

DALMATIEN-KÖRBCHEN



FÜR 80 STÜCK

EISCREME MIT NOROHY-VANILLEEXTRAKT

Ultrahocherhitzte Vollmilch	1100g
Milchpulver (1% Fett) von SOSA	62g
Zucker.....	280g
Glukosepulver DE33 SOSA.....	120g
Ultrahocherhitzte Sahne 35%.....	400g
Procrema 5 Bio.....	5g
SOSA Natur Emul.....	3g
NOROHY-Vanilleextrakt.....	40g

Einen Teil vom Zucker **abnehmen** (etwa 10%) und mit dem Stabilisator Procrema 5 Bio und dem Natur Emul **mischen**.

Die Milch auf 25 °C **erhitzen**, dann das Milchpulver und das Vanilleextrakt **hinzufügen**.

Bei 30 °C die verschiedenen Zuckersorten **hinzufügen**.
Bei 35 °C die Sahne **hinzufügen**.
Bei 45 °C die 10% des mit dem Stabilisator vermengten Zuckers und das Vanilleextrakt **hinzufügen**.

Die Mischung bei 85 °C **pasteurisieren, verrühren** und rasch auf 4 °C **abkühlen**.

Mindestens 12 Stunden lang bei 4 °C **ruhen lassen**.

Durch ein Spitzsieb **passieren, verrühren** und in die Eismaschine **geben**.

KÖRNER-MÜRBETEIG

SOSA Rohe gehackte Mandeln.....	130g
Éclat d'Or.....	130g
Haferflocken	65g
Walnüsse.....	25g
Kürbiskerne	25g
Hanfsamen.....	13g
Leinsamen	13g
Tourierbutter 84%.....	250g
Weizenmehl mittlerer Type	100g
Roggenmehl.....	100g
Brauner Zucker	160g
Naturjoghurt.....	75g

Gemahlene Mandeln, Éclat d'Or, Haferflocken, Nüsse und Samen grob **mixen**.

Alle Zutaten miteinander **vermischen**.

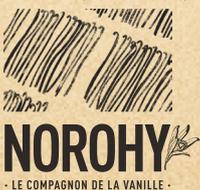
SAHNE MIT VANILLEEXTRAKT

Ultrahocherhitze Sahne 35%.....	1400g
Zucker.....	110g
NOROHY -Vanilleextrakt.....	30g

Die sehr kalte Sahne mit dem Vanilleextrakt und dem Zucker **schlagen**. **Kalt stellen**.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept der
École Valrhona

FEIGENKOMPOTT

Feige	2400g
Zucker.....	190g
Olivenöl.....	70g

Feigen in Würfel **schneiden**. Die Hälfte der Feigen mit Zucker und Olivenöl **aufkochen**.

Beiseitestellen und die restlichen Feigen **hinzufügen**.

KÖRBCHEN

Dill.....	40g
Überguss Absolu Cristal	80g
Feige	500g

ZUBEREITUNG

Eiscreme, Mürbeteig, Feigenscheiben, Marmelade und Schlagsahne **zubereiten**.

Den Mürbeteig 2mm dick **ausrollen**. **Einfrieren** und Taler mit einem Durchmesser von 7cm **ausstechen**.

Die Taler auf die Rückseite einer Silikonkugelform mit 7,5cm Durchmesser **legen**.

Etwa 12 Minuten bei 150°C **backen**.

Die Eiscreme **aufdrehen**.

ANRICHTEN

Etwa 30g Kompott in die Mürbeteigkörbchen **geben**.

Darauf eine Kugel Eis **geben**. Mithilfe eines Spritzbeutels mit 18-mm-Tülle einen großen Tropfen Schlagsahne **dressieren**.

Den neutralen Überguss Absolu Cristal und 50% seines Gewichts mit Feigenkompott **vermischen**.

Zuletzt mit Absolu-Feigen-Tropfen, Dill und dünnen Feigenscheiben **verzieren**.



  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung außerhalb
der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:
Laurent Fau