

NOROHY 
· VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT ·

FLEUR DE VANILLE



FÜR 5 TÖRTCHEN

MANDEL-VANILLE-PRALINÉ

Zucker	400 g
Rohe ganze Mandeln	600 g
AUSGEKRATZTE VANILLESCHOTEN	2
Fleur de Sel	4 g

Die Mandeln bei 150 °C rund 20 Minuten lang **rösten**.
In derselben Zeit mit dem Zucker trockenes Karamell herstellen und am Ende des Kochvorgangs die gemahlene Vanilleschoten **hinzufügen**.
Auf ein Backpapier **geben**.
Wenn die Mandeln und das Karamell kalt sind, die Masse in mehreren Schritten mit der Küchenmaschine mixen, damit das Praliné nicht zu heiß wird.
Darauf achten, die Masse zu trennen, damit ein körniges Praliné entsteht.
Am Ende Fleur de Sel zur Mischung **hinzugeben**.
Beiseitestellen.

MANDEL-VANILLE-KNUSPERMASSE

Mandel-Praliné.....	600 g
SCHOKOLADE JIVARA 40% VARLHONA	180 g
Éclats d'or	112 g
TADOKA NOROHY	1

Vollmilchschokolade **schmelzen**, Praliné **hinzufügen**.
Anschließend Éclat d'Or **hinzugeben**.
Zwischen zwei Schokoladenfolien auf 4 mm **ausrollen**, dann **einfrieren**. In die gewünschte Form **schneiden**.

MANDEL-VANILLE-BISKUIT

Ei	564 g
Invertzucker.....	167 g
Zucker	279 g
gemahlene Mandeln.....	167 g
Mehl T550	306 g
Backpulver.....	17 g
TADOKA NOROHY	2
flüssige Sahne	274 g
Geschmolzene Butter	226 g

Die Eier, den Zucker und den Invertzucker schaumig **rühren**.
Das gesiebte Pulver einrieseln lassen und mit einem Teigschaber **vermischen**.
Anschließend die lauwarme geschmolzene Butter mit TADOKA und der kalten flüssigen Sahne **hinzugeben**.
2 kg Biskuit pro Rahmen **abwiegen**.
Bei 165 °C 12 Minuten lang **backen**.
Abkühlen lassen und mit einem Ausstecher in der gewünschten Form **ausstechen**.

APFEL-PFIRSICH-KOMPOTT

Weißes Pfirsichpüree	200 g
Apfelpüree	200 g

Yuzu-Püree	35 g
Golden-Delicious-Würfel	777 g
Brauner Zucker	50 g
Brauner Zucker	20 g
Pektin NH.....	8 g
Gelatinemasse.....	70 g
TADOKA NOROHY	1

Die Äpfel **waschen** und **schälen**. In kleine Würfel schneiden und mit dem Yzusaft vermischen, um ein Oxidieren zu **verhindern**.
Äpfel mit der ersten Menge braunen Zuckers und TADOKA kochen, bis sie die gewünschte Textur **haben**.
Pfirsichpüree und Apfelpüree und zweite Portion mit dem Pektin NH vermischten braunen Zucker **hinzugeben**.
Aufkochen.
Gegen Ende der Garzeit die in Würfel geschnittene Gelatinemasse **zugeben**.
Mit Frischhaltefolie abgedeckt abkühlen **lassen**.

CREME SUBLIME MANDEL-VANILLE

Marzipan 70 %	90 g
Vollmilch	140 g
Zucker	70 g
TADOKA NOROHY	2
Gelatinemasse	76 g
Creme Sublime.....	1000 g
flüssige Sahne	120 g

Milch, Zucker und TADOKA **erhitzen**. Über das in Würfel geschnittene Marzipan **gießen**. **Mixen**.
Die Gelatinemasse **hinzugeben**.
Die kalten flüssigen Cremes auf die vorherige Mischung gießen und dabei Mischung glatt **mixen**.
Passieren, um die Vanilleschoten zu **entfernen**.
12 Stunden im Kühlschrank ruhen **lassen**.

