

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •



## TADOKA TÖRTCHEN



## FÜR 25 TÖRTCHEN

### MADELEINE-BISKUIT MIT VANILLE

Ei.....	423 g
Invertzucker .....	124 g
Zucker .....	210 g
Gemahlene Mandeln.....	124 g
Mehl T550.....	229 g
Backpulver .....	13,5 g
Flüssige Sahne.....	205 g
Geschmolzene Butter .....	170 g

Butter mit TADOKA **schmelzen**.

Die Eier, den Zucker und den Invertzucker schaumig **rühren**.

Dann die gesiebten trockenen Zutaten **hinzufügen** und zuletzt die lauwarme geschmolzene Butter und die kalte flüssige Sahne **dazugeben**.

Pro Blech 1,5 kg **abwiegen**.

Bei 160 °C 12 Minuten lang **backen**. Den Boden vom Blech **nehmen** und **abkühlen** lassen, dafür sofort nach dem **Backen** mit Frischhaltefolie **bedecken**, damit der Boden nicht trocknet und weich bleibt.

Mit dem Ausstecher die Formen **ausstechen**, die für das Anrichten des Törtchens benötigt werden.

### BRUNOISE MIT BIRNEN, VANILLE UND YUZU

Birnenpüree.....	400 g
Yuzu-Püree .....	25 g
Birnenwürfel .....	777 g
Brauner Zucker.....	50 g
Brauner Zucker.....	20 g
Pektin NH.....	8 g
Gelatinemasse .....	70 g
TADOKA.....	2 Stück

Die Birnen **waschen** und **schälen**. In kleine Würfel schneiden und mit dem Yuzu-Saft **vermischen**, um die Oxidation zu **verhindern**.

Birnen mit der ersten Menge **braunen** Zuckers und TADOKA **kochen**, bis sie die gewünschte Textur **haben**.

Birnenpüree **hinzufügen**, die zweite Menge des zuvor mit NH-Pektin **vermischt braunen** Zuckers **hinzufügen**.

**Aufkochen**.

Gegen Ende der Garzeit die in Würfel geschnittene Gelatinemasse **zugeben**.

In die Insert-Formen gießen und **einfrieren**.

### BAYERISCHE CREME MIT VANILLE

Vollmilch .....	350 g
Zucker .....	90 g
Eigelb .....	116 g
Flüssige Sahne .....	330 g
Creme Sublime.....	58 g
Fischgelatinemasse (1:6).....	54 g
TADOKA.....	2 Stück

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig **schlagen**.

Die heiße Milch und TADOKA **hinzufügen**.

**Mixen** und **passieren**.

In einen Vakuumbeutel **geben** und **vakuumieren**.

In einem Dampfbackofen bei 82 °C etwa 18 Minuten garen.  
**Schnell abkühlen**.

Die Englische Creme in eine Rührschüssel **geben**, die warme Gelatine hinzufügen und dabei **mixen**.

Warten, bis die Mischung leicht zu **gelisten** beginnt.

Die **geschlagenen** Sahnesorten **hinzufügen**. Die TADOKA-Törtchen **anrichten**. Dabei darauf **achten**, dass die **thermogeformten** Formen mit Backtrennspray eingespritzt **werden**.

**Einfrieren**. Aus der Form **lösen**.

### VANILLE-GUSS

Überguss Absolu Cristal (Valrhona) .....	500 g
Wasser .....	50 g
TADOKA.....	1

Wasser und Überguss langsam **erhitzen**, TADOKA hinzufügen.

Den Überguss heiß **verwenden** und auf die **gefrorenen** Törtchen **sprühen**.

### ANRICHTEN

Die Bayerische Creme in die **thermogeformten** Formen **gießen**, das gefrorene Birnen-Insert **hineinsetzen**.

Den Biskuit **auflegen**.

**Einfrieren**.

Die **gefrorenen** Törtchen mit dem **heißen** Überguss **einsprühen**.

Die Törtchen auf je eine Tortenunterlage Aus Karton **positionieren** und mit dem NOROHY-

