

.....
**GEEISTE BLÄTTERTEIG-
CREMESCHNITTE**
VANILLE



GEEISTER GEPRESSTER BLÄTTERTEIG

Gebackener Blätterteig.....	1 000 g
Kakaobutter.....	70 g
Valrhona Geklärte Flüssigbutter.....	110 g
Éclat d'Or.....	360 g
Mandel-Praliné 70% nussig.....	230 g

Den gebackenen Blätterteig grob **zerkrümeln** und anschließend nochmals bei 150 °C im Ofen backen, bis der gesamte Blätterteig eine gleichmäßige goldgelbe Farbe angenommen hat.

Kakaobutter und Flüssigbutter **schmelzen**.

Alle Zutaten **vermischen**.

Beiseitestellen.

FRANZÖSISCHER BLÄTTERTEIG („INVERSÉE“)

Mehl T550.....	190 g
Tourierbutter 84 %.....	480 g
Mehl T550.....	450 g
Salz.....	16 g
Essig.....	5 g
Tourierbutter 84 %.....	140 g
Mineralwasser.....	190 g

Für einen Teigling:

Für die Mehlbutter die Butter mit der kleineren Menge Mehl **verkneten** und die Mischung zwischen zwei Kunststofffolien ausrollen.

Einige Stunden im Kühlschrank ruhen **lassen**.

Zur Herstellung des Détrempe-Teigs die kleinere Menge Butter mit dem Mehl **verkneten**. Salz **hinzufügen** und den mit Wasser vermischten Essig einarbeiten. Den Teig **verkneten**, ohne ihn zu überkneten, und einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Détrempe-Teig und die Mehlbutter **ausrollen** und den Détrempe-Teig auf 2/3 des Mehlbutter-Teigs legen, falten.

Nach dieser ersten Faltung eine doppelte Tour **legen**, mindestens 2 Stunden ruhen **lassen** und anschließend eine weitere doppelte Tour legen.

Über Nacht im Kühlschrank ruhen **lassen** und vor der Weiterverarbeitung eine letzte Tour legen. Blätterteig 2 mm dick ausrollen.

Auf ein mit Backpapier bedecktes Blech legen und bei 180 °C **backen**, bis der Teig eine schöne goldbraune Farbe erhält.

Tipp: Sie können natürlich die bei Ihrer täglichen Produktion anfallenden Reste Ihres Blätterteigs verwenden.

VANILLE-EISCREME

Ultrahoherhitze Vollmilch.....	1600 g
SOSA Milchpulver (1% Fett).....	110 g

Zucker.....	360 g
SOSA Glukosepulver DE33.....	120 g
SOSA Dextrose.....	60 g
Ultrahoherhitze Sahne 35 %.....	590 g
Eigelb.....	90 g
Paste aus NOROHY -Vanilleschoten.....	15 g
Kombinierter Stabilisator.....	12 g

Der Reihe nach zunächst die Milch in das Kochgefäß **gießen** (Topf oder Pasteurisiergerät).

Bei 25 °C das Milchpulver hinzufügen.

Zucker, Glukosepulver und Dextrose bei 30 °C hinzufügen.

Bei 40 °C die feuchten (fetten) Zutaten (Sahne, Eigelb, Vanilleschoten-Paste) **einrühren**.

Bei 45 °C das Gemisch aus Stabilisator und zugesetztem Emulgator mit einem Teil der ursprünglichen Zuckermenge (rund 10%) **hinzugeben**.

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

Wenn möglich, den Mix **homogenisieren**, um die Fettkristalle so fein wie möglich zu spalten.

Den Mix mindestens 12 Stunden ziehen **lassen**.

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

Bei -30 °C **einfrieren**, dann im Gefrierschrank bei -18 °C aufbewahren.

SCHAUMIGE, GEEISTE GANACHE-CREME OPALYS-VANILLE

SOSA Gelatinepulver 220 Bloom.....	5 g
Hydratwasser.....	25 g
Ultrahoherhitze Vollmilch.....	100 g
Tahiti-Vanilleschote von NOROHY	6 g
SOSA Dextrose.....	90 g
Glukose DE60.....	85 g
SOSA Trehalosepulver.....	40 g
Schokolade Opalys 33 %.....	160 g
Ultrahoherhitze Sahne 35 %.....	490 g