NEUTRALER ÜBERGUSS

ABSOLU CRISTAL VALRHONA	500 g
Wasser	50 g
TADOKA NOROHY	1

Überguss mit Wasser und TADOKA **erhitzen**.
Durch ein Sieb **passieren**.
Heißen Überguss auf die gefrorenen Kreationen **sprühen**.



SCHOKOLADENDEKORS

VALRHONA OPALYS 33%-SCHOKOLADE..... QS

Weißer Schokolade temperieren.
Eine kleine Menge zwischen zwei Schokoladenfolien ausrollen.
Den Beginn der Kristallisation abwarten und dann längliche „S“-Formen ausschneiden.
Vollständig kristallisieren lassen.

ANRICHTEN

Den ausgeschnittenen Biskuitteig auf die Praliné-Knuspermasse **geben**.
Das Apfel-Pfirsich-Kompott mit einem Spritzbeutel kuppelförmig auf den Biskuitteig **spritzen**.
Mit einem Teigschaber glatt streichen, sodass eine länglicher Kieselsteinform **entsteht**.

Einfrieren.

Die Creme Sublime Mandel-Vanille vorsichtig **aufschäumen** und dann die gefrorene Kreation kopfüber **eintauchen**.

Entstandene Spitze durch Ziehen **erhalten**.

Erneut **einfrieren**. Mit dem warmen Überguss **besprühen**.

Mit dem mit Vanillepulver bestäubten Schokoladendekor **verzieren**. Einen Hauch Blattgold **hinzufügen**.



NOROHY 
• VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT •

FLEUR DE BIGARADIER



FÜR 5 TÖRTCHEN

MANDEL-ORANGEN-KNUSPERMASSE

MANDEL-CRUMBLE

gemahlene Mandeln.....	256 g
Reismehl	324 g
Brauner Zucker	188 g
Salz	4 g
Kokosöl	208 g
Wasser	64 g

Zutaten **verrühren**, das Wasser zuletzt **einrühren**. Den entstandenen Teig durch ein grobmaschiges Sieb streichen und 20 Minuten bei 140 °C **backen**.

KNUSPERMASSE-MISCHUNG

Mandel-Crumble	408 g
NOROHY TADOKA	1 dose
Kokosöl	30 g
Mandelmus	108 g
Kandierte Orangenwürfel.....	60 g

Zutaten in der Rührschüssel abwägen, den noch leicht warmen Mandel-Crumble **hinzufügen**. Die kandierte Orangenwürfel feiner **hacken**. Vermischen und die Knuspermasse zwischen zwei Backpapierblättern auf 4 mm ausrollen. **Einfrieren**. **Zuschneiden**.

MANDEL-BISKUIT

gemahlene Mandeln.....	248 g
Reismehl.....	186 g
Eiweiß (1).....	266 g
Eiweißpulver	28 g
Kokosblütenzucker (1).....	202 g
Eiweiß (2)	202 g
Eigelb	202 g
Mandelpüree.....	94 g
Kokosblütenzucker (2).....	124 g

Eiweiß (2), Eigelb, Mandelmus und Kokosblütenzucker (2) **verrühren**. In der Zwischenzeit das Eiweiß (1) mit dem Eiweißpulver aufschlagen, mit der zweiten Portion Kokosblütenzucker (2) **verrühren**. Das steif geschlagene Eiweiß in die vorherige Mischung **geben**. Anschließend die gemahlene Mandeln und das gesiebte Reismehl **hinzufügen**. Den Biskuitteig fertig mischen, 1,5 kg pro Backblech abwägen und 12–15 Minuten im Umluftofen bei 170 °C **backen**.

