

PAVLOVA

MIT VANILLE UND SCHWARZER JOHANNISBEERE



FÜR 24 DESSERTS

SCHWEIZER BAISER

Eiweiß 330 g
Zucker 670 g

Das Eiweiß und den Puderzucker in einen Schneeschlagkessel **geben**.

Den Schlagkessel in ein Wasserbad **stellen** und die Mischung **schlagen**, bis sie eine Temperatur von 55–60°C erreicht hat. Die Mischung vom Feuer **nehmen** und mit dem Rührgerät **schlagen**.

KOMPOTT AUS SCHWARZER JOHANNISBEERE

Püree aus Schwarzer Johannisbeere von **ADAMANCE**... 600 g
Gefrorenes Johannisbeer-Granulat 400 g

Das Püree aus Schwarzer Johannisbeere und das Johannisbeer-Granulat bei schwacher Hitze einige Minuten **kochen**.

Bei 4°C **aufbewahren**.

GELIERTE SAHNE MIT VANILLEEXTRAKT

Ultrahocherhitzte Sahne 35%.....	900 g
Zucker.....	54 g
SOSA-Gelatinepulver 220 Bloom.....	3,6 g
Hydratwasser	18 g
NOROHY -Vanilleextrakt.....	30 g

Einen kleinen Teil der Sahne mit dem Zucker **erhitzen**, dann mit der eingeweichten Gelatine **vermischen**, bis sich diese **aufgelöst hat**.

Den Rest der kalten Sahne und anschließend das Vanilleextrakt **hinzufügen**.

Mindestens 12 Stunden lang bei 4 °C **beiseitestellen**.

EISCREME MIT VANILLEEXTRAKT

Ultrahocherhitzte Vollmilch	540 g
Milchpulver (1% Fett) von SOSA	40 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35%.....	200 g
Eigelb.....	30 g
Zucker.....	140 g
Invertzucker.....	10 g
Glukosepulver DE33 SOSA.....	30 g
Kombinierter Stabilisator.....	2 g
NOROHY -Vanilleextrakt.....	13 g

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

Bei 30 °C das Glukosepulver und den verschiedenen Zucker **hinzufügen** (einen Teil für den Stabilisator **beiseitestellen**), anschließend Eigelb und Sahne hinzufügen.

Bei 45 °C den Rest des mit dem Stabilisator vermengten Zuckers **hinzugeben**.

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

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

In der Eismaschine **mischen** und **aufdrehen**.

OPALYS-VANILLE-ÜBERZUG

Schokolade Opalys 33%	250 g
Traubenkernöl	17 g
Kakaobutter	23 g
NOROHY -Vanilleextrakt.....	6 g

Die Zutaten miteinander **verschmelzen**. **Beiseitestellen**

ZUBEREITUNG

Die Vanille-Eiscreme **zubereiten**. Mindestens 12 Stunden **ruhen lassen**.

Die Schlagsahne **zubereiten**.

Das Schweizer Baiser **herstellen** und mit einer Rolle etwa 200g davon zwischen zwei Bogen Backpapier **ausrollen**.

Die Baiser-Platten leicht **zusammendrücken** und alles 24 Stunden im Wärmeschrank **trocknen lassen**.

Den Kompott aus Schwarzer Johannisbeere **zubereiten** und **beiseitestellen**.

Die Vanillecreme zu Eis **aufdrehen** und mithilfe eines Spritzbeutels mit 18-mm-Tülle Eis-Taler (je etwa 30g) **dressieren**. **Einfrieren**.

Den Opalys-Vanille-Überzug **zubereiten** und die Vanilleeis-Taler mithilfe einer Nadel oder einem Spieß **hineintauchen**. Bis zum Servieren **beiseitestellen**.

ANRICHTEN

Die Schweizer Baiser-Platten in grobe Stücke **brechen**, **beiseitestellen**.

Die Schlagsahne **steif schlagen** und einen kleinen Tupfer davon auf den Teller **dressieren** und den Vanilleeis-Taler darauf **platzieren**.

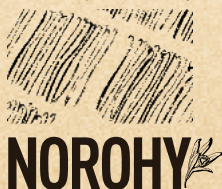
Dann 20g Schlagsahne **hinzufügen** und in die Mitte etwa 15g Schwarze-Johannisbeeren-Kompott **geben**.

Den Vorgang noch einmal **wiederholen** und mit einer dritten Schicht Schweizer Baiser **bedecken**.



Mit Vanillepulver leicht **bestäuben**.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept der
École Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung außerhalb
der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:
Laurent Fau