

VANILLE- KUCHEN



FÜR 12 STÜCK

VANILLEKUCHEN-MASSE

Mehl T550.....	680 g
Backpulver von SOSA.....	15 g
Eier.....	490 g
Eigelb.....	240 g
Zucker.....	600 g
Invertzucker.....	60 g
Salz.....	10 g
NOROHY-Vanilleextrakt.....	70 g

Ultrahocherhitzte Sahne 35%.....	300 g
Geklärte VALRHONA-Flüssigbutter.....	450 g

Das Mehl und das Backpulver miteinander **sieben**.

Mit dem Schneebesen Eier, Eigelb mit dem Zucker, Invertzucker, Salz und Vanilleextrakt **vermischen**.

Die gesiebte Mehl-Backpulver-Mischung, die Sahne und die 45–48 °C warme, zerlassene Butter **hinzufügen**.

Beisitestellen.

Für eine bessere Textur 12 Stunden **ruhen lassen**.

OPALYS-VANILLE-ÜBERZUG

Schokolade Opalys 33%	850 g
Traubenkernöl	55 g
Kakaobutter	75 g
NOROHY -Vanilleextrakt.....	20 g

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

VANILLE-STREUSEL

Mehl T550.....	190 g
Mandelmehl SOSA	190 g
Zucker.....	140 g
Salz.....	3 g
Tourierbutter 84%.....	170 g
NOROHY -Vanilleextrakt.....	9 g

Die trockenen Zutaten und die kalte Butter mit dem Vanilleextrakt zu einem glatten Teig **verarbeiten**. **Beiseitestellen**.

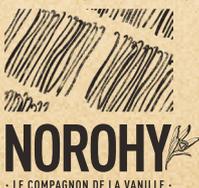
MEHLBUTTER FÜR KUCHEN

Tourierbutter 84%.....	160 g
Mehl T405.....	40 g

Die weiche Butter mit dem Mehl **vermengen**.



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

ZUBEREITUNG

Am Vortag die Vanillekuchen-Masse **herstellen** und 12 Stunden bei 4 °C **ruhen lassen**.

Den Opalys-Vanille-Überzug **zubereiten** und **beiseitestellen**.

Den Streuselteig **zubereiten** und durch ein Gitter **passieren**, um eine **gleichmäßige Körnung** zu erzielen. Etwa 30 Minuten bei 150 °C im Umluftofen **backen**.

Die rechteckigen Kuchen-Formen in der Größe 18 cm x 4,5 cm x 4,5 cm mit der Mehlbutter **einfetten** und mit 260 g Vanillekuchen-Masse **befüllen**.

Mit einem Bogen Backpapier **bedecken** und eine Platte darauf legen, sodass flache ebene Kuchen **entstehen**.

Bei 160 °C rund 25 Minuten **backen**.

Kuchen **aus der Form lösen** und **gefrieren lassen**.

Die Vanille-Streusel gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech **verteilen**.

Den Opalys-Vanille-Überzug bei 40 °C **schmelzen** und die Kuchen unter Zuhilfenahme von Spießen kopfüber **hineineintauchen**. Den Kuchen noch vor der vollständigen Kristallisation auf die Streusel **legen**.

Bei 4 °C **auskristallisieren lassen**, danach den Kuchen **umdrehen**.

DEKORS

Vorkristallisierte Opalys-Kuvertüre auf eine Marmorplatte geben und zu einer dünnen Schicht **verstreichen**. Vanillepulver darüber **streuen**. Vor der vollständigen Kristallisation mithilfe eines Kugelausstechers Späne **schaben**.

