

NOROHY

• VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT •

VENERE



FÜR 12 PORTIONEN VENERE

MANDEL-STREUSEL FÜR „GEPRESSTER SCHWARZER-REIS-STREUSEL“

Brauner Zucker.....	30 g
Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln SOSA.....	30 g
Feines Salz.....	2 g
Mehl T550.....	30 g
Tourierbutter 84 %.....	30 g

Die kalten Butterwürfel mit dem Flachrührer im Rührgerät mit den anderen Zutaten **mischen**, bis eine mürbe, krümelige Masse entsteht.
Bei 15 °C Umluft etwa 15 Minuten **backen**.

GEPRESSTER SCHWARZER-REIS-STREUSEL

Mandel-Streusel.....	110 g
Schwarzer Reis Venere.....	35 g
Kakaobutter.....	35 g

Den schwarzen Reis in einem Topf erhitzen, bis er zu Popcorn wird, und abkühlen **lassen**. Den schwarzen Reis mixen, um ein Pulver zu **erhalten**.
Die gebackenen Streusel und das schwarze Reispulver in einen Mixer mit einem Flachrührer **geben** und die geschmolzene Kakaobutter **unterrühren**.
Mischen bis zur Homogenisierung. Im Wärmeschrank **aufbewahren**.

ENGLISCHE CREME MIT EI

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	80 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	35 g
Ei.....	24 g
Zucker.....	10 g

Die Milch und die Sahne zum Kochen **bringen** und auf die zuvor mit dem Zucker **vermischten** (nicht schaumig geschlagenen) Eier **geben**.
Alles bei 84 °C kochen und **mixen**, um eine glatte Textur zu **erhalten**.
Sofort verwenden oder schnell abkühlen **lassen** und **kalt stellen**.

CRÉMEUX INTENSE TULAKALUM 75 %

Englische Creme mit Ei.....	140 g
Kuvertüre Tulakalum 75 % VALRHONA.....	60 g

Die für das Rezept erforderliche Menge warme Englische Creme **abwiegen**.
Mit einem Teigschaber **emulgieren** und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade **gießen**.
So schnell wie möglich alles gründlich **mischen**, um eine glatte Emulsion zu **erhalten**.
Idealerweise 12 Stunden bei 4 °C im Kühlschrank kristallisieren **lassen**.



MILCHAUGUSS UND SCHWARZER REIS FÜR „STÄRKEMISCHUNG MIT SCHWARZEM REIS“

Schwarzer Reis Venere.....	40 g
Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	200 g

In einem Topf den schwarzen Reis **erhitzen** und Popcorn **herstellen**.
Mit der Milch **erhitzen** und ca. 10 Minuten ziehen **lassen**.
Mit einem Stabmixer **pürieren** und durch ein Sieb **filtrieren**.
Bei Bedarf mit Milch **auffüllen**, um die Stärkemischung **herzustellen**.

STÄRKEMISCHUNG AUS SCHWARZEM REIS FÜR „SCHAUMIGE GANACHE INTENSE OPALYS 33% MIT SCHWARZEM REIS“

Aufguss aus Milch und schwarzem Reis.....	155 g
Kartoffelstärke.....	5 g

Ein wenig kalte Milch mit schwarzem Reis mit Kartoffelstärke vermischen, **beiseitestellen**.
Den Rest der Milch auf 85–90 °C **erhitzen**.
Einen Teil der warmen Milch auf die Milch-Stärke-Mischung **geben**.
Mischung in das Kochgefäß geben und **aufkochen**.

SCHAUMIGE GANACHE INTENSE OPALYS 33 % MIT SCHWARZEM REIS

Stärkemischung mit schwarzem Reis.....145 g
Pulvergelatine 220 Bloom.....2 g
Wasser zum Einweichen.....10 g
Schokolade OPALYS 33 % VALRHONA.....105 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....85 g
Die für das Rezept erforderliche Menge heiße Stärkemischung **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 eine glatte Emulsion zu **erhalten**.

