



ORIWA

Ein Original-Rezept der Baptiste Sirand
Chef-Pâtissier der École Valrhona

REZEPT ERGIBT **24 STÜCK**

OLIVENÖL-CREME

180 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
250 g	SCHOKOLADE OPALYS 33 %
260 g	Olivenöl

Die Milch erhitzen, mit einem Teigschaber emulgieren und dabei nach und nach in die geschmolzene Schokolade gießen. So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten. Das Olivenöl hinzufügen und noch einmal alles gut verrühren. Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

KEKS AUS OLIVENÖL UND ZITRONE

180 g	MARZIPAN PROVENCE 50 %
120 g	Eier
6 g	NOROHY-Tahiti-Vanilleschoten
13 g	Mehl T550
13 g	Stärke
1 g	Fleur de Sel
3 g	Geriebene Zitronenschale
70 g	Olivenöl

Das Marzipan mit den Eiern und dem ausgeschabten Vanillemark schaumig schlagen.

Mehl gemeinsam mit der Stärke sieben und das Fleur de Sel hinzugeben.

Die Zitronenschale hacken und mit dem Olivenöl vermischen.

Die beiden Zubereitungen miteinander vermengen und zum Schluss Mehl, Stärke und Fleur de Sel hinzugeben.

ZITRONEN-KONFITÜRE

40 g	Zucker
9 g	Pektin NH
210 g	Zerstoßenes Zitronenfruchtmark
170 g	Zitronensaft
75 g	Zucker
2 g	NOROHY-Tahiti-Vanilleschoten

Die kleine Menge Zucker mit dem Pektin vermischen.

Zerkleinertes Zitronenfruchtmark, Zitronensaft, größere Menge Zucker und Vanille erhitzen. Bei 40 °C die Zucker-Pektin-Mischung hinzugeben und aufkochen.

Beiseitestellen.

SÜSSER VANILLE-TEIG

150 g	Tourierbutter 84 %
2 g	Salz
110 g	Puderzucker
40 g	SOSA Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln
65 g	Eier
75 g	Mehl T550
210 g	Mehl T550
6 g	NOROHY-Tahiti-Vanilleschoten

Zunächst die weiche Butter, das Salz, den Puderzucker, die gemahlene Mandeln, das ausgeschabte Vanillemark, die Eier und die erste Menge Mehl vermischen. Die Grundmasse nicht schaumig schlagen. Sobald die Mischung homogen ist, äußerst rasch die zweite Menge Mehl hinzufügen.

VANILLE-EIGELB

220 g	Eigelb
55 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
22 g	NOROHY-Tahiti-Vanilleschoten

Die Eigelbe, die Sahne und die Vanille mischen.

KURKUMA-ABSOLU

700 g	ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL
70 g	Wasser
14 g	NOROHY-Tahiti-Vanilleschoten
2,8 g	Kurkuma

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit dem Wasser, der Vanille und dem gemahlenen Kurkuma zum Kochen bringen.

VANILLESCHAUM

3 g	SOSA-Gelatinepulver 220 Bloom
15 g	Hydratwasser
60 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
20 g	NOROHY-Tahiti-Vanilleschoten
25 g	Streuozucker
290 g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %

Die Gelatine im Wasser einweichen.

Die kleine Menge Sahne mit der Vanille aufkochen. 15 Minuten lang ziehen lassen.

Abseihen, den Zucker hinzufügen und erhitzen, anschließend die Gelatine hinzufügen.

Die zweite Menge Sahne schaumig schlagen.

Bei 55 °C vermischen.

SPRITZGUSS ABSOLU VANILLE

710 g	ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL
71 g	Wasser
21 g	NOROHY-Tahiti-Vanilleschoten

Den Überguss Absolu Cristal mit dem Wasser und der Vanille aufkochen und die noch flüssige Mischung bei 80 °C aufsprühen.

Aus Olivenöl, dem Keks, dem Vanille-Eigelb, dem Kurkuma-Absolu und der Zitronenkonfitüre eine Creme zubereiten. Beiseitestellen.

Den süßen Teig herstellen, zwischen zwei Schokoladenfolien ausrollen und einfrieren.

Den gefrorenen Teig in Streifen schneiden und Törtchen mit einem Durchmesser von 6,5 cm ausstechen. Bei 145 °C etwa 15 Minuten lang backen.

15 g des Keksteigs auf jedes Törtchen gießen und bei 165 °C etwa 7 Minuten backen.

Gleich nach dem Backen das Vanille-Eigelb auf den Rand der Törtchen verteilen und nochmals 2 Minuten bei 165 °C im Ofen backen.

In einer Silikon-Halbkugelform mit einem Durchmesser von 7 cm die Ränder mit einer sehr feinen Schicht Kurkuma-Absolu auskleiden, damit das Absolu Bläschen wirft. Einfrieren.

Den Vanilleschaum zubereiten und jeweils 15 g auf das Kurkuma-Absolu spritzen. Einfrieren.

Aus der Form lösen und mit einer dünnen Schicht Absolu Vanille überziehen, das zuvor auf 80 °C erhitzt wurde. Einfrieren.

5 g Zitronenkonfitüre auf den Keks im Törtchenboden spritzen.

Mit der Olivenöl-Creme auffüllen, glatt streichen und darauf den Vanilleschaum geben.

