

.....
NOROHY 

• VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT •

MANGOBLÜTE



FÜR 24 STÜCK

OPALYS-VANILLE-NAMELAKA

Vollmilch	275 g
NOROHY Vanilleschoten-Paste aus Tahiti-Vanille....	10 g
Glukose	15 g
Gelatine.....	7 g
Hydratwasser	35 g
Schokolade OPALYS 33 %	510 g
Sahne 35 %.....	550 g

Die Milch mit dem Mark der Vanilleschote und der Glukose **erhitzen**. Die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzufügen**. Nach und nach in die teilweise zerlassene Schokolade **gießen**.

So schnell wie möglich alles **mischen**, um die Emulsion fertigzustellen.

Die kalte Sahne **unterrühren**. Erneut **vermischen**.

Das Ganze idealerweise eine Nacht im Kühlschrank **kristallisieren lassen**.

GELIERTES MANGO-COULIS

SOSA Gelatinepulver 220 Bloom.....	12 g
Hydratwasser	60 g
ADAMANCE Püree Kesar- & Alphonso-Mango 100% .	490 g
ADAMANCE Passionsfruchtpüree 100 %.....	185 g
Zucker	60 g
Mangowürfel.....	185 g

Die Gelatine **einweichen**. Ein Drittel des Pürees mit der Gelatine auf 50 °C **erhitzen**.

Anschließend den Zucker und das restliche Püree sowie die Mangowürfel **hinzufügen**. In einen Behälter **gießen** und im Kühlschrank **gelifieren lassen**. **Einfrieren**.

GEPRESSTER MÜRBETEIG INSPIRATION PASSIONSFRUCHT

Mandel-Mürbeteig – Grundrezept	150 g
ÉCLAT D'OR	100 g
VALRHONA INSPIRATION Passionsfrucht.....	150 g

Den gebackenen Mürbeteig im Rührgerät **zerkleinern** und Éclat d'Or und die zerlassene Fruchtkuvertüre **hinzugeben**.

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

MANDEL-MÜRBETEIG – GRUNDREZEPT – FÜR DEN „GEPRESSTEN MÜRBETEIG INSPIRATION PASSIONSFRUCHT“

Mehl T550	74 g
Puderzucker	28 g
SOSA blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln.....	9 g
Salz	0,63 g
Tourierbutter 84 %.....	38 g
Ei	16 g

Die trockenen Zutaten mit der in Würfel geschnittenen kalten Butter zu einem Mürbeteig **verarbeiten**.

Sobald die Masse keine Stücke mehr aufweist, die kalten Eier **hinzufügen**. **Aufhören**, sobald ein homogener Teig entstanden ist.

Kalt stellen oder sofort **ausrollen**.

Etwa 20 Min. bei 150 °C im Ofen **backen**.

NEUTRALER SPRITZGUSS ABSOLU

ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL	455 g
Mineralwasser.....	46 g
NOROHY Bio-Vanilleschoten aus Madagaskar	3 g

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit Wasser und der ausgekratzten Vanilleschote **zum Kochen bringen**. Durch ein Sieb **passieren**.

Sofort im Anschluss mit einer Spritzpistole bei etwa 80 °C **aufsprühen**.

ZUBEREITUNG

Die Vanille-Namelaka **vorbereiten** und **beiseitstellen**. Das gelierte Mango-Coulis **vorbereiten** und sofort 40 g davon in eine Halbkugelform mit 7 cm Durchmesser **geben**, im Kühlschrank **gelifieren lassen**, danach **einfrieren**. Den gepressten Mürbeteig mit Inspiration Passionsfrucht **vorbereiten** und daraus Taler mit 6 cm Durchmesser (15 g) **herstellen**. **Einfrieren**. 7 cm große Ringformen mit Streifen von Strukturfolie **auskleiden** und auf eine Silikon-Backmatte stellen.

Die gepressten Mürbeteig-Scheiben in den Ringen **platzieren**.

Die Vanille-Namelaka **aufschlagen** und 40 g davon direkt in jede Ringform **geben**, die Mango-Coulis-Kuppel aufsetzen und dabei leicht festdrücken, sodass die aufgeschlagene Namelaka leicht **hochquillt**. **Einfrieren**.

ANRICHTEN

Aus der Form **lösen**, die Strukturfolie **entfernen** und mit einer Spritzpistole eine dünne Schicht Absolu Cristal **auftragen**. Aus der Schokolade Opalys und dem Vanillepulver kleine Taler **herstellen**. Je Törtchen einen Taler **auflegen**.

EIN PAAR WORTE ZUM REZEPT

Das Zusammenspiel der Texturen zwischen knusprigem gepresstem Mürbeteig und cremiger Namelaka schickt den Gaumen auf eine köstliche und erfrischende Geschmacksreise mit exotischen Aromen.

