

.....
VANILLE-
VULKAN



REZEPT ERGIBT 24 STÜCK

MANDEL-ZITRONEN-BISKUITTEIG VANIFUSION MIT OLIVENÖL

Marzipan Provence 50 %	380 g
Ei	250 g
Paste aus NOROHY -Vanilleschoten	13 g
Mehl T550	30 g
SOSA Kartoffelstärke.....	30 g
Fleur de Sel	2 g
Geriebene Zitronenschale.....	7,5 g
Olivenöl	150 g

Marzipan zusammen mit den Eiern und der Vanilleschoten-Paste zu einer zähflüssigen Masse **verrühren**.

Mehl und Stärke **sieben** und Fleur de Sel hinzugeben. Geriebene Zitronenschale **kleinhacken** und mit dem Olivenöl **vermischen**.

Die beiden Massen **vermengen** und zum Schluss Mehl, Stärke und Fleur de Sel unterrühren.

AUFGESCHLAGENE OPALYS-GANACHE VANIFUSION MIT INTENSIVEM VANILLEGESCHMACK

Paste aus NOROHY -Vanilleschoten	9 g
Ultrahocherhitze Sahne 35 %	350 g
Glukose DE35/40	25 g
Invertzucker.....	25 g
Schokolade Opalys 33 %.....	160 g
Ultrahocherhitze Sahne 35 %	230 g

Die Paste eine Nacht lang in der größeren Menge kalter Sahne **ziehen lassen**.

Die kleinere Menge Sahne, die Glukose und den Invertzucker **erhitzen**.

Die warme Masse nach und nach in die geschmolzene Schokolade **gießen**.

So schnell wie möglich alles **mixen**, um eine glatte Creme zu erhalten.

Die zweite Portion kalte Schlagsahne **hinzugeben**, erneut verrühren und in den Kühlschrank stellen.

Möglichst über Nacht kristallisieren **lassen** und anschließend aufschlagen.

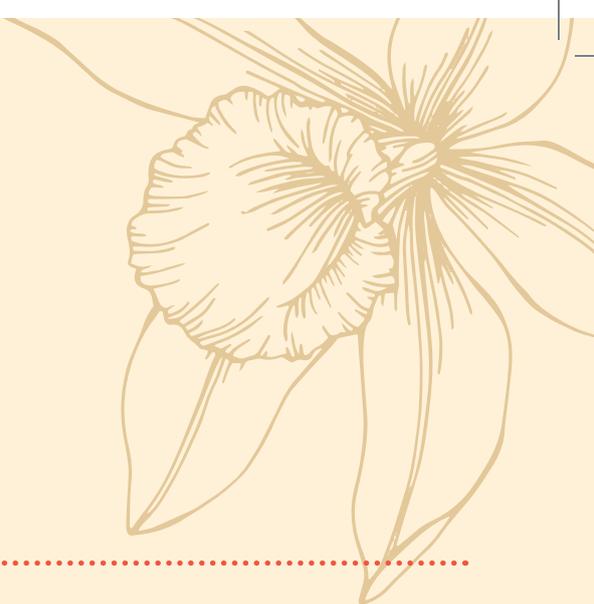
FLÜSSIGER VANILLE-PRALINÉ-KERN

Ultrahocherhitze Vollmilch.....	190 g
Hausgemachtes Vanille-Mandel-Praliné	210 g
Fleur de Sel	0,2 g

Mit einem Teigschaber die Milch mit dem hausgemachten Vanille-Praliné zu einer kalten Emulsion **verrühren**.

Fleur de Sel **hinzufügen** und vermengen.

In den Kühlschrank **stellen** oder sofort formen.



HAUSGEMACHTES VANILLE-MANDEL-PRALINÉ

SOSA Rohe gehackte Mandeln.....	110 g
Kristallzucker	70 g
Getrocknete Vanilleschote	35 g

Die ganzen Mandelkerne im Umluftofen bei 150 °C **rösten**, sodass sie innen eine bernsteinfarbene Färbung annehmen.

Den Zucker trocken zu Karamell **kochen**, dann die getrockneten Vanilleschoten hinzugeben und die gerösteten Mandeln einschütten.

Auf einer Silikon-Backmatte erkalten **lassen**.

In der Küchenmaschine **kleinhacken**, um eine möglichst feine Konsistenz zu erhalten.

An einen kühlen Ort **stellen**.

ZUCKERGLAS VANIFUSION NOROHY

SOSA Fondant.....	230 g
Glukose DE35/40	150 g
Paste aus NOROHY -Vanilleschoten	3 g

Fondant und Glukose auf 175 °C **erhitzen**, dann die Paste hinzufügen.

Auf eine Silikon-Backmatte **geben**, auskühlen lassen.

In einem Mixer fein **pulverisieren** und an einem trockenen Ort aufbewahren.

Durch rechteckige, quadratische oder runde Schablonen auf eine Backmatte **streuen** und bei 140–150 °C im Ofen backen.

