

NOROHY   
• VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT •

## DESSERT OASIS



## INSPIRATION-YUZU-CREME

Yuzu-Püree .....	16 g
Mineralwasser .....	65 g
<b>SOSA</b> Gelatinepulver 220 Bloom .....	2 g
Hydratwasser .....	8 g
<b>VALRHONA INSPIRATION</b> Yuzu .....	159 g
<b>KAKAObUTTER</b> .....	8 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 % .....	142 g

Das Fruchtmarm mit dem Wasser auf etwa 80 °C **erhitzen** und die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzugeben**.

Nach und nach auf die zerlassene Schokolade-Kuvertüre und die geschmolzene Kakaobutter **gießen**. So schnell wie möglich alles **mischen**, um eine glatte Creme zu erhalten.

Die kalte Sahne **unterrühren**. Erneut **mixen** oder im Kühlschrank **kristallisieren lassen**.

## TRANSPARENTES LIMETTENGEELE

Zucker .....	30 g
<b>SOSA</b> Pektin NH .....	5 g
Limettensaft .....	113 g
Mineralwasser .....	113 g
Glukose DE35/40 .....	38 g

Zucker und Pektin **vermischen**.

**Limettensaft**, Wasser und Glukose erhitzen.

Bei 40 °C die Zucker-Pektin-Mischung **hinzugeben** und **aufkochen**.

## FRÜCHTEKOMPOTT

Mango .....	112 g
Ananas .....	145 g
Banane .....	112 g
Passionsfrucht .....	45 g
Granatapfel .....	11 g
Avocado .....	67 g
Ananaspüree .....	536 g
Brauner Zucker .....	45 g
<b>SOSA</b> Pektin NH .....	11 g
Limettensaft .....	17 g

Früchte **schälen**, in kleine Würfel **schneiden** und mit dem Limettensaft **mischen**. Das Ananasfruchtfleisch auf 40 °C **erhitzen**, dann das zuvor mit dem braunen Zucker vermischte Pektin **hinzufügen**.

Zum Kochen **bringen** und die Früchte-Limetten-Mischung hinzufügen.

## WEICHER ZITRONEN-BISKUIT

<b>SOSA</b> blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln..	130 g
Maisstärke .....	20 g
Zucker .....	150 g
Ei .....	95 g
Eigelb .....	40 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 % .....	130 g
<b>SOSA</b> Backpulver .....	2 g
Kandierte Zitronen .....	65 g

Die kandierten Zitronen zu einer Paste **pürieren**.

Die gemahlten Mandeln, die Maisstärke, den Zucker, das Backpulver und die Zitronenpaste **vermischen**.

Sahne, Eier und Eigelb **hinzufügen**, alles gut **verrühren** und dann **beiseitestellen**.

## KNUSPERMASSE ÉCLAT D'OR-YUZU

<b>VALRHONA INSPIRATION</b> Yuzu .....	300 g
<b>ÉCLAT D'OR</b> .....	200 g

Die temperierte Inspiration Yuzu mit dem Éclat d'Or **mischen**.

## NEUTRALER SPRITZGUSS ABSOLU

<b>ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL</b> .....	545 g
Mineralwasser .....	55 g
<b>NOROHY</b> Vanilleschote aus Mexiko .....	4 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**.



## LEICHTE OPALYS-VANILLEMOUSSE

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	395 g
<b>SOSA</b> Gelatinepulver 220 Bloom .....	11 g
Hydratwasser .....	55 g
<b>SCHOKOLADE OPALYS 33 %</b> .....	504 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 % .....	526 g
<b>NOROHY</b> Vanilleschote aus Mexiko .....	8 g

Die Milch mit den ausgekratzten Vanilleschoten **erhitzen** und **ziehen lassen**. Durch ein Sieb **passieren** und das Gewicht der Milch **korrigieren**.

Die Milch **erhitzen** und die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzufügen**. Nach und nach die warme Milch auf die teilweise geschmolzene Schokolade **gießen**. Darauf achten, eine Emulsion **herzustellen**.

So schnell wie möglich alles **mischen**, um eine glatte Creme zu erhalten.

Bei einer Temperatur von 26–29°C in die schaumig geschlagene Sahne **gießen**.

Sofort **gießen**. **Einfrieren**.

## ZUBEREITUNG

Die Yuzu-Creme und das Früchtekompott **vorbereiten**. Den Zitronenbiskuit **zubereiten** und je 100g in einer Ringform mit 14 cm Durchmesser bei 160°C ca. 15 Min. backen.

Das Limettengelee **vorbereiten** und 30g davon in eine Ringform mit 14 cm Durchmesser gießen. **Einfrieren**.

Mithilfe eines Spritzbeutels mit Tülle Nr. 12 Cremetropfen (ca. 50 g) **herstellen**. **Einfrieren**.

180g Fruchtmarmelade und dann den weichen Zitronenbiskuit **hinzufügen**, anschließend **einfrieren**.

Knuspermasse **zubereiten** und davon je 75g in eine Ringform von 14 cm Durchmesser geben, gleichmäßig **verteilen** und leicht **andrücken**. **Kalt** stellen.

Den Einsatz **aus der Form lösen**, dann den gepressten Mürbeteig in eine mit Tortenrandfolie ausgekleidete Form mit 16 cm Durchmesser **geben**.

Die leichte Vanillemousse **zubereiten** und 240g davon direkt auf den Mürbeteig **gießen**. Den Einsatz darauf **legen**, sodass die Mousse leicht überquillt, und **tiefkühlen**.

## VERZIEREN & FERTIGSTELLEN

Aus Inspiration Passionsfrucht und Opalys, beide vorkristallisiert, Taler **herstellen** und **kristallisieren lassen**.

Die Taler zur Verzierung auf das Dessert **kleben**.



### EIN PAAR WORTE ZUM REZEPT

*Ein Dessert, das sich perfekt für eine exotische und köstliche Zwischenmahlzeit eignet: zwischen tropischen Früchten, weichem Zitronenbiskuit und Vanillemousse.*

