

NOROHY

· VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT ·



TÖRTCHEN AUS 100 % VANILLE

VON THE FRENCH PÂTISSIER



FÜR 6 TÖRTCHEN MIT 8 CM DURCHMESSER

UTENSILIEN

- 1 Schneebesen
- 1 Teigschaber
- 1 Winkelspachtel
- 1 Rührschüssel
- 1 Küchenmesser
- 1 Teigrolle
- 1 Stabmixer
- 1 Topf
- 1 Mixer oder Küchenmaschine
- 1 Lebensmittelpinsel
- 1 Waage
- 1 Sondenthermometer
- 1 Silikomart-Halbkugelform (3cm)
- 1 Silikomart-Kugelform
- 6 runde Torten-Ringe (8cm)
- 1 Silikomart-Form für Mini Dots
- Spritzbeutel
- Backpapier



OPTIONAL

- 2 Backlineale (2 mm dick)
- 1 Reibe (Microplane®) oder Sieb
- 1 Satz glatter Ausstechformen
- 1 mikroperforiertes Blech
- 1 mikroperforierte Backmatte
- 1 Röhre mit einem Durchmesser von 2–3 cm
- 1 Pralinengitter
- 1 Laserthermometer



CREMIGES KARAMELL

ZUTATEN

Zucker.....	50 g
Glukosesirup ¹	55 g
Sahne.....	105 g
Vollmilch.....	30 g
Glukosesirup ²	25 g
NOROHY Vanilleschote.....	1
Fleur de Sel (eine Prise).....	0,6 g
Kalte Butter in Würfeln.....	40 g

Sahne, Milch, ausgekratzte Vanille und Glukosesirup² zusammen **erhitzen**.

Nach kurzem Aufkochen **von der Kochstelle nehmen** und 15 Minuten lang im geschlossenen Topf **ziehen lassen**.

Zucker und Glukosesirup¹ zusammen in einem ausreichend großen Topf miteinander **erhitzen**, um nachher die flüssigen Zutaten hinzufügen zu können.

Kochen, bis ein bernsteinfarbenes und flüssiges Karamell entsteht (185°C, wenn Sie ein Thermometer haben).

Die Vanilleschote **auskratzen** und dabei viel von dem Mark und den Samen herausholen.

SÜSSER VANILLETEIG

ZUTATEN

Butter (Raumtemperatur).....	60 g
Puderzucker.....	40 g
Gemahlene Mandeln.....	12 g
Salz.....	0,5 g
Ei (Raumtemperatur).....	25 g
Mehl T550.....	115 g
Vanillepulver (optional).....	1 g

Butter und Puderzucker in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer **verrühren**.

Mandelpulver, Salz und dann das Ei langsam **hinzufügen** und dabei bei mittlerer

Sobald 185°C erreicht sind, vom Herd nehmen, den Karamell **ablöschen** und dafür die heiße Mischung nach und nach in einem Strahl zugießen. Den Karamell dabei mit einem Schneebesen ständig umrühren.

Sobald die Masse ein wenig abgekühlt ist, erneut bei 110°C **aufkochen**. Der Karamell wird sich dabei wieder auflösen.

In eine Rührschüssel **umgießen** und auf 80°C **abkühlen lassen**.

Kalte Butter und Fleur de Sel **hinzugeben**.

Mit einem Stabmixer alles zu einer homogenen Masse **verarbeiten**.

Das cremige Karamell in die 3 cm großen Halbkugelformen **füllen** und einfrieren.

Den Rest für nachher zum Anrichten **beiseitstellen**.

WICHTIG

Das Gefrierfach sollte auf höchster Stufe eingestellt, nicht zu voll und nicht vereist sein. So lässt sich Karamell ideal einfrieren.

Geschwindigkeit weiterrühren. Zu diesem Zeitpunkt ist die Mischung nicht homogen, das ist normal.

Das Mehl in einem Mal **hinzufügen**.

Mischen, bis ein homogener Teig entsteht.

Den Teig auf die Arbeitsfläche legen und von Hand zu einem homogenen Teig **verarbeiten**.

Sobald dies der Fall ist, mit dem Kneten aufhören, damit das Gluten nicht aktiviert wird. So behält der Teig seine feste und krümelige Textur.

FÜR 6 TÖRTCHEN MIT 8 CM DURCHMESSER

Den Teig 2 mm dick zwischen zwei Backpapierblättern **ausrollen**. Für ein perfektes Ergebnis zwei 2 mm dicke Leisten **verwenden**, die man im Baumarkt kaufen kann.

Im Kühlschrank **fest werden lassen**.

Die Tortenringe leicht **fetten**. Eine dünne Schicht reicht aus, es sollten keine Butterstücke sichtbar sein.

