

NOROHY 

• VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT •

NUBE-TÖRTCHEN



FÜR 24 NUBE-TÖRTCHEN MIT VANILLE

MILCHWOLKE KAFFEE

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	340 g
Flüssiger Bio-Kaffee-Extrakt NOROHY.....	20 g
Pulvergelatine 220 Bloom.....	8 g
Wasser zum Einweichen.....	40 g
Zucker.....	45 g
Klares Xanthan-Gummi SOSA.....	3 g

Milch und Kaffee-Extrakt auf 35 °C **erhitzen**.

Die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzufügen**.

Zuvor vermischten Zucker und Xanthan hinzufügen und intensiv **mixen**.

Direkt mit einem Rührgerät mit Schneebesens **aufschäumen**, bis sich das Volumen verdreifacht hat.

Sofort **weiterverarbeiten**.

DIAMANTKEKS AUS VOLLKORN- BUCHWEIZENMEHL

Tourierbutter 84 %.....	860 g
Puderzucker.....	345 g
Vollkorn-Buchweizenmehl.....	540 g
Vollkornmehl.....	540 g
Guérande-Salz.....	8 g
Ei.....	215 g

Die Butter mit den **gesiebten** Pulvern und dem Salz **vermengen**. Die Eier **hinzufügen**.

Sobald die Mischung homogen ist, den Keks zwischen zwei Folien **ausrollen** und im Kühlschrank **kaltstellen**.

TORTEN-GANACHE MIT DULCEY UND KAFFEE

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	180 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	130 g
Zucker.....	9 g
SOSA-Pektin X58.....	2,5 g
Flüssiger Bio-Kaffee-Extrakt NOROHY.....	12 g
Kakaobutter.....	60 g
Schokolade DULCEY 35 % VALRHONA.....	370 g

Die Milch mit der Sahne auf 40–45 °C **erhitzen**.

Die Zucker-Pektin-Mischung **unterrühren** und alles einige Sekunden **aufkochen**, damit das Pektin richtig aktiviert wird.

Wenn die Grundmischung mit Pektin 60 °C heiß ist, mit einem Teigschaber **emulgieren** und dabei nach und nach auf die Kakaobutter und die teilweise geschmolzene Schokolade **gießen**.

So schnell wie möglich alles gründlich **mischen**, um eine glatte Emulsion zu **erhalten**. Kaffee-Extrakt **hinzufügen** und erneut **vermischen**.

Bei 40–45 °C **gießen**.

MONTAGE

Ei.....	Nach Belieben
Kaffeepulver.....	Nach Belieben

Kaffeewolke **zubereiten**. Mit einem Spritzbeutel mit 20-mm-Tülle flache Kugeln von ca. 10 g und 6 cm Durchmesser auf eine Silikonmatte **spritzen**. **Einfrieren**. Den Diamant-Teig zubereiten und 2/3 auf 10 mm und 1/3 auf 3 mm ausrollen. Bei 4 °C **aufbewahren**.

Ist der Teig gut gekühlt, mit einem 9 cm großen, geriffelten Ausstecher Scheiben aus dem 10 mm dünn ausgerollten Mürbeteig **ausstechen**.

Die Mitte der einzelnen Scheibe mit einem 7 cm großen Ausstecher entfernen, um einen Ring zu **erhalten**.

Aus dem auf 3 mm ausgerollten Mürbeteig 7 cm große Scheiben ausstechen und in die Mitte der Ringe **legen**.

25 Minuten bei 150 °C auf einer perforierten Silikonmatte **backen**.

Nach dem Herausnehmen auf dem Ofen mit geschlagenen Eiern bestreichen, um sie vor Feuchtigkeit zu schützen. Erneut 5 Minuten im Ofen **backen**.

Die Dulcey-Kaffee-Ganache **zubereiten** und etwa 30 g in jedes Törtchen **gießen**.

2 Stunden bei 4 °C kristallisieren **lassen**.

Die Wolken mit etwas gemahlenem Kaffee **bestreuen** und auf die Törtchen **legen**.



Ein Original-Rezept der École VALRHONA

