

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## VAINILLA QUEMADA



## HAUSGEMACHTES VANILLE-MANDEL-PRALINÉ

**SOSA** Rohe gehackte Mandeln ..... 125 g  
 Kristallzucker ..... 85 g  
 Getrocknete Vanilleschote ..... 40 g

Die ganzen Mandelkerne im Umluftofen bei 150 °C **rösten**, sodass sie innen eine bernsteinfarbene Färbung annehmen. Den Zucker trocken zu Karamell **kochen**, dann die getrockneten Vanilleschoten hinzugeben sowie die gerösteten Mandeln.

Auf einer Silikon-Backmatte **erkalten lassen**.

Im Blitzhacker **zerkleinern**, um eine möglichst feine Konsistenz zu erhalten.

An einen kühlen Ort **stellen**.

## SÜSSER VANILLETEIG

Tourierbutter 84 % ..... 115 g  
 Salz ..... 1 g  
 Puderzucker ..... 85 g  
**SOSA** blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln ..... 30 g  
**NOROHY** Tahiti-Vanilleschote ..... 4 g  
 Ei ..... 45 g  
 Mehl T550 ..... 45 g  
 Mehl T550 ..... 165 g

Zunächst die weiche Butter, das Salz, den Puderzucker, die gemahlenen Mandeln, das Vanillemark, die Eier und die kleine Mehlmenge **vermischen**. Nicht schaumig schlagen. Sobald die Mischung homogen ist, die große Menge Mehl **hinzufügen**, kurz vermischen.

## WEICHER VANILLEBISKUIT MIT TADOKA

**SOSA** blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln... 135 g  
 Maisstärke ..... 20 g  
 Zucker ..... 155 g  
**SOSA** Backpulver ..... 2 g  
 Ultrahocherhitzte Sahne 35 % ..... 135 g  
**NOROHY** TADOKA ..... 10 g  
 Ei ..... 100 g  
 Eigelb ..... 45 g

Die gemahlenen Mandeln, die Maisstärke, den Zucker und das Backpulver **vermischen**. Die Sahne auf 50 °C **erhitzen**, um TADOKA darin zu schmelzen.

Die Vanillesahne, die Eier und das Eigelb **hinzufügen**, alles gut verrühren und dann ruhen lassen.

## WIE EINE CRÈME BRULÉE MIT TADOKA

Ultrahocherhitzte Sahne 35 % ..... 370 g  
 Ultrahocherhitzte Vollmilch ..... 75 g  
**NOROHY** TADOKA ..... 10 g  
 Eigelb ..... 75 g  
 Zucker ..... 50 g  
**SOSA** Pulvergelatine 220 Bloom ..... 4 g  
 Hydratwasser ..... 20 g

Sahne und Milch mit TADOKA **aufkochen**, mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 2 Stunden ziehen lassen.

Durch ein Sieb **passieren** und das Gewicht der Flüssigkeit korrigieren.

Das Eigelb mit dem Zucker **mischen**.

Das Ganze bei 84 °C **kochen**, passieren und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Brauner Zucker ..... 200 g  
 Ultrahocherhitzte Sahne 35 % ..... 500 g  
**NOROHY** Bio-Vanillepulver aus Madagaskar ..... 50 g

Das Vanillepraliné und den Mürbeteig **zubereiten**, beiseite stellen.

Den Mürbeteig 2 mm dick **ausrollen**, Taler ausstechen und Tartelette-Formen mit einem Durchmesser von 7 cm damit auslegen. Bei 160 °C 15 Minuten lang backen.

Vanillebiskuit **zubereiten**, 5 mm dick verstreichen und bei 170 °C 10 Minuten backen.

Mithilfe einer 6 cm großen Ausstechform Biskuittaler **ausstechen**.

10 g Praliné auf den Törtchenboden **geben**, den Vanillebiskuit darauflegen.

Crème brûlée mit Vanille **herstellen** und sofort 20 g in jedes Törtchen gießen, kalt stellen.

Ist die Crème brûlée fest geworden, mit braunem Zucker bestreuen und Zucker mit einem Brenner karamellisieren.

Sahne mit Vanillepulver **steif schlagen**.

Sahne sichelförmig auf den Rand des Törtchens **auftragen** und mit Vanille bestreuen.

