

SAINT-NOROHY-DESSERT
MIT VANILLE



FRANZÖSISCHER BLÄTTERTEIG

Tourierbutter 84 %	350 g
Mehl T550	125 g
Mehl T550	295 g
Salz	10 g
Weißweinessig	5 g
Wasser	120 g
Geschmolzene Butter	95 g

ERSTE DÉTREMPE

Butter mithilfe des Knethakens mit der kleineren Menge Mehl **vermengen** und anschließend quadratischen Teigling **formen**.

ZWEITE DÉTREMPE

Mithilfe des Knethakens die größere Menge Mehl mit dem Salz, Wasser, Essig und der zerlassenen (lauwarmen) Butter **kneten**.

Quadrat **formen** und **ruhen** lassen.

TOURIEREN

Die zweite Détrempe in die Mitte der ersten Détrempe **legen** und anschließend eine doppelte Tour **geben**.

Ruhen lassen und anschließend eine weitere doppelte Tour **geben**.

Ruhen lassen, dann eine einfache Tour **geben**.

Eine Nacht **ruhen** lassen.

Eine **letzte** einfache Tour geben, **ausrollen** und **zuschneiden**.

—
Hinweis: Es empfiehlt sich, zuerst die zweite Détrempe herzustellen und die erste Détrempe vor dem Tourieren zu fertigen, so fällt das Tourieren leichter.

KONDITORCREME MIT VANILLE

Vollmilch	380 g
Streuzucker	105 g
Eigelb	130 g
Puddingpulver	45 g
Sahne 35 %	165 g
Mehl	15 g
Tourierbutter 84 %	55 g
Vanilleschote NOROHY	12 g

Die Milch und die Sahne mit den zuvor längs halbierten und ausgekratzten Vanilleschoten sowie dem Vanillemark **aufkochen**.

Das Eigelb mit dem Zucker **mischen**, dann das Mehl sowie das Puddingpulver **hinzufügen**.

Die heiße Flüssigkeit über die Mischung aus Eigelb, Zucker und Mehl **gießen** und erneut **aufkochen**.

Abkühlen lassen und bei 60 °C die Butter hinzufügen.

Glatt streichen und **kalt stellen**.

HELLES KARAMELL

Streuzucker	400 g
Wasser	150 g
Glukose	80 g

Alles **vermischen** und bei 160 °C karamellisieren.

BRANDTEIG

Wasser	350 g
Salz	5 g
Milchpulver 0 % Fett	15 g
Tourierbutter 84 %	150 g
Mehl T405	180 g
Eier	325 g

Das Wasser, das Salz, das Milchpulver und die Butter in einem Topf **aufkochen**.

Parallel dazu das Mehl **sieben**, in die warme Mischung **geben** und anschließend das Ganze bei starker Hitze **abrösten**.

Vom Herd nehmen und Eier nach und nach **untermischen**, bis der Teig die gewünschte Konsistenz hat.

Den Brandteig sofort in der gewünschten Form auf das Backblech **dressieren**.

Die kleinen Windbeutel bei 250 °C im Umluftbetrieb **in den Backofen geben**, diesen nicht wieder einschalten und **geschlossen halten**.

Sobald der Brandteig aufgeht und eine leichte Bräunung annimmt, den Ofen auf 180 °C **einschalten** und bei offenem Zug **backen**.

Den Brandteig langsam **trocknen** lassen.

VANILLE-SCHLAGSAHNE

Sahne 35 %	1 200 g
Streuzucker	95 g
Vanilleschote NOROHY	20 g

Die kalte Sahne mit dem Vanillemark (das zuvor aus der längs halbierten Schote gekratzt wurde) und dem Zucker **steif schlagen**.

Kalt stellen.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Blätterteig zu einer 40 cm × 60 cm großen Platte **ausrollen**. Eine Nacht **ruhen** lassen.

Blätterteig im Umluftofen bei 160 °C **backen**. Nach der Hälfte der Backzeit **wenden** und eine Platte **darauf legen**.

Sobald der Blätterteig bis ins Innere goldgelb gebräunt ist, den Backvorgang **beenden**. **Beiseitestellen**.

Die Konditorcreme **glatt rühren** und anschließend die Windbeutel damit **füllen**.

Ein helles Karamell **kochen** und die Windbeutel **glasieren**.

Aus der Blätterteigplatte sechs 11 cm × 25 cm große Streifen **schneiden**.

Mit etwas Karamell auf jede Längsseite eine Reihe Windbeutel **kleben**.

Dazwischen mit einer Spritztüte mit schräg abgeschnittener Spitze die Schlagsahne **dressieren**.

Mit ein paar feinen Vanilleschotenstreifen sowie einem Karamellfaden **verzieren**.