

ARMANDII-RIEGEL



FÜR 60 STÜCK

EISCREME MIT VANILLEEXTRAKT

Ultrahoherhitzte Vollmilch	1700 g
Milchpulver (1% Fett) von SOSA	92 g
Zucker.....	420 g
Glukosepulver DE33 SOSA.....	180 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35%.....	600 g
Procrema 5 Bio.....	7,4 g
SOSA Natur Emul.....	4,5 g
NOROHY-Vanilleextrakt.....	60 g

Einen Teil vom Zucker **abnehmen** (etwa 10%) und mit dem Stabilisator Natur Emul und Procrema **mischen**.

Die Milch auf 25 °C **erhitzen**, dann das Milchpulver und das Vanilleextrakt **hinzufügen**.

Bei 30 °C die verschiedenen Zuckersorten **hinzufügen**. Bei 35 °C die Sahne **hinzufügen**. Bei 45 °C die 10% des mit dem Stabilisator vermengten Zuckers **hinzufügen**.

Die Mischung bei 85 °C **pasteurisieren**, **verrühren** und rasch auf 4 °C **abkühlen**.

Mindestens 12 Stunden lang bei 4 °C **ruhen lassen**.

Passieren, **verrühren** und **in die Eismaschine geben**.

KARAMELLISIERTE PINIENKERNE

Mineralwasser.....	70g
Zucker.....	130g
Katalonische Pinienkerne von SOSA.....	400g

Wasser und Zucker auf 120°C **erhitzen** und Pinienkerne **hinzugeben**.

Alles **vermischen**, dann **karamellisieren**.

Auf eine Silikonmatte **geben** und **voneinander trennen**.

Trocken **aufbewahren**.

MANDEL-MÜRBETEIG

Weizenmehl mittlerer Type.....	130g
Puderzucker.....	50g
SOSA Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln.....	20g
Fleur de Sel.....	1g
Tourierbutter 84%.....	70g
Eier.....	30g

Die trockenen Zutaten mit der in Würfel geschnittenen kalten Butter zu einem Mürbeteig **verarbeiten**.

Sobald die Masse keine Stücke mehr aufweist, die kalten Eier **hinzufügen**.

Aufhören, sobald ein glatter Teig entstanden ist.

In den Kühlschrank **stellen** oder sofort ausrollen.

Bei 150°C im Ofen **backen**.

GEPRESSTER ANDOA-MÜRBETEIG

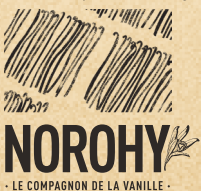
Mandel-Mürbeteig.....	265g
Éclat d'Or.....	140g
Fleur de Sel.....	5g
BIO-Vollmilchkuvertüre Andoa Lactée 39%.....	190g

Den gebackenen Mürbeteig in einer Küchenmaschine **zerkleinern**. Mit Éclat d'Or, Fleur de Sel und der geschmolzenen Schokolade **vermischen**.

FLÜSSIGES KARAMELL

Ultrahecherhitze Sahne 35%.....	710g
NOROHY -Vanilleextrakt.....	40g
Zucker.....	470g
Glukose DE35/40.....	470g
Salzige Butter.....	240g

Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept der
École Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung außerhalb
der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:
Laurent Fau

Die Sahne mit dem Vanilleextrakt **erhitzen**.

Zucker und Glukose **kochen**, bis ein Karamell **entsteht**.

Mit der Sahne **ablöschen**. Die Butter **hinzufügen** und gut **verrühren**.

STIELEIS-GLASUR ANDOA LACTÉE 39 %

BIO-Vollmilchkuvertüre Andoa Lactée 39%.....	1000g
Traubenkernöl.....	100g

Kuvertüre bei 45–50°C **schmelzen**.

Das Öl **hinzugeben** und **verrühren**.

Die Mischung sollte 30–35°C **haben**; wenn nötig **abkühlen lassen**.

Gefrorene Kreation **überziehen** und **wieder einfrieren**.

ZUBEREITUNG

Eis, Karamell, Mürbeteig, Pinienkerne und Glasur **vorbereiten**.

Das Karamell **halbieren**. In eine der beiden Massen 10% Whisky **geben**.

10g gepressten Mürbeteig in eine Silikomart-Silikonform (Art.-Nr. SF235) **geben**.

Einfrieren. Das Eis **aufdrehen** und 30g in die Formen füllen, dabei in der Mitte eine Mulde formen.

Gefrieren lassen, dann die Mulde mit dem Whisky-Karamell **auffüllen**. **Gefrieren lassen** und mit dem Eis (etwa 20g) **verschließen**.

Einfrieren, dann **aus der Form lösen**. Mithilfe eines Spritzbeutels mit 10-mm-Tülle einen Strang gut gekühltes Karamell auf die Riegel **geben**.

10g karamellisierte Pinienkerne **darauf verteilen** und sofort **einfrieren**.

Vollständig mit der zuvor auf 40°C erhitzten Eisglasur **überziehen**.