Aus dem Teig 8 Törtchenböden **ausschneiden**.

Mithilfe einer Teigleiste und eines scharfen Messers anschließend Streifen **ausschneiden**, die etwas breiter als die Höhe der Tortenformen sind.

Die Böden auf die (möglichst perforierte) Backmatte **legen** und diese wiederum auf das (ebenfalls möglichst perforierte) Backblech legen.

Um jeden Boden einen Tortenring **legen**. Auf jedem Boden einen Streifen **ablegen**.



Die überstehenden Streifenkanten **abschneiden**.

Die rohen Teigböden 10 Minuten lang **einfrisieren**, damit sie sich beim Backen nicht bewegen.

Anschließend den Ofen auf 150 °C **vorheizen** und den Rost mittig einschieben.

Die Teigböden 20 Minuten **backen**.

Kleiner Tipp vom Chef-Pâtissier: Sollten die Ränder der Törtchenböden nach diesem ersten Backen unschöne Stellen aufweisen, kann man diese mit einer Microplane® oder einem Sieb vorsichtig abreiben.

BRÄUNUNG

ZUTATEN

Eigelb.....	20 g
Flüssige Sahne.....	5 g

Neben dem ästhetischen Aspekt schützt die Bräunung den Teigboden auch vor der Feuchtigkeit, der er durch die verschiedenen Füllungen ausgesetzt ist.

Eigelbe und Sahne miteinander **vermischen**.

Mithilfe des Pinsels eine dünne Schicht dieser Mischung auf die vorgebackenen, abgekühlten und abgezogenen Törtchenböden **auftragen**.

Die gebräunten Törtchenböden 10 Minuten bei 150 °C **backen**.

VANILLE-BISKUIT

ZUTATEN

Butter.....	15 g
Zucker.....	65 g
Ei.....	25 g
Mehl.....	50 g
Backpulver.....	1 g
Salz.....	1 g
Sahne.....	45 g
NOROHY Vanilleextrakt.....	3 g

Den Ofen auf 160 °C **vorheizen**.

Mithilfe eines Schneebesens Eier und Zucker **verrühren**, bis eine weißliche Masse entsteht.

Mehl, Salz und Hefe zusammen versieben und **hinzufügen**.

Die flüssige Sahne und den Vanilleextrakt **hinzufügen**.

Zum Schluss die geschmolzene, lauwarmer Butter **hinzufügen**.



Auf eine Backmatte oder ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech **geben** und ca. 8 mm dick **ausrollen**.

Etwa 20 Minuten **backen**. Sobald bei der Garprobe nichts mehr am Messer hängen bleibt, ist der Biskuitboden fertig gebacken.

Den Biskuit sofort vom Backblech **nehmen**, um den weiteren Backvorgang zu unterbinden.

Sobald der Biskuit auf Raumtemperatur abgekühlt ist, 7 cm große Kreise daraus **ausstechen**.

Wenn der Biskuit beim Backen zu stark aufgegangen ist, kann man den Überschuss auf 1 cm Höhe **abschneiden**.

VANILLE-CREME

ZUTATEN

Milch	100 g
Flüssige Sahne.....	100 g
NOROHY Vanilleschote	1
Eigelb.....	30 g
Zucker.....	20 g
Gelatine	3 g
VALRHONA weiße Schokolade Ivoire ..	85 g
Pflanzkohle (optional)	0,2 g

Die Gelatine in kaltem Wasser **einweichen lassen**.

Milch, Sahne und die zuvor ausgekrazte Vanille zusammen **erhitzen**.

15 Minuten lang im geschlossenen Topf **ziehen lassen**.

Die Vanilleschote **auskrazen**.

Eigelb und Zucker miteinander **vermischen**.

Die heiße Mischung in einem dünnen Strahl auf die Eigelb-Zucker-Masse **gießen**, dabei ständig mit dem Schneebesen rühren, damit das Eigelb nicht kocht.

Das Ganze bei geringer Hitze wie eine Englische Creme (bei 85°C zum Andicken) **ein-kochen**.

Auf die weiße Schokolade **geben** und mixen.

Die ausgedrückte Gelatine (und die Kohle, die hier nur als Farbstoff dient) **hinzufügen**.

Mit einem Stabmixer **mixen**.

In einen Behälter umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur vollständigen Kristallisation **kalt stellen**.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME VANILLE

ZUTATEN

Flüssige Sahne ¹	50 g
NOROHY Vanilleschote	1/2
Gelatine	1 g
VALRHONA weiße Schokolade Ivoire ..	30 g
Flüssige Sahne ²	125 g

Die Sahne¹ und die zuvor ausgekrazte Vanilleschote **erhitzen**.