ORANGENBLÜTENWASSER-MISCHUNG ZUM TRÄNKEN

Wasser	100 g
Zucker	15 g
NOROHY Orangenblütenwasser.....	10 g
Orange, abgeriebene Schale	1
NOROHY Madagaskar-Vanilleschote.....	1

Das Wasser mit dem Zucker erhitzen. Die restlichen Zutaten **hinzufügen**. Anschließend vorsichtig den Biskuit **tränken**.

LEICHTE ORANGENBLÜTEN-CREME

Vollmilch	380 g
Eigelb	87 g
Zucker	87 g
Puddingpulver	33 g
Ungesalzene Butter	27 g
NOROHY Vanilleschote.....	1
NOROHY Orangenblütenwasser.....	20 g
Geschlagene Sahne.....	380 g

Die aufgeschlitzte und ausgekratzte Vanille 15 Minuten lang in der heißen Milch ziehen **lassen**. Passieren, um die Schote zu **entfernen**. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Puddingpulver hinzufügen. Konditorcreme **kochen**. Butter in Würfeln und Orangenblütenwasser **hinzufügen**. Die Creme abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen die geschlagene Sahne hinzufügen, um die leichte Creme **herzustellen**.

ORANGENKOMPOTT

Bio-Orangen-Stücke	475 g
ADAMANCE Orangensaft.....	210 g
ADAMANCE Mandarinenpüree.....	425 g
ADAMANCE Yuzu-Püree	85 g
Brauner Zucker	63 g
Pektin NH.....	15 g
Maisstärke	10 g
NOROHY Vanilleschoten aus Madagaskar	2
Zimtstangen.....	2
Orangen, abgeriebene Schale	2
NOROHY Orangenblütenwasser.....	20 g

Die Fruchtfilets in eine ofenfeste Form geben. Die Säfte und Pürees zusammen mit der Vanille erhitzen, den braunen, zuvor mit dem NH-Pektin vermischten Zucker **hinzugeben**.

Dann die in etwas kaltem Wasser gelöste Maisstärke hinzugeben und aufkochen **lassen**. Über die Fruchtfilets **gießen**. Die Zimtstangen hinzufügen und die Schale von zwei Orangen reiben. **Vermischen**. Mit Alufolie abdecken und 16 Minuten bei 160 °C **backen**.



Sofort nach dem Backen die Alufolie entfernen und die Zimtstangen **herausnehmen**.

Abkühlen lassen. Kurz mit dem Orangenblütenwasser mixen, um das Kompott zu glätten, dabei jedoch einige Orangestücke im Kompott **belassen**.

CREME SUBLIME VANILLE UND ORANGE

Vollmilch	60 g
Zucker	60 g
NOROHY Vanilleschote.....	1
Gelatinemasse.....	51 g
Gelatinemasse.....	650 g
Creme Sublime.....	80 g
NOROHY Orangenblütenwasser.....	20 g
Orange, abgeriebene Schale	1

Milch, Zucker und aufgeschnittene und ausgekratzte Vanilleschote **erhitzen**. Gelatinemasse hinzugeben. Die kalten flüssigen Cremes auf die vorherige Mischung gießen und dabei Mischung glatt **mixen**. Orangenblütenwasser **hinzufügen**. Passieren, um die Vanilleschoten zu **entfernen**. Orangenzesten **hinzufügen**. 12 Stunden im Kühlschrank ruhen **lassen**.

SAMTIGER ÜBERGUSS MIT WEISSER SCHOKOLADE

VALRHONA Weiße Schokolade Opalys.....	150 g
Kakaobutter ExtraWeiß.....	100 g

Die weiße Schokolade und die Kakaobutter zusammen **schmelzen**.

DEKORS AUS WEISSER SCHOKOLADE

VALRHONA Weiße Schokolade Opalys.....Nach Belieben

Die weiße Schokolade **schmelzen** und **temperieren**. Mithilfe eines Spritzbeutels die Verzierungen auf umgedrehte Mini-Halbkugeln **spritzen**. Nach der Kristallisation vorsichtig aus der Form **lösen**.

