Siehe nebenstehende Tabelle

Die Milch mit dem aromatischen Produkt Ihrer Wahl **erhitzen** und die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzufügen**. Das Ganze mit einem Teigschaber **emulgieren** und dabei nach und nach in die teilweise

geschmolzene Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles gründlich **mischen**, um die Emulsion fertigzustellen. Die Temperatur der Basismischung **überprüfen** (26–29 °C) und die schaumig geschlagene Sahne nach und nach **unterheben**. Sofort **verwenden** und **einfrieren**.



PRODUKTE	VANILLESCHOTEN	VANILLEPULVER	VANIFUSION	EXTRAKT	TADOKA	KAFFEEBOHNENPASTE	ORANGENBLÜTEN-WASSER
EMPFOHLENE DOSIERUNG	3 bis 6 g	3 bis 6 g	5 bis 10 g	20 g	1 bis 2 Portionen	20 bis 40 g	20 bis 40 g
FÜR DIESE VERWENDUNG EMPFOHLEN	• • •	•	• • •	•	• • •	• •	•

SCHAUMIGE GANACHE-CREME

BERECHNET FÜR 1000 G

STÄRKEMISCHUNG

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....445 g
Kartoffelstärke.....15 g

Ein wenig kalte Milch mit Kartoffelstärke

vermischen, beiseitestellen. Den Rest der Milch mit der Glukose auf 85–90 °C **erhitzen**. Einen Teil der warmen Milch auf die Milch-Stärke-Mischung **geben**. Alles zurück in den Topf **geben** und **aufkochen**.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME

Stärkemischung.....445 g
SOSA Pulvergelatine 220 Bloom.....5 g
Hydratwasser.....445 g

VALRHONA SCHOKOLADE OPALYS 33 %.....380 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....410 g
Aromaprodukt.....Siehe nachstehende Tabelle

Die für das Rezept erforderliche Menge heiße Stärkemischung mit dem Aromaprodukt Ihrer Wahl **abwiegen** und die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzufügen**. Mit einem Teigschaber **emulgieren** und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles **mischen**, um die Emulsion fertigzustellen. Die kalte Sahne **unterrühren**. Erneut **vermischen**. Idealerweise 12 Stunden bei 4 °C im Kühlschrank **kristallisieren lassen**. So **aufschlagen**, dass eine Textur entsteht, die sich mit Spritzbeutel oder Teigschaber verarbeiten lässt.



PRODUKTE	VANILLESCHOTEN	VANILLEPULVER	VANIFUSION	EXTRAKT	TADOKA	KAFFEEBOHNENPASTE	ORANGENBLÜTEN-WASSER
EMPFOHLENE DOSIERUNG	8 bis 16 g	3 bis 6 g	5 bis 10 g	20 g	1 bis 2 Portionen	20 bis 40 g	20 bis 40 g
FÜR DIESE VERWENDUNG EMPFOHLEN	• • •	•	• • •	•	• •	• • •	•

EISHERSTELLUNG

Wir haben uns entschieden, die Gewichts- bzw. Mengenangaben der Zutaten in den folgenden Rezepten nicht zu runden, um möglichst präzise zu bleiben. Im Gesamtgewicht des Rezepts ist das Gewicht der Vanille nicht enthalten.

SOFEIS

BERECHNET FÜR 1000 G



Ultrahocherhitzte Vollmilch	669 g
Milchpulver 1 % Fett	22 g
Zucker	138 g
SOSA Glukosepulver DE33	69 g
SOSA Dextrose	20 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	54 g
Kombinierter Stabilisator	4 g
Aromaprodukt	Siehe nachstehende Tabelle

Alle Zutaten sorgfältig **abwiegen**. Der Reihe nach zunächst die Milch in das Kochgefäß (Topf oder Pasteurisiergerät) **gießen**.

Bei 25 °C das Milchpulver **auffüllen**.

Bei 30 °C den verschiedenen Zucker **hinzufügen** (Zucker, zersplitterte Glukose und Dextrose).

Bei 40 °C die fetthaltigen Produkte (Sahne und Vanillepaste oder TADOKA oder Kaffeebohnenpaste) **unterheben**. Bei 45 °C die **restlichen Zutaten unterheben**, wobei die Stabilisator-Emulgator-Mischung zuvor einem Teil der ursprünglichen Zuckermenge (etwa 10 %) hinzugefügt wird. Das Ganze bei 85 °C 2 Minuten lang **pasteurisieren** und dann das Orangenblütenwasser **hinzufügen**, die Mischung schnell auf +4 °C **abkühlen**. Die Mischung, wenn möglich, **homogenisieren**, um die Fettkristalle so fein wie möglich **aufzulösen**. Die Mischung mindestens 12 Stunden lang bei 4 °C **reifen lassen**. In die Softeismaschine **geben**, bedarfsgerecht **aufdrehen** und sofort **zum Verzehr anbieten**.



