

NOROHY

• VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT •

EISDESSERT LITSCHI-MANDEL



FÜR 3 EISDESSERTS LITSCHI-MANDEL FÜR 6 PERSONEN

SORBET LITSCHI-CHINENSIS

Mineralwasser.....	390 g
Zucker.....	200 g
Glukosepulver DE33 SOSA.....	120 g
SOSA Dextrose.....	40 g
Stabilisator.....	8 g
Litschipüree 100 % ADAMANCE.....	1240 g

Das Wasser **erhitzen**.

Bei 30 °C die Zucker **hinzufügen**.

Die Stabilisatoren mit einem Teil des **ursprünglichen** Zuckers (etwa 10 %) **mischen** und bei 45 °C **hinzufügen**.

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

Den Sirup mit dem Fruchtpüree **vermischen**, dann **mixen**.

Den Mix mindestens 4 Stunden ziehen **lassen**.

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

Bei -18 °C im Gefrierschrank **lagern**.

GEEISTE SCHAUMIGE GANACHE MIT MANDEL-VANILLE

Mandelmilch.....	150 g
Vanilleperle Vakana NOROHY.....	5 g
SOSA Dextrose.....	85 g
Glukose DE60 SOSA.....	80 g
Pulvergelatine 220 Bloom.....	5 g
Wasser zum Einweichen.....	25 g
Marzipanmasse aus der Provence 70 %.....	100 g
Schokoladenkuvertüre OPALYS 33 % VALRHONA.....	100 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	450 g

Milch mit Vanilleperle, Dextrose und Glukose DE 60 **erhitzen**.

Auf 85 °C erhitzen und die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzufügen**. Mit der Marzipanrohmasse **vermischen**.

Nach und nach auf die Schokolade **gießen** und verrühren, um eine glatte Creme zu **erhalten**.

Die Mischung abkühlen **lassen** und die kalte Sahne hinzufügen, dann erneut **verrühren**.

Kalt **stellen**.

WEICHER MANDELBISKUIT

Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln SOSA.....	115 g
Maisstärke.....	17 g
Backpulver SOSA.....	2 g
Ei.....	82 g
Eigelb.....	33 g
Zucker.....	74 g
Invertzucker SOSA.....	58 g
Sonnenblumenöl.....	66 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	49 g
Vanilleperle VAKANA NOROHY.....	2 g

Die **Zutaten** miteinander **vermischen**.

Sofort **weiterverarbeiten**.



MANDEL-STREUSEL FÜR „GEEISTER GEPRESSTER MANDEL-STREUSEL“

Brauner Zucker.....	80 g
Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln SOSA.....	80 g
Feines Salz.....	1 g
Mehl T550.....	80 g
Tourierbutter 84 %.....	80 g

Die kalten Butterwürfel mit dem Flachrührer im Rührgerät mit den anderen Zutaten **mischen**, bis eine mürbe, krümelige Masse entsteht.

Im Ofen bei 150 °C Umluft goldbraun **backen**.

GEEISTER GEPRESSTER MANDEL- STREUSEL

Mandel-Streusel.....	305 g
Eclat d'or.....	90 g
Fleur de Sel.....	2 g
Mandel-Praliné 70 %, nussig.....	60 g
Geklärte flüssige Butter VALRHONA.....	50 g

Gebackene Streusel mit Éclat d'Or und Fleur de Sel **vermischen**.

Mandelnougat und flüssige Butter **verrühren** und Streusel **unterheben**.

SPRITZGUSS ABSOLU ZUM AUFSPRÜHEN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR (FÜR EIS)

Mineralwasser.....	30 g
SOSA Dextrose.....	45 g
Glukose DE60 SOSA.....	30 g
Überguss Absolu Cristal.....	195 g

Wasser, Dextrose und Glukose DE60 **mischen** und **aufkochen**.

Auf den Überguss Absolu Cristal **gießen** und **mixen**.
Glasure bei einer Temperatur von 25 °C **aufsprühen**.

ABLAUF

Das Litschisorbet und die geeiste schaumige Ganache zubereiten. Mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen **lassen**.

Den weichen Biskuit **herstellen** und etwa 150 g in Kreise mit einem Durchmesser von 14 cm gießen. Im Ofen bei 175 °C Umluft etwa 12 Minuten **backen**, Ofentür geschlossen halten. Im Ring **abkühlen lassen**, dann **einfrieren**.

Den gepresste Mürbeteig **zubereiten** und 200 g in zuvor mit Tortenrandfolie ausgekleideten Kreisen mit 16 cm Durchmesser abwiegen. Die Knuspermasse **verteilen** und an den Rändern **hochziehen**.

Das Litschisorbet **aufdrehen** und 150 g auf der **gefrorenen** Biskuitplatte **verteilen**. **Einfrieren**.

Wenn das Insert gefroren ist, auf den Boden aus **gepressten** Streusel **legen**.

Einen Teil der **schaumigen** Ganache aufspritzen, um das Dekor herzustellen: Mithilfe eines Spritzbeutels mit einer Breitbandtülle ein Gitter mit einem Durchmesser von 14 cm auf eine Tortenrandfolie auf einem Backblech spritzen. **Einfrieren**.

Den Rest der **schaumigen** Ganache **aufspritzen** und den Kreis mit ca. 250 g füllen. Das Dekor **lösen** und auf die Oberfläche **legen**, wobei die schaumige Ganache leicht an den Rändern des Dekors hochgezogen wird. **Einfrieren**.

Den Absolu-Überguss **erhitzen** und die Desserts damit **besprühen**.



Ein Original-Rezept der École VALRHONA

