

BLUME AUS VANILLE



FÜR 8 DESSERTS

SCHOKOLADEN-BISKUIT

Eiweiß	317g
Zucker	305g
Eigelb	317g
Butter	70g
Mehl T550	66g
Kakaopulver	63g
Kartoffelstärke	63g

Das Eiweiß mit dem Zucker **aufschlagen**, mit dem Teigschaber vorsichtig das Eigelb, dann die zuvor gesiebten pulverförmigen Zutaten und schließlich die bei 40°C geschmolzene Butter **hinzufügen**.

1200g pro Blech **verstreichen** und bei 180°C ca. 10 Min. **backen**. Taler mit einem Durchmesser von 15cm **ausschneiden**.

PEKANNUSS-STREUSEL

Mehl T405	125g
Brauner Zucker	125g
Rohe gemahlene Haselnüsse	125g
Extrafeine Butter	125g
Feinsalz	1g

Mit dem Flachrührer des Rührgeräts die Butter, den braunen Zucker, die gemahlene Haselnüsse, das Mehl und das Salz **vermengen**.

Auf einem Blech 20 Min. lang bei 160°C **backen**.

PEKANNUSS-KNUSPERMASSE

Pekannuss-Praliné	386g
Streusel	506g
Pekannüsse	306g
Vanilleschote NOROHY	2 Stück

Die Streusel in das Rührgerät mit dem Flachrührer **geben**, die Praliné-Masse und das Vanillemark sowie zum Schluss die gerösteten und gehackten Pekannüsse **hinzufügen**.

Je 150g pro Füllung auf dem Biskuit **verstreichen**.

BANANENKOMPOTT

Brauner Zucker	137g
Überreife Bananen	1681g
Limettensaft	59g
Geriebene Limettenschale	3g
Brauner Rum	118g
Vanilleschote NOROHY	3 Stück

Die Bananen mit Schale 20 Min. bei 170°C **backen**, um daraus ein Kompott herzustellen. Aus dem Ofen **nehmen**, **abkühlen** lassen.

Die geschwärzte Schale **entfernen** und die Bananen in eine Pfanne **geben**.

Den braunen Zucker und das Vanillemark **hinzugeben**, **erhitzen**, mit dem Rum **flambieren**, den Limettensaft und die geriebene Limettenschale **hinzugeben**.

Einmal **aufkochen** lassen und vom Herd nehmen.

Je Füllung 250g **verstreichen** und einfrieren.

VANILLE-MOUSSE

Vollmilch	416g
Flüssige Crème fraîche	416g
Gelatinemasse	130g
Isomalt	27g
Wasser	99g
Invertzucker	54g
Zucker	118g
Frisches Eigelb	199g
Schlagsahne	723g
Vanilleschote NOROHY	18 Stück

Die Milch mit der Crème fraîche **erhitzen**, die **aufgeschlitzten** Vanilleschoten darin **ziehen lassen**.

Durch ein Sieb **streichen** und die Gelatine **hinzufügen**.

Das Wasser mit dem Zucker, dem Isomalt und dem Invertzucker bei 121°C aufkochen, dann auf das Eigelb **gießen** und mit dem Rührgerät aufschlagen.

Die Schlagsahne mit dem Rührgerät **aufschlagen**.

Die Mischung vorsichtig bei 16°C **zubereiten**.

260g Mousse in die Form „Eclipse“ (Silikomart) **gießen** und die Füllung **einsetzen**.

VANILLE-SCHLAGSAHNE

Ultrahocherhitzte Sahne 35%	190g
Invertzucker	19g
Glukosesirup	19g
Ultrahocherhitzte Sahne 35%	284g
Kuvertüre Ivoire	85g
Vanilleschote NOROHY	3 Stück

Die erste Menge Sahne mit dem Invertzucker, der Glukose und der ausgeschabten Vanille **aufkochen**.

In 3 Teilen über die gehackte Kuvertüre **gießen**, dabei eine Emulsion herstellen.

Die zweite Menge flüssige Sahne **unterrühren** und **mixen**. Bei 4°C **aufbewahren**.

Mit dem Schneebesen **aufschlagen** und anschließend mit einem Spritzbeutel mit glatter Tülle (Durchmesser: 8cm) in Form einer Blüte **aufspritzen**.

RUM-VANILLE-GELEE

Wasser	105g
Zucker	53g
Brauner Rum	8g
Gelatinemasse	13g
Agar-Agar	1g
Vanilleschote NOROHY	1 Stück

Das Wasser mit dem Zucker, dem Agar-Agar und der Vanille **zum Kochen bringen**, dann die Gelatinemasse sowie den braunen Rum **hinzufügen**.

20g in die Silikonform „Cupole 01“ (Silikomart) **gießen**, **einfrieren**.

Aus der Form **lösen** und in die Mitte der Blüte aus Schlagsahne **legen**.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Nach dem Herauslösen des Desserts dieses mit einem Sprühgerät mit 250g Kakaobutter und 125g weißer Schokolade **bestäuben**.

Den Rand des Desserts mithilfe eines Teeeis mit Vanillepulver **bestreuen**.