PRODUKTE	VANILLESCHOTEN	VANILLEPULVER	VANIFUSION	EXTRAKT	TADOKA	KAFFEEBOHNENPASTE	ORANGENBLÜTEN-WASSER
EMPFOHLENE DOSIERUNG	8 bis 16 g	3 bis 6 g	20 g	45 g	1 Portion	20 g	25 g
FÜR DIESE VERWENDUNG EMPFOHLEN	• • •	• • •	• • •	• • •	• •	• • •	• •



EISCREME

BERECHNET FÜR 1000 G

Einen Teil vom Zucker **abnehmen** (etwa 10 %) und mit dem Stabilisator **mischen**. Die Milch auf 25 °C erhitzen, dann das Milchpulver und das Vanilleextrakt **hinzufügen**. Bei 30 °C die verschiedenen Zuckersorten **hinzufügen**. Das Eigelb und die fetthaltigen Produkte (Sahne und Kaffeepaste) bei 35 °C **hinzufügen**. Bei 45 °C die mit dem Stabilisator vermengten 10 % Zucker **hinzufügen**. Die Mischung bei 85 °C **pasteurisieren**, **mixen** und rasch auf 4 °C **abkühlen**. Mindestens 12 Stunden lang bei 4 °C **ruhen lassen**. **Passieren** und bei -6 bis -10 °C in der Eismaschine **mischen** und **aufdrehen**. Bei -30 °C **einfrieren**, dann im Gefrierschrank bei -18 °C **aufbewahren**.



REZEPT	VANILLE-EISCREME					KAFFEE-EISCREME	EISCREME MIT ORANGENBLÜTENWASSER
PRODUKTE	VANILLESCHOTEN	VANILLEPULVER	VANIFUSION	EXTRAKT	TADOKA	KAFFEEBOHNENPASTE	ORANGENBLÜTENWASSER
EMPFOHLENE DOSIERUNG	8 bis 16 g	5 g	18 bis 26 g	45 g	2 Portionen	25 g	25 g
FÜR DIESE VERWENDUNG EMPFOHLEN	• • •	• • •	• • •	•	• •	• • •	• • •
ULTRAHOCHERHITZTE VOLLMILCH	540 g					550 g	530 g
MILCHPULVER 1 % FETT	38 g					35 g	40 g
ULTRAHOCHERHITZTE SAHNE 35 %	200 g					170 g	200 g
ZUCKER	125 g					115 g	100 g
GLUKOSEPULVER DE33 SOSA	45 g					60 g	
SOSA DEXTROSE	20 g					40 g	
EIGELB	30 g					-	-
PROCREMA 5 BIO	4 g					5 g	-

CHOCOLATERIE & CONFISERIE

Wir haben uns entschieden, die Gewichts- bzw. Mengenangaben der Zutaten in den folgenden Rezepten nicht zu runden, um möglichst präzise zu bleiben. Im Gesamtgewicht des Rezepts ist das Gewicht der Vanille nicht enthalten.

GANACHE FÜR RAHMENZUBEREITUNGEN AUS WEISSER VANILLESCHOKOLADE HUKAMBI 53 % UND MANDEL MIT ORANGENBLÜTE

BERECHNET FÜR 1 000 G



SCHOKOLADENGANACHE

Die Sahne und die Glukose mit dem Aromaprodukt Ihrer Wahl auf 60–65 °C **erhitzen** und die Hälfte der Mischung auf die teilweise geschmolzene Schokolade **gießen**. Mithilfe eines Teigschabers **vermengen**, den Rest der Sahnemischung **hinzufügen** und **vermischen**, um die Emulsion fertigzustellen. Wenn die Ganache eine Temperatur von 35–40 °C hat, temperierte Butterwürfel (etwa 18 °C) **hinzufügen** und erneut **mixen**. Die Ganache bei einer Temperatur von 30–32 °C in einen zuvor auf ein mit Kuvertüre überzogenes Blatt Schokoladenfolie geklebten Rahmen **gießen**. Bei 16–18 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % 24 bis 48 Stunden lang **kristallisieren lassen**.

ORANGENBLÜTEN-GANACHE

Die Sahne, den Invertzucker und das Marzipan **erhitzen** (aufkochen). Bei 60 °C nach und nach auf die teilweise geschmolzene Schokolade und die Kakaobutter **gießen**. So schnell wie möglich alles **mischen**, um die Emulsion fertigzustellen. Bei 35 °C die Butter und die Orangenblüten **unterheben**. Erneut **vermischen**. Die Ganache bei einer Temperatur von 30–32 °C in einen zuvor auf ein mit Kuvertüre überzogenes Blatt Schokoladenfolie geklebten Rahmen **gießen**. Bei 16–18 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % 24 bis 48 Stunden lang **kristallisieren lassen**.