Die kalte flüssige Sahne **unterrühren**. Erneut **mixen**. Idealerweise 12 Stunden bei 4 °C im Kühlschrank **kristallisieren lassen**.

So aufschlagen, dass eine Textur entsteht, die sich mit Spritzbeutel oder Teigschaber verarbeiten lässt.

PFLAUMENKOMPOTT

Getrocknete Pflaumen.....265 g
Wasser.....400 g
TADOKA Räucheraroma Norohy.....5 g
Balsamico-Essig.....25 g

Die entsteinten Pflaumen, das Wasser und den Tadoka in Räucheraroma einen Topf **geben**.

Erhitzen und anschließend **quellen** und **ziehen lassen**, bis die Pflaumen weich sind.

Die Pflaumen abtropfen **lassen** und zwei Drittel davon mit dem Balsamico-Essig **pürieren**.

Das restliche Drittel der Pflaumen in kleine Würfel **schneiden**.

Passieren, um das Fruchtfleisch zu **erhalten**, und mit den fein gewürfelten Pflaumen **mischen** und im Kühlschrank **aufbewahren**.

ZUCKERGLAS AUS SCHWARZEM REIS

Schwarzer Reis Venere.....25 g
Zucker.....75 g
Glukose DE35/40.....75 g
Fondant SOSA.....75 g

Den schwarzen Reis in einem Topf **rösten**.

Den Zucker mit der Glukose und dem Fondant bei 165 °C **kochen**.

Den **schwarzen Reis hinzufügen**.

Auf eine Silikonmatte **gießen**.

Nach dem Abkühlen zu Pulver **zermahlen** und an einem trockenen Ort **beiseitestellen**.

Kuvertüre Tulakalum 75 % VALRHONA..... Nach Belieben
Schwarzer Reis Venere..... 150 g

Mandelstreusel, Tulakalum-Cremeux, schaumige Ganache und Pflaumenkompott **zubereiten, beiseitestellen**.

Zuckerglas aus schwarzem Reis **zubereiten**. Auf einem Backblech eine leicht gefettete Silikonmatte vorbereiten und eine etwa 2,5 cm lange Schablone eines Blütenblatts **auflegen**.

Mithilfe eines Siebs das Zuckerglas auf die Schablone streuen und 3 Minuten lang bei 180 °C im Ofen **backen**.

Die Silpat-Matte auf Backpapier **umdrehen** und die Blütenblätter ablösen, dabei leicht formen, bevor sie **abkühlen**.

In einer **luftdichten** Dose im Wärmeschrank **aufbewahren**.

Die temperierte dunkle Kuvertüre mit einer Rolle dünn **zwischen** zwei 4 cm breiten Streifen Tortenrandfolie **ausrollen**.

Mit einem **kleinen**, 1,5 cm langen Tropfenausstecher aus dem Schokoladenstreifen **ausstechen** und in einer Rinne **anordnen**.

Bei 18 °C **kristallisieren lassen**.

Die gepressten Streusel **zubereiten**. In einem Kreis mit 6 cm Durchmesser mithilfe eines kleineren Kreises einen Ring aus 15 g gepressten Streusel **formen** und in den Kühlschrank **stellen**.

Den schwarzen Reis in einem Topf **rösten** und in den Wärmeschrank **stellen**.

Den Streuselring in die Mitte eines Tellers **legen**, 15 g Tulakalum-Crèmeux auf dem Boden **verteilen**.

20 g Pflaumenkompott **auftragen**. Die zuvor schaumig **geschlagene** Ganache mithilfe eines Spritzbeutels mit einer 7-mm-Tülle in Rosettenform anrichten. 10 Zuckerglasblätter in Form einer Blüte anrichten und zwischen die einzelnen Zuckerglasblätter Schokoladenblätter **legen**.

Das Blütenherz gestalten, indem einige geröstete schwarze Reiskörner in der Mitte platziert **werden**.

