

.....

EISBAISER MIT VANILLE



FÜR 10 PORTIONEN

DURCHMESSER 14 CM

FRANZÖSISCHES BAISER

Eiweiß	645 g
Streuzucker	600 g
Puderzucker	600 g
Vanilleschote NOROHY	8 g

60 g/14 cm große Scheibe.

Das Eiweiß bei geringer Geschwindigkeit **steif schlagen**, um eine gleichmäßige Struktur zu erhalten, dabei nach und nach den Streuzucker hinzufügen.

Mit dem Teigschaber vorsichtig den Puderzucker **unterheben**.

Mit einer Lochtülle Nr. 8 20 Baisertaler mit einem Durchmesser von 14 cm auf Backbleche mit Backmatten **dressieren**.

Mit dem Rest des Baisers Stäbchen **dressieren**.

Mit Vanillezucker **bestäuben** (leere Vanilleschoten aufbewahren und trocknen, dann mit Puderzucker **mahlen** und das Ganze durchsieben).

Bei 120 °C bei offenem Zug **backen**, bis die Baisers trocken und mürbe sind.

An einen vor Feuchtigkeit geschützten Ort **stellen**.

VANILLE-SCHLAGSAHNE

Sahne 35 %	1 400 g
Streuzucker	110 g
Vanilleschote NOROHY	16 g

Die kalte Sahne mit der (zuvor gespaltenen und ausgeschabten) Vanille und dem Zucker **aufschlagen**.

Kalt stellen.

MILCHEIS WAINA VANILLE

Vollmilch	3 050 g
Milchpulver 0 % Fett	60 g
Streuzucker	195 g
Glukosepulver	360 g
Kombinierter Stabilisator	18 g
Kuvertüre Waina 35 %	800 g
Vanilleschote NOROHY	36 g

Alle Zutaten sorgfältig **abwiegen**.

Einen Teil des Zuckers mit den Stabilisatoren **vermengen** (Procrema 5 Bio und Natur Emul).

Zunächst Milch und gesplante und ausgekrazte Vanilleschote in das Kochgefäß **gießen** (Kochtopf oder Pasteurisator).

Bei 25 °C das Milchpulver **hinzufügen**.

Bei 30 °C den Zucker **hinzufügen** (Zucker und Glukosepulver).

Bei 40 °C nach und nach auf die geschmolzene Waina-Kuvertüre **gießen**, bis ein elastischer und glänzender Kern entsteht, der zeigt, dass der Emulgierungsvorgang begonnen hat.

Erneut **kochen** und bei 45 °C den Stabilisator und einen Teil der ursprünglichen Zuckermenge (etwa 10 %) hinzugeben.

Alles zusammen bei 85 °C 2 Minuten lang **pasteurisieren** und den Mix anschließend schnell auf +4 °C abkühlen.

Wenn möglich, den Mix **homogenisieren**, um die Fettkristalle so fein wie möglich zu splaten.

Den Mix mindestens 12 Stunden **reifen** lassen.

Bei -6 °C bis -10 °C in der Eismaschine **mischen** und **aufdrehen**.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Zitronenkonfitüre	200 g
Geriebene Zitronenschale	NACH BELIEBEN

Eine Ringform mit einem Durchmesser von 14 cm und einer Höhe von 4 cm mit einer Baiserscheibe **auslegen**.

Die Ringform mit Milcheis WAINA Vanille **füllen, glätten** und danach **einfrieren**.

Eine dünne Schicht Zitronenkonfitüre auf dem Waina-Eis **verstreichen** und mit einer zweiten Baiserscheibe **bedecken**.

Einfrieren.

Die Eistorte **aus der Ringform nehmen**.

Die Sahne **steif schlagen** und mit der Schlagsahne Baiser-Stäbchen unterschiedlicher Höhe um den Rand der Eistorte **kleben**.

Die Vanille-Schlagsahne mithilfe eines Spritzbeutels und einer Lochtülle auf die gesamte Oberfläche der Eisbaisertorte **dressieren**.

Etwas geriebene Zitronenschale **hinzufügen**.