

.....
NORANA



VANILLE-RUM-CREME

Paste aus NOROHY -Vanilleschoten	1,5 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	220 g
SOSA Gelatinepulver 220 Bloom	2,2 g
Hydratwasser	11 g
Eigelb	53 g
Zucker	45 g
Brauner Rum	12 g

Die Paste gut mit der Sahne **verrühren**. Währenddessen die Gelatine in kaltem Wasser **einweichen**. Eigelb und Zucker **mischen**, die Sahne darüber **gießen**, bei 84–85 °C kochen, durch ein Sieb **passieren** und die Gelatine **hinzufügen**. Anschließend den Rum **hinzugeben** und **mixen**. Im Kühlschrank **kristallisieren lassen**.

CHIFFON CAKE VANILLE LIMETTE

Traubenkernöl	80 g
Honig	10 g
Eigelb	100 g
Paste aus NOROHY -Vanilleschoten	3 g
Eiweiß	90 g
Mehl T55	55 g
Maisstärke	30 g
SOSA Backpulver	1 g
Geriebene Limettenschale	1 Stück
Eiweiß	190 g
Zucker	110 g

Öl, Honig, Eigelb und die kleine Menge Eiweiß **mischen**. Mehl, Maisstärke und Backpulver miteinander sieben und **hinzufügen**. Anschließend die geriebene Limettenschale sowie die Paste **hinzufügen**.

Die große Menge Eiweiß **steif schlagen** und dabei Streuzucker einrieseln lassen. Die beiden Massen behutsam **vermengen**.

Auf einem Blech **verstreichen** und bei 190 °C **backen**, bis der Teig beginnt sich zu färben. Aus dem Ofen **holen**, vom Blech **nehmen** und sofort mit Backpapier **bedecken**, damit der Chiffon Cake schön weich bleibt.

ANANAS-VANILLE-KOMPOTT MIT LIMETTE

Ananaspüree	200 g
Ananaswürfel	110 g
Glukose DE35/40	40 g
Zucker	30 g
SOSA Pektin NH	3 g
Geriebene Limettenschale	1 Stück
Paste aus NOROHY -Vanilleschoten	2 g
Maisstärke	5 g
Brauner Rum	4 g



Die frischen Ananas in kleine Würfel **schneiden**, beiseite stellen.

Das Ananaspüree mit der Glukose **erhitzen** und bei 40 °C den zuvor mit Pektin vermischten Zucker **einrieseln** lassen.

Ananaswürfel, geriebene Limettenschale und Paste aus Vanilleschoten **hinzufügen**. Das Ganze **aufkochen** und die mit Rum vermischte Stärke **hinzufügen**, 2 Minuten **köcheln lassen**. In den Kühlschrank **stellen** oder sofort verwenden.

KNUSPERMASSE ÉCLAT D'OR-VANILLE

Bio-Schokolade Waina 35 %	170 g
Éclat d'Or	120 g
NOROHY -Vanilleschote aus Madagaskar	4 g
Geriebene Limettenschale	1 Stück

Die geschmolzene Schokolade Waina bei 35–40 °C mit Éclat d'Or, Vanillemark und geriebener Limettenschale **vermischen**.

LEICHTE WAINA-VANILLE-MOUSSE

Ultrahocherhitzte Vollmilch	130 g
Paste aus Norohy -Vanilleschoten	3 g
SOSA Gelatinepulver 220 Bloom	5 g
Hydratwasser	25 g
Bio-Schokolade Waina 35 %	240 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	250 g

Die Vanillepaste in die Milch geben und **ziehen lassen**. **Erhitzen** und die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzufügen**. Nach und nach die warme Milch auf die teilweise geschmolzene Schokolade **geben**. Darauf achten, eine Emulsion herzustellen.

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

Bei einer Temperatur von 26–29 °C in die schaumig geschlagene Sahne **gießen**.

Sofort **gießen**. Einfrieren.

SPRITZGUSS ABSOLU VANILLE-RUM

Überguss Absolu Cristal.....	450 g
Mineralwasser	18 g
Limettensaft.....	18 g
Paste aus Norohy -Vanilleschoten.....	2 g
Brauner Rum	9 g

Den Absolu-Cristal-Überguss mit Wasser, Limettensaft und Paste zum Kochen **bringen**. Rum **hinzufügen** und die Mischung bei 80 °C aufsprühen.

STIELEIS-GLASUR WAINA-VANILLE

Bio-Schokolade Waina 35%	430 g
Traubenkernöl	56 g
Éclat d'Or	110 g
Paste aus Norohy -Vanilleschoten	3 g
Geriebene Limettenschale	1 Stück

Die Schokolade Waina **schmelzen**. Mit Traubenkernöl, zerkleinertem Éclat d'Or, Vanillepaste und Limettenschale **mischen**. Bei 35 °C **verwenden**.

ZUBEREITEN

Zuerst den Chiffon Cake **herstellen**. 0,6 mm dick auf einer Silikonbackmatte verstreichen (500 g/Blech 40×60). Abkühlen lassen und die Teigplatte halbieren, um zwei 30×40 cm große Teigplatten zu erhalten. Die erste Teigplatte in einen 30×40 cm großen Rahmen legen. Vanille-Rum-Creme **zubereiten**. Hat die Creme eine Temperatur von 26–28 °C erreicht, 300 g davon auf die erste Teigplatte gießen und die zweite Teigplatte darauflegen. Mehrere Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Ananaskompott **zubereiten** und 15 g davon in runde Silikonformen mit einem Durchmesser von 3,5 cm gießen. Einfrieren. Die Knuspermasse Waina-Vanille **zubereiten**, in einen Backrahmen 4 mm dick verstreichen und mit einer Ausstechform (4 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

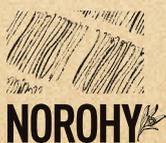
ANRICHTEN

Den Chiffon-Cake-Creme-Kuchen in 2×8 cm breite Streifen **schneiden**. Runde Silikonformen mit 7 cm Durchmesser und 2 cm Höhe am Rand jeweils mit zwei Streifen auskleiden. (Maé Innovation Art.-Nr. 001348). Eine Scheibe Ananaskompott in die Mitte jeder Silikonform **legen**. Anschließend leichte Waina-Mousse **zubereiten** und 25 g in jede Form füllen. Einen Knuspermasse-Taler **darauflegen** und einfrieren.

FERTIGSTELLEN

Die kleinen Törtchen aus der Form **nehmen**, mit dem Spritzguss Absolu Vanille-Rum **einsprühen**. Die Stieleis-Glasur **zubereiten** und jedes Törtchen mithilfe eines Spießchens eintauchen. Schokoladendekor aus Waina-Schokolade gemischt mit Vanillepulver sowie ein Logo des Hauses **hinzufügen**.

Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:
Rémi Poisson
Chef-Pâtissier der École Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung
außerhalb der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:
Studio des fleurs

