

.....  
BRATPFIRSICHE  
MIT MANDELEIS



## FRANZÖSISCHER BLÄTTERTEIG

Tourierbutter 84 % .....	280 g
Mehl T550 .....	100 g
Mehl T550 .....	236 g
Salz .....	8 g
Weißweinessig .....	2 g
Wasser .....	100 g
Geschmolzene Butter .....	80 g

### ERSTE DÉTREMPE

Butter mithilfe des Knethakens mit der kleineren Menge Mehl **vermengen** und anschließend quadratischen Teigling **formen**.

### ZWEITE DÉTREMPE

Mithilfe des Knethakens die größere Menge Mehl mit dem Salz, Wasser, Essig und der zerlassenen (lauwarmen) Butter **kneten**.

Quadrat **formen** und **ruhen** lassen.

### TOURIEREN

Die zweite Détrempe in die Mitte der ersten Détrempe **legen** und anschließend eine doppelte Tour **geben**.

**Ruhen** lassen und anschließend eine weitere doppelte Tour **geben**.

**Ruhen** lassen und dann eine einfache Tour **geben**.

Eine Nacht **ruhen** lassen.

Eine **letzte** einfache Tour geben, **ausrollen** und **zuschneiden**.

—  
*Hinweis: Es empfiehlt sich, zuerst die zweite Détrempe herzustellen und die erste Détrempe vor dem Tourieren zu fertigen, so fällt das Tourieren leichter.*

## EIS MIT MARZIPAN 50 %

Marzipan Provence 50 % .....	500 g
Vollmilch .....	1 480 g
Milchpulver 0 % Fett .....	60 g
Streuzucker .....	25 g
Eisstabilisator .....	8 g
Invertzucker .....	90 g
Sahne 35 % .....	110 g

Alle Zutaten sorgfältig **abwiegen**.

Das Marzipan mit etwas Vollmilch (von der Gesamtmenge nehmen) mit dem Schneebesen oder Mixer **geschmeidig rühren**.

Die verbleibende Vollmilch in den auf Hochpasteurisation geregelten Pasteurisierer oder in einen Topf **geben**.

Sobald die Mischung eine Temperatur von ca. 30 °C erreicht hat, das Magermilchpulver, den Zucker, den Stabilisator, den Invertzucker und die Sahne **hinzufügen**.

Bei 45 °C unter starkem Rühren die geschmeidige Marzipanmasse **einarbeiten**.

Den kompletten Pasteurisierungszyklus **durchführen**.

12 Std. bei +4 °C **reifen** lassen. Aufdrehen.

Nach dem Extrudieren der Eiscreme die geschlossenen Behälter zwischen -18 und -20 °C **aufbewahren**.

## KNUSPRIGE BLÄTTERTEIGSCHNECKEN

### „ARLETTES“

Streuzucker .....	60 g
Französischer Blätterteig .....	400 g
Vanilleschote <b>NOROHY</b> .....	4 g

Den Blätterteig 2,5 mm dick **ausrollen**.

30 × 40 cm große Teigplatte **ausschneiden**.

Die Vanilleschote **längs halbieren** und das Mark **herauskratzen**.

Das Vanillemark mit dem Streuzucker **mischen**.

Den Vanillezucker auf die eine Hälfte der Blätterteigplatte **streuen** und die Platte dann aufrollen.

Die Rolle mit Frischhaltefolie **fest umwickeln**

**Kalt stellen**.

2 mm dicke Scheiben aus der Rolle **schneiden** und danach zwischen zwei Bögen Backpapier 1 mm dick **ausrollen**.

Zwischen zwei Backplatten **backen** (die beiden Backpapierbögen an Ort und Stelle belassen), bis das Gebäck eine gleichmäßige goldgelbe Farbe angenommen hat. An einen vor Feuchtigkeit geschützten Ort **stellen**.

## ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Weißer Pfirsiche .....	2 000 g
Gelbe Pfirsiche .....	2 000 g
Akazienhonig .....	400 g
Tourierbutter 84 % .....	400 g
Rosmarin .....	<b>NACH BELIEBEN</b>
Vanilleschote <b>NOROHY</b> .....	<b>NACH BELIEBEN</b>

Die Pfirsiche in zwei Hälften **schneiden**.

Alle Pfirsichhälften kurz in kochendes Wasser tauchen, in Eiswasser abschrecken und **schälen**. In den Kühlschrank **stellen**.

In der Zwischenzeit etwas Honig und Butter (im gleichen Verhältnis) **erhitzen**.

Einen Zweig Rosmarin, eine viertel Vanilleschote – längs aufgeschnitten – und drei Pfirsichhälften **hinzufügen**, dabei gelbe und weiße Pfirsiche mischen.

Regelmäßig **übergießen** und bei schwacher Hitze braten.

Die Pfirsichhälften auf einem Teller **anrichten**.

Die Butter und den Honig mit etwas Wasser **ablöschen** und dann die Pfirsiche damit begießen.

Den Rosmarinzweig und die Vanille darauf **anordnen**, eine Kugel Mandeleis **hinzugeben** und mit ein paar Arlettes-Blätterteigschnecken **garnieren**.