REZEPT	VANILLE-GANACHE					KAFFEE-GANACHE	ORANGENBLÜTEN-WASSER-GANACHE
PRODUKTE	VANILLESCHOTEN	VANILLEPULVER	VANIFUSION	EXTRAKT	TADOKA	KAFFEEBOHNENPASTE	ORANGENBLÜTEN-WASSER
EMPFOHLENE DOSIERUNG	8 bis 16 g	3 bis 6 g	18 bis 26 g	Nicht für diesen Gebrauch empfohlen	2 Portionen	30 g	40 g
FÜR DIESE VERWENDUNG EMPFOHLEN							
ULTRAHOCHERHITZTE SAHNE 35 %	370 g					435 g	270 g
GLUKOSE DE60	95 g					135 g	–
INVERTZUCKER	–					–	55 g
TOURIERBUTTER 84 %	75 g					100 g	130 g
MARZIPAN AUS DER PROVENCE 70 %	–					–	280 g
KAKAOBUTTER	–					–	40 g
KUVERTÜRE OPALYS 33 %	910 g					–	640 g
KUVERTÜRE HUKAMBI 53 %	–					810 g	–

SCHAUMZUCKER

BERECHNET FÜR 1000 G

SOSA Pulvergelatine 220 Bloom.....	35,5 g
Hydratwasser.....	71 g
Invertzucker.....	210 g
Zucker.....	675 g
Mineralwasser.....	225 g
Invertzucker.....	300 g
Aromaprodukt.....	Siehe nachstehende Tabelle

Die Pulvergelatine mit dem Wasser **vermischen** und bei +4 °C mindestens 30 Minuten **einweichen lassen**. Die kleine Menge Invertzucker in einem Topf mit dem Wasser und dem Zucker bis 110 °C

kochen. Den so entstandenen Zuckersirup in eine Rührschüssel über die große verbleibende Menge Invertzucker **geben**. Die Gelatinemasse in der Mikrowelle **schmelzen** und in die Rührschüssel **geben**. Das Ganze **aufschlagen**. Das aromatische Produkt Ihrer Wahl bei 35–40 °C **hinzugießen**. Vor Feuchtigkeit geschützt **aufbewahren**.



PRODUKTE	VANILLESCHOTEN	VANILLEPULVER	VANIFUSION	EXTRAKT	TADOKA	KAFFEEBOHNENPASTE	ORANGENBLÜTENWASSER
EMPFOHLENE DOSIERUNG	4 g	Nicht empfohlen außer zum Aufstreuen	3,5 g	7 g	1 Portion	30 g	20 g
FÜR DIESE VERWENDUNG EMPFOHLEN	• • •	• • •	• • •	• •	•	• • •	• • •

CREME FÜR DESSERTS

BERECHNET FÜR 1000 G



Ungesüßte Kondensmilch.....	300 g
Glukose DE35/40.....	100 g
VALRHONA SCHOKOLADE OPALYS 33 %.....	540 g
GEKLÄRTE FLÜSSIGE BUTTER.....	70 g
Aromaprodukt.....	Siehe nachstehende Tabelle

Die ungesüßte Kondensmilch und die Glukose mit dem aromatischen Produkt Ihrer Wahl auf 60–65 °C **erhitzen**. Nach und nach auf die teilweise mit der flüssigen Butter verschmolzene Schokolade **gießen**. In der Mitte verrühren, um eine Emulsion

herzustellen. Diese Textur während des gesamten Mischvorgangs **beibehalten**. Den Rest der Flüssigkeit nach und nach **hinzugeben**. **Mixen**, um die Emulsion fertigzustellen. In die Form **gießen**. Bei 17 °C **aufbewahren**.

ACHTUNG: 3 bis 4 Wochen aufbewahren und bei Raumtemperatur verzehren.



PRODUKTE	VANILLESCHOTEN	VANILLEPULVER	VANIFUSION	EXTRAKT	TADOKA	KAFFEEBOHNENPASTE	ORANGENBLÜTENWASSER
EMPFOHLENE DOSIERUNG	16 g	6 g	5 g	40 g	2 Portionen	30 bis 40 g	40 bis 50 g
FÜR DIESE VERWENDUNG EMPFOHLEN	• • •	• •	• • •	• •	• • •	• • •	• • •



NOROHY

Entdecken Sie unsere Produkte
und exklusive Rezepte
auf unserer Website www.norohy.com



Teilen Sie Ihre Kreationen
auf Instagram mit [@norohyvanille](https://www.instagram.com/norohyvanille)