Den Herd kurz vorm Kochen **ausstellen**.

15 Minuten lang im geschlossenen Topf **ziehen lassen**.

FÜR 6 TÖRTCHEN MIT 8 CM DURCHMESSER

Die Vanilleschote **auskratzen** und dabei möglichst viel von dem Mark herausholen und in den Topf geben.

Die dampfende Sahne erneut **erhitzen**. Die heiße Sahne auf die weiße Schokolade **gießen**.

Die Gelatine ausdrücken und **hinzufügen**.

Mit einem Stabmixer **mixen**.

Die kalte Sahne² in einem dünnen Strahl unter ständigem Mixen hinzugeben.

Mit Frischhaltefolie **abdecken** und bis zur vollständigen Kristallisation (mindestens eine Nacht) kalt stellen.



VANILLENEKTAR

ZUTATEN

Wasser.....	40 g
Glukosesirup.....	40 g
Panela.....	10 g
Brauner Zucker.....	10 g
Überguss Pektin NH oder 325NH95.....	3 g
NOROHY Vanilleschote.....	½

Wasser, die ausgekrazte Vanille und Glukosesirup **erhitzen**.

Wenn die Mischung etwa 50°C erreicht hat (dampft), den zuvor mit dem Pektin verrührten Zucker **einrieseln**.

Mit einem Schneebesen alles gut **mischen**.

Kurz aufkochen und dann direkt vom Herd **nehmen**.

Bis zur Verwendung **kalt stellen**.

VANILLE-SPIEGELGLASUR

ZUTATEN

Zucker.....	100 g
Glukosesirup.....	100 g
Wasser.....	50 g
Sahne mit 30 % Fettgehalt.....	65 g
VALRHONA weiße Schokolade Ivoire... 100 g	
Gelatine.....	6 g
NOROHY Vanilleschote.....	½

Die Gelatine in kaltem Wasser **einweichen lassen**.

Wasser, Zucker und Glukose in eine Topf geben und **zum Kochen bringen**.

Sahne, weiße Schokolade und die ausgedrückte Gelatine in einen Messbecher **geben**.

Den Sirup darüber **gießen**.

Mit einem Stabmixer **mixen**, ohne dass dabei Luft eingearbeitet wird.

Die Glasur bis zur Verwendung **kalt stellen** und mit Frischhaltefolie bedecken.

TEMPERIERTE WEISSE SCHOKOLADE

ZUTATEN

VALRHONA weiße Schokolade Ivoire...200 g
Vanillepulver aus leeren, zuvor
getrockneten und pulverisierten
Vanilleschoten..... 10 g

Die weiße Schokolade mit der Impfmethode
temperieren.

Eine Tortenrandfolie vorsichtig mit Vanille-
pulver **bestreuen**.

Die temperierte Schokolade darauf gießen
und als dünne Schicht gleichmäßig **verteilen**.

Erneut mit Vanillepulver **bestreuen**. **Vor-
kristallisieren lassen**.

Wenn die Schokolade weich ist, aber nicht
mehr an den Fingern klebt, lange ca. 2 cm
breite Streifen **ausschneiden**.

Eine zweite Tortenrandfolie auf die Scho-
kolade **legen**.

Die Schokoladenstreifen um ein Rohr mit
einem Durchmesser von 2–3 cm **wickeln**
und an einem kühlen und trockenen Ort
kristallisieren lassen.



WER IST THE FRENCH PÂTISSIER?

Hinter *The French Pâtissier* steht Mehdi aus Lyon, der seine Leidenschaft für die Pâtisserie und das gemeinsame Teilen zu seinem Beruf gemacht hat. Nach seinem naturwissenschaftlichen Studium begann er während seiner Promotion im Fach Astrophysik mit dem Backen und entdeckte dabei seine Leidenschaft. Schließlich entschied er sich dazu, den Beruf des Astrophysikers gegen die Kochmütze des Chef-Pâtissiers einzutauschen, indem er sich in den größten Häusern an der Seite renommierter Küchenchefs (Cédric Grolet, Cyril Lignac oder auch Maxime Frédéric) ausbilden ließ.

Von seiner unermesslichen Kreativität und seinem Willen getrieben, seine Kenntnisse weiterzugeben und sich mit anderen Begeisterten auszutauschen, entschloss sich Mehdi, den Blog „*thefrenchpatisier.com*“ zu gründen, um seine Tipps und innovativen Kreationen zu teilen. Seitdem hat er es sich zur Aufgabe gemacht, die Pâtisserie des Teilens und die Sinne zum Leben zu erwecken.



ASSEMBLAGE

ZUBEREITUNG DER KUPPEL

Die Vanille-Creme kurz **ruhen lassen**.

