

NOROHY



• VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT •

DESSERT OASIS



FÜR 6 DESSERTS

INSPIRATION-YUZU-CREME

Yuzu-Püree	16 g
Mineralwasser.....	65 g
SOSA Gelatinepulver 220 Bloom	2 g
Hydratwasser	8 g
VALRHONA INSPIRATION Yuzu	159 g
KAKAOBUTTER	8 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35%	142 g

Das Fruchtmix 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 LIMETTENGELEE

Zucker	30 g
SOSA 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
SOSA 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 vermischt Pektin **hinzufügen**. Zum Kochen **bringen** und die Früchte-Limetten-Mischung hinzufügen.

WEICHER ZITRONEN-BISKUIT

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

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

VALRHONA INSPIRATION Yuzu	300 g
ÉCLAT D'OR	200 g

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

NEUTRALER SPRITZGUSS ABSOLU

ÜBERGUSS ABSOLU CRISTAL	545 g
Mineralwasser.....	55 g
NOROHY 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**.



LEICHE OPALYS-VANILLEMOUSSE

Ultrahocherhitzte Vollmilch.....	395 g
SOSA Gelatinepulver 220 Bloom	11 g
Hydratwasser	55 g
SCHOKOLADE OPALYS 33%	504 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35%	526 g
NOROHY 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 Früchtekompost **vorbereiten**. Den Zitronenbiskuit **zubereiten** und je 100g in einer Ringform mit 14cm Durchmesser bei 160°C ca. 15 Min. backen.

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

Mithilfe eines Spritzbeutels mit Tüle 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 14cm Durchmesser geben, gleichmäßig **verteilen** und leicht **andrücken**. **Kalt** stellen.

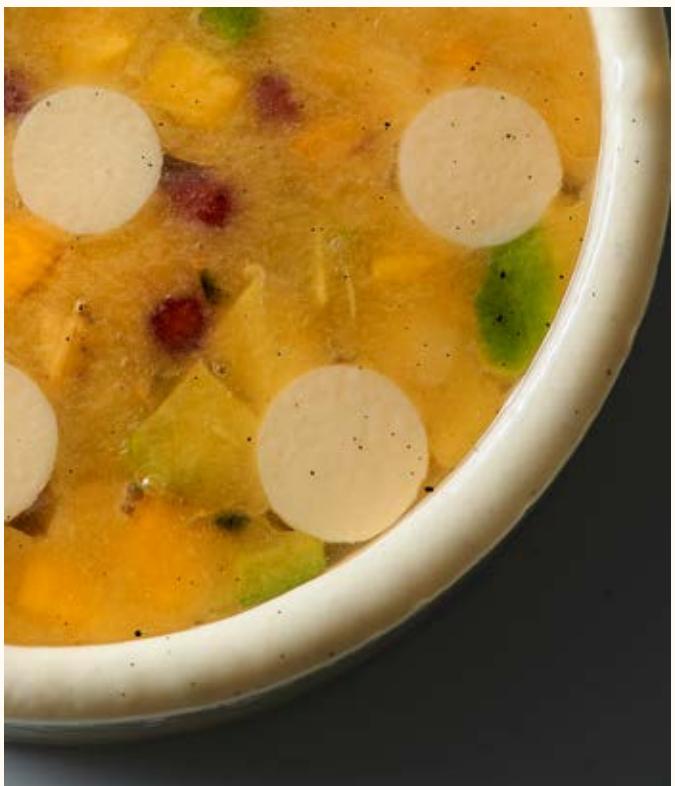
Den Einsatz **aus der Form lösen**, dann den gepressten Mürbeteig in eine mit Tortenrandfolie ausgekleidete Form mit 16 cm Durchmesser **geben**.

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.

