

NOROHY-
GRANIT



REZEPT FÜR 1 BACKRAHMEN VON 34 CM/20 MM

SALZBUTTER-KARAMELL 118 °C

Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	650 g
Paste aus NOROHY -Vanilleschoten	7 g
Glukose DE35/40	70 g
Zucker	650 g
Salzige Butter	170 g

Die Sahne mit der Vanilleschoten-Paste **erhitzen**.
Glukose zur Sahne **geben**.
Ein Karamell **zubereiten**. Das Karamell zusammen mit
der Butter **einkochen**. Warme Sahne **hinzugeben** und
alles zusammen bei 118 °C kochen.

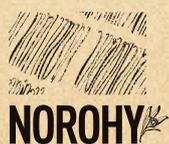
MARSHMALLOW VANIFUSION

SOSA Gelatinepulver 220 Bloom	20 g
Hydratwasser	80 g
Zucker	240 g
Mineralwasser	80 g
Invertzucker	75 g
Invertzucker	110 g
Paste aus NOROHY -Vanilleschoten	2 g

Die Gelatine **einweichen**.
Die kleine Menge Invertzucker mit dem Zucker und dem
Wasser bei 110 °C **kochen**.
Den gekochten Zuckersirup in einer Rührschüssel zu
dem verbleibenden Invertzucker und der eingeweichten
Gelatine **geben**. Die Masse schaumig **rühren**. Die
Vanilleschoten-Paste hinzufügen. Die Masse sofort bei
35–40 °C **aufspritzen**.

Praliné fruité craquant 50 %	230 g
Fleur de Sel	3 g

Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:
Rémi Montagne, Leitender Chef-Pâtissier

  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung
außerhalb der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:
Studio des fleurs



ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Marshmallow und Karamell zeitgleich **zubereiten**.
Karamell bei 118 °C kochen und dann abkühlen lassen.
Das Marshmallow und das Karamell bei etwa 40 °C
vorsichtig mit dem Praliné und dem Fleur de Sel
verrühren.
Sofort in einen 34 × 34 cm großen und 20 mm hohen
Backrahmen (2 Backrahmen mit je 10 mm Höhe,
Art.-Nr.: 3457) auf Schokoladenfolie **gießen**.

