

NOROHY 
• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

DOLCE VITA NOROHY



SCHAUMIGE GANACHE-CREME OPALYS-MASCARPONE

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	185 g
Invertzucker.....	35 g
Schokolade OPALYS 33 %.....	150 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	175 g
Mascarpone.....	350 g

Milch und Invertzucker **erhitzen**.

Die warme Masse nach und nach in die geschmolzene Schokolade **gießen**.

So schnell wie möglich alles **mischen**, um eine glatte Creme zu erhalten.

Die zweite Menge kalte Sahne und den Mascarpone **hinzufügen**.

Erneut **vermischen**.

Kalt **stellen** und idealerweise 12 Stunden kristallisieren lassen.

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

CREMEUX MIT KAFFEEPASTE UND JIVARA

SOSA Pulvergelatine 220 Bloom.....	2 g
Hydratwasser.....	10 g
Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	110 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	110 g
NOROHY Kaffeebohnenpaste.....	10 g
Eigelb.....	40 g
Zucker.....	15 g
Kuvertüre JIVARA 40 %.....	65 g
Tourierbutter 84 %.....	50 g

Die Gelatine **einweichen**.

Die Sahne mit der Milch und der Kaffeepaste **aufkochen**, auf das zuvor mit dem Zucker verrührte (nicht schaumig geschlagene) Eigelb gießen.

Bei 82–84 °C **eindicken** lassen, anschließend durch ein Spitzsieb passieren und die Gelatine dazugeben.

Das Ganze mit einem Teigschaber **rühren** und dabei nach und nach zur geschmolzenen Schokolade geben. So schnell wie möglich alles **mischen**, um eine glatte Creme zu erhalten.

Nach Erreichen einer Temperatur von 40 °C die Butter **hinzufügen** und erneut mixen.

Im Kühlschrank **kristallisieren lassen**.

WIENER BISKUIT MIT KAFFEEPASTE

Eigelb.....	90 g
Ei.....	235 g
NOROHY Kaffeebohnenpaste.....	15 g
Brauner Zucker.....	185 g
Eiweiß.....	150 g
Brauner Zucker.....	60 g
Mehl T405.....	120 g
Kaffeepulver.....	Nach Belieben

Eigelb, Eier, Kaffeepaste und die erste Menge braunen Zucker mit dem Rührgerät **aufschlagen**.

Eiweiß **steif schlagen** und kleinere Menge Zucker hinzugeben.

Das aufgeschlagene Eiweiß mit der ersten Mischung **vermengen** und das gesiebte Mehl hinzugeben.

Biskuitmasse **abwiegen** und gleichmäßig auf einer Silikonmatte verstreichen.

Gleichmäßig mit Kaffeepulver **bestäuben**, um den Biskuit an der Oberseite zu verzieren.

GEPRESSTE STREUSEL MIT KAFFEEPASTE

Mandelstreusel mit Kaffeebohnenpaste.....	85 g
Éclat d'Or.....	85 g
Schokolade DULCEY 35 %.....	85 g

Die gebackenen Mandelstreusel fein **hacken** und mit den restlichen Zutaten mischen.

MANDELSTREUSEL MIT KAFFEEPASTE

Tourierbutter 84 %.....	25 g
Brauner Zucker.....	25 g
Mehl T550.....	25 g
SOSA blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln.....	25 g
Fleur de Sel.....	0,5 g
NOROHY Kaffeebohnenpaste.....	5 g

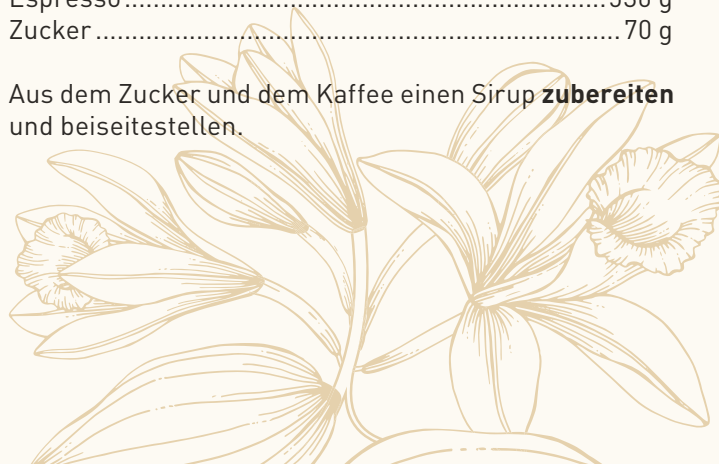
Alle Zutaten miteinander **vermischen** und durch ein Sieb streichen.

Ca. 12 Minuten bei 160 °C **backen**.

KAFFEESIRUP ZUM TRÄNKEN

Espresso.....	530 g
Zucker.....	70 g

Aus dem Zucker und dem Kaffee einen Sirup **zubereiten** und beiseitestellen.



NEUTRALER SPRITZGUSS ABSOLU

Überguss Absolu Cristal.....	455 g
Mineralwasser.....	45 g

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit Wasser **zum Kochen bringen**.

Sofort im Anschluss mit einer Spritzpistole bei etwa 80 °C **aufsprühen**.

ANRICHTEN

Die schaumige Ganache-Creme, die Kaffee-Cremeux, den Biskuit, die Streusel und den Sirup **herstellen**.

Pro Blech 800 g Wiener Biskuit **verstreichen** und mit etwas Kaffeepulver bestreuen. Bei 200 °C etwa 6 Minuten lang **backen**.

Einen 50 cm langen und 4,5 cm breiten Biskuitstreifen **zuschneiden** und die Innenseite eines mit Tortenrandfolie ausgekleideten Backringes mit 16 cm Durchmesser damit auslegen. Für jedes Törtchen 2 Kreise mit einem Durchmesser von 14 cm **zuschneiden**.

Die gepressten Kaffee-Streusel **herstellen** und 80 g auf den Boden des Backrings geben.

Die schaumige Ganache-Creme mit Mascarpone **aufschlagen** und mit einem Spritzbeutel mit 12-mm-Tülle 100 g auf die Streusel geben, einen Biskuitkreis auf die Ganache legen und mit 100 g Kaffee-Sirup tränken.

Dann 120 g Kaffee-Cremeux darauf **geben**, einen weiteren Biskuitkreis auflegen und wieder mit 100 g Sirup tränken. Die Ganache von der Außenseite des Kreises nach innen zu Kuppeln **formen** und mit einem Blatt Schokoladenfolie leicht flach drücken. **Einfrieren**.

Etwas Kaffeepulver auf ein Blatt Schokoladenfolie **geben**, einen Punkt aus vorkristallisierter Opalys-Kuvertüre darauf geben und erneut mit Kaffee bestreuen. Mit einem zweiten Blatt Schokoladenfolie **bedecken** und flach drücken, bis der gewünschte Durchmesser erreicht ist. Kristallisieren lassen.

Den neutralen Überguss **erwärmen**, die Schokoladenfolie vom Törtchen entfernen und dieses mithilfe einer Spritzpistole dezent mit Überguss **besprühen**.

Zum Fertigstellen das Törtchen mit dem Dekor aus Opalys und Kaffee **dekorierten**.