Sobald das Pulver geschmolzen ist und glänzt, aus dem Ofen nehmen.

An einem vor Feuchtigkeit geschützten Ort **aufbewahren**.

SCHAUM AUS KARAMELLISIERTER VANILLE UND ZITRONE

Zucker	30 g
Paste aus NOROHY -Vanilleschoten	4 g
Ultrahocherhitze Vollmilch.....	320 g
Geriebene Zitronenschale.....	1,3 g
SOSA Proespuma kalt.....	19 g

Streuzucker **karamellisieren** und nach Erreichen einer bernsteinfarbenen Färbung die Paste hinzufügen, um sie zu rösten. Die zuvor erwärmte Milch schnell auf das Karamell **gießen**.

Die geriebene Zitronenschale **hinzufügen** und alles ziehen lassen.

Durchsieben, Proespuma kalt **hinzufügen** und **verrühren**, bis eine glatte Textur entsteht.

Ca. 20 Minuten ruhen **lassen**.

In einen Siphon **gießen** und 2 Gaskartuschen **einlegen**. Verwenden.

GEPRESSTE STREUSEL MIT INSPIRATION MANDEL

Mandel-Streusel (glutenfrei/laktosefrei) **170 g**
Inspiration Mandel **83 g**

Sobald die Streusel gebacken und abgekühlt sind, zerstoßen.

Mit der geschmolzenen Kuvertüre **vermischen**.

Sofort **verwenden** oder bei Raumtemperatur **aufbewahren**.

MANDEL-STREUSEL (GLUTENFREI/LAKTOSEFREI)

SOSA Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln ... **45 g**
Brauner Zucker **45 g**
Reismehl **40 g**
Fleur de Sel **0,8 g**
Desodorisiertes Kokosöl **35 g**
Mineralwasser **10 g**

Gemahlene Mandeln, braunen Zucker, Reismehl und Fleur de Sel miteinander **vermischen**.

Das Kokosöl bei etwa 40 °C **schmelzen** und das Wasser bei 40 °C hinzufügen.

Alles **vermischen**.

Gleichmäßig auf einem mit einer perforierten Matte belegten Backblech **verteilen**.

Bei 150 °C **backen**, bis die Streusel eine goldgelbe Farbe angenommen haben.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Den Biskuitteig ungefähr 6 mm dick auf eine Silikon-Backplatte mit Rand streichen und bei 165 °C etwa 6–8 Min. **backen**.

Den aus dem Ofen kommenden Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen, um den Backprozess zu stoppen. Nach 5 Minuten eine Frischhaltefolie auflegen, um die Oberfläche zu schützen und ein Austrocknen zu verhindern.

Den flüssigen Vanille-Praliné-Kern **zubereiten** und etwa 15 g der Zubereitung mit einem Teigportionierer in Silikonkugelformen (Durchmesser von 27 mm) füllen.

Einfrieren.

Die Biskuitplatte in 14×8,5 cm große Rechtecke **schneiden** und diese einseitig der Länge nach leicht abschrägen.

Den zugeschnittenen Biskuit in eine mit Tortenfolie ausgekleidete Ringform (5 cm Durchmesser) setzen, sodass ein Zylinder entsteht.

In den Boden der Ringform etwas Streusel (pro Dessert 8 g) **geben** und leicht andrücken.

Die Vanille-Ganache gut **aufschlagen**, sodass eine sahnig-weiche und lockere Textur entsteht.

Eine kleine Menge aufgeschlagene Ganache auf den Boden des Zylinders **dressieren**. Den gefrorenen kugelförmigen Praliné-Kern **aus der Form lösen** und in die Mitte der aufgeschlagenen Ganache setzen.

Mit weiterer aufgeschlagener Ganache **bedecken**, dabei jedoch genug Platz lassen für das ganz am Ende noch hinzukommende karamellisierte Vanille-Schaumhäubchen.

In den Kühlschrank **stellen**, damit die Praliné-Kugel auftaut und der Kern seine flüssige Konsistenz erhält. Das Zuckerglaspulver auf eine Schablone in der Größe des Biskuits **sieben**. Bei 160 °C einige Minuten backen, damit sich die Zuckerkristalle wieder auflösen.

Die Zuckerglas-Rechtecke **erwärmen**, damit sie biegsam werden, und sie dann außen um eine Ringform wickeln, deren Durchmesser mit dem des Zylinders übereinstimmt.

Den Zylinder aus Biskuit und Ganache **aus der Form lösen** und mittig auf einem Teller anordnen.

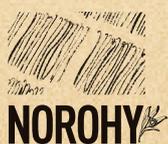
Den Zuckerglaszylinder behutsam um das Dessert **platzieren**.

Den Siphon mit dem Schaum aus karamellisierter Vanille **vorbereiten** und den Schaum (ca. 15 g je Dessert) dann oben auf den Zylinder dressieren.

Sofort **servieren**.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:
Philippe Givre
Leitender Chef-Pâtissier der École Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung
außerhalb der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:
Studio des fleurs