

# 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**.



### 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
Éclat 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

### 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**.

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

Auf den Überguss Absolu Cristal **gießen** und **mixen**.

Glasur 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