Die Kugelformen zu $\frac{3}{4}$ mit Vanillecreme **befüllen**.

Mit den Formen auf die Arbeitsfläche **klopfen**, um alle Luftbläschen zu **entfernen**.

Die cremige Karamell-Halbkugel in der Mitte der Creme **anrichten** und mithilfe eines Winkelspachtels die Creme ringsherum **glatt streichen**.

Einfrieren.

Mithilfe einer Küchenmaschine mit Schneebesen die Ganache-Creme schaumig **aufschlagen**.

Die Mini-Dot-Formen bis zu $\frac{3}{4}$ mit der schaumigen Ganache-Creme **befüllen**.

Mit den Formen auf die Arbeitsfläche **klopfen**, um alle Luftbläschen zu **entfernen**.

Mit einem Zahnstocher oder einer Messerspitze die schaumige Ganache-Creme gleichmäßig in der Form **verteilen**.

Den gefrorenen Karamell-Creme-Einsatz in der Mitte der schaumigen Ganache-Creme **anrichten**.

Mit einem Winkelspachtel **glatt streichen**.

Einfrieren.

ANRICHTEN DES TÖRTCHENS

Eine dünne Karamellschicht auf den Boden des Törtchens **auftragen**.

Eine Scheibe von dem Vanillebiskuit **darauflegen**.

Die restliche Creme kurz **ruhen lassen**, dann das Törtchen bis zum Rand damit **füllen**.

Mit einem Winkelspachtel **glatt streichen**.

Die Spiegelglasur auf 35°C **erwärmen**. **Mixen** und dabei darauf achten, keine Luftbläschen zu erzeugen.

Die Kuppeln aus schaumiger Vanille-Ganache-Creme **aus der Form lösen** und mit einem Zahnstocher anstechen. Sie sollten allerdings nicht vereist sein, da die Glasur auf der Kuppel sonst nicht hält.

Vorsichtig in die Glasur **eintauchen**, wobei in die mittlere Vertiefung keine Glasur kommen sollte.

Die überschüssige Glasur **abtragen** und die Kuppeln auf die Törtchen **setzen**.

[Alternative Glasurmethode: Die Kuppeln auf ein Gitter legen, die Vertiefung in der Mitte mit einem zuvor mit Frischhaltefolie überzogenen Ausstecher abdecken, die Glasur darübergießen und die Abdeckung entfernen].

Auf der Törtchen-Kuppel Mandelsplitter **verteilen**.

Den Vanille-Nektar in die Mitte der Vertiefung **füllen**.

Die Törtchen mit 3 Weiße-Schokolade-Splitttern **verzieren**.

An einem kühlen Ort 3 Stunden **auftauen lassen**.

15 Minuten vor dem Verzehr **aus dem Kühlschrank nehmen**.



LAGERUNG

CREMIGES KARAMELL

Bei **kühler Lagerung** mit Frischhaltefolie abgedeckt 10 Tage haltbar. **Im Gefrierschrank** mit Frischhaltefolie abgedeckt mehrere Monate haltbar.

SÜSSER VANILLETEIG

Der **Rohteig** ist als Teigklumpen oder in ausgerollter Form mehrere Wochen **in der Tiefkühltruhe** haltbar. Im **gebackenen** Zustand mehrere Wochen **im Gefrierschrank** haltbar. Im **gebackenen** Zustand mehrere Wochen **bei Raumtemperatur** haltbar.

VANILLE-BISKUIT

Im **gebackenen** Zustand, mit Frischhaltefolie abgedeckt und bei **kühler Lagerung** 4 Tage haltbar. Im **gebackenen** sowie **gefrorenen** Zustand mit Frischhaltefolie abgedeckt mehrere Monate haltbar.

VANILLE-CREME

Bei **kühler Lagerung** 48 Stunden haltbar. Mehrere Wochen **im Gefrierschrank** haltbar.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME VANILLE

Bei **kühler Lagerung** bis zum Aufschlagen 48 Stunden mit Frischhaltefolie abgedeckt haltbar.

VANILLENEKTAR

Bei **kühler Lagerung** mit Frischhaltefolie abgedeckt 10 Tage haltbar. **Im Gefrierschrank** mehrere Monate haltbar.

VANILLE-SPIEGELGLASUR

Bei **kühler Lagerung** mit Frischhaltefolie abgedeckt 10 Tage haltbar. **Im Gefrierschrank** mehrere Monate haltbar.

FERTIGES TÖRTCHEN

Bei **kühler Lagerung** 48 Stunden haltbar. Verzehr innerhalb von 12 Stunden nach der Zubereitung empfohlen.