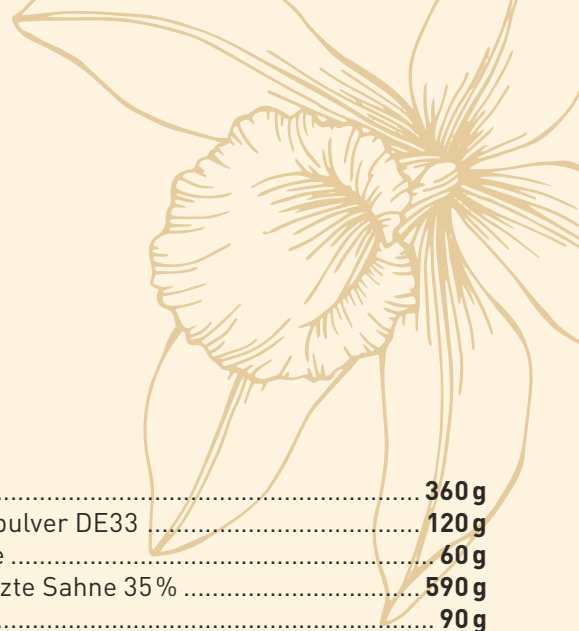
Die Gelatine **einweichen**.

Die Milch mit den aufgeschlitzten und ausgekratzten Vanilleschoten **erhitzen**.

10 Minuten **ziehen** lassen und anschließend passieren.

100g Vanillemilch **abwiegen** und die Dextrose, die Glukose DE 60 sowie die Trehalose hinzufügen.

Auf 85 °C **erhitzen** und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.



Die warme Masse nach und nach auf die Schokolade **gießen**. **Mixen**, um die Emulsion fertigzustellen.
Die Mischung **abkühlen** und die kalte Sahne **hinzufügen**, dann erneut verrühren.
In den Kühlschrank **stellen** und idealerweise 12 Stunden **kristallisieren lassen**.
Aufschlagen.

VANILLE-GLASUR ZUM AUFSPRÜHEN

Mineralwasser 100 g
SOSA Dextrose 150 g
Glukose DE60 60 g
Madagaskar-Vanilleschote von **NOROHY** 4 g
Überguss Absolu Cristal 600 g

Das Wasser mit dem Traubenzucker und der Glukose DE60 **vermengen**, die aufgeschlitzte und ausgeschabte Vanilleschote hinzufügen, zum Kochen bringen.
Den Sirup durch ein Spitzsieb **passieren**.
Auf den Überguss Absolu Cristal **gießen** und vermischen.
Glasur bei einer Temperatur von ca. 25°C **aufsprühen**.

STIELEIS-GLASUR OPALYS-VANILLE

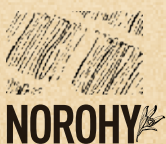
Schokolade Opalys 33% 1000 g
Kakaobutter 150 g
Traubenkernöl 50 g
Vanillepulver 2 g

Schokolade und Kakaobutter **schmelzen**.
Traubenkernöl und Vanillepulver **hinzufügen**.
Bei 35°C **verwenden**.



ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Den gepressten Blätterteig **zubereiten** und bis zum Anrichten in den Wärmeschrank stellen.
Die Vanille-Glasur zum Aufsprühen und die Stieleis-Glasur Opalys-Vanille **zubereiten**.
Einen 34 cm × 34 cm großen und 4 mm dicken Ganache-Rahmen auf eine Schokoladenfolie **legen**, etwa 600 g gepressten Blätterteig hineingeben. Einfrieren.
Die Vanille-Eiscreme **aufdrehen** und bis zum Anrichten in den Gefrierschrank stellen.
Einen 10 mm hohen Rahmen auf den Rahmen des gepressten Blätterteigs **setzen**, dann etwa 1500 g Vanilleeiscreme hineingeben und verstreichen. Einfrieren.
Einen 4 mm hohen Rahmen auf den Eiscreme-Rahmen **setzen** und erneut etwa 600 g gepressten Blätterteig darin auslegen. Einfrieren.
Den Vorgang mit der Eiscreme **wiederholen** und mit dem Einlegen eines weiteren gepressten Blätterteigs beenden. Einfrieren.
Die geeiste Blätterteig-Cremeschnitte aus dem Rahmen **nehmen**.
Die Blätterteig-Cremeschnitte in 11 cm × 3 cm große Rechtecke **schneiden**. Vertikal auf einem Backblech anordnen und in den Gefrierschrank stellen.
Die geeiste Ganache-Creme Opalys-Vanille luftig **aufschlagen**.
Die Ganache-Creme mit einem Spritzbeutel mit Breitbandtülle wellenförmig **aufdressieren**. Einfrieren.
Die Vanille-Glasur auf 25°C **erwärmen**, dann die Blätterteig-Cremeschnitten damit besprühen. Einfrieren.
Einen Zahnstocher in die Mitte der Blätterteig-Cremeschnitten **stecken**; dann den Boden der Schnitten in die Stieleis-Glasur **tauchen**, auf eine Platte **geben**.
Ein Logo des Hauses obenauf **legen**.

Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:
Christophe Dommange, Leitender Chef-Pâtissier
der École Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung
außerhalb der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:
Studio des fleurs