ANRICHTEN

Die Kekse und Knusperstücke werden mit einem Ausstecher detailliert, dann werden die Cremes und Kompotte oben pochiert und anschließend geglättet, um die Form klar und rein zu machen, wie ein länglicher Kieselstein.

Anschließend werden die Unterseiten der Desserts in die aufgeschäumte Creme getaucht. Auf diese Weise wird das klassische Verfahren umgekehrt, da die Schäume/Sahne erst zuletzt hinzugefügt werden, und man erhält das fertige Törtchen, ohne den Schritt des Einfrierens und Herausnehmens aus der Form durchlaufen zu müssen.

Den getränkten Biskuit auf die Knuspermasse **legen**. Mit einer einfarbigen Tülle die leichte Creme auf



die Enden des Biskuits **spritzen**. Die Mitte mit dem Orangenkompott **belegen**. Mit der leichten Creme bedecken und glatt **streichen**, um eine längliche Kieselsteinform zu **erhalten**. **Einfrieren**. Anschließend kopfüber in die vorsichtig aufgeschlagene Crème Sublime **tauchen**. Die Vertiefung mithilfe eines leicht erwärmten Kugelausstechers **herstellen**. Die weißen Schokoladendekors auf die Creme **setzen**. Erneut **einfrieren**. Samtigen Überguss mit weißer Schokolade **aufsprühen**. Orangenkompott in die Mitte der kleinen Blüten **spritzen**.



NOROHY

• VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT •

FLEUR DE CAFÉ



FÜR 5 TÖRTCHEN

BISKUIT MIT KAKAO

Brauner.....	320g
Zucker Eigelb	369 g
Ungesalzene Butter	98 g
Mehl T550	172 g
Kakaopulver.....	74 g
Eiweiß.....	369 g
Brauner Zucker	98 g

Den braunen Zucker (erste Portion) und das Eigelb zusammen schaumig schlagen. Die lauwarmer geschmolzene Butter dazugeben. Anschließend das steif geschlagene Eiweiß mit der zweiten Portion braunem Zucker hinzufügen. Die Mischung durch Hinzugabe der gesiebten, pulverförmigen Zutaten zusammenfallen lassen. 1,2 kg pro Rahmen abwiegen und 10 Minuten bei 170° C backen.

KAFFEE-HASELNUSS-KNUSPERMASSE

STREUSEL-GRUNDTEIG

Ungesalzene Butter	237 g
Brauner Zucker	237 g
gemahlene Haselnüsse.....	289 g
Mehl T550	237 g

Alle Zutaten mit der kalten, in Würfel geschnittenen Butter vermengen. Sobald ein Teig entsteht, das Vermengen einstellen. Streuselmasse durch ein grobmaschiges Sieb streichen, um regelmäßige Streusel herzustellen. Bei 165 °C ca. 20 Minuten lang backen.

KNUSPERMASSE-MISCHUNG

Haselnuss-Streusel	448 g
Geröstete Haselnüsse in Stückchen.....	95 g
Haselnuss-Praliné	165 g
Haselnussmus Ungesalzene	70 g
Butter.....	60 g
NOROHY Kaffeepaste.....	65 g
VALRHONA Schokolade Jivara 40 %.....	117 g

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und die noch warme Streuselmasse hinzugeben. Sorgfältig mischen. Zwischen zwei Blättern Backpapier 4 mm dick ausrollen. Einfrieren. Knuspermasse in der dem Biskuitteig entsprechenden Größe ausstechen.

TRÄNKEN IN KAFFEE

Die ausgestochenen Biskuitstücke in lauwarmem Kaffee (Arabica) tränken.

MASCARPONE-KAFFEE-CREME

Flüssige Sahne	400 g
NOROHY Vanilleschoten aus Madagaskar	2

Eigelb	100 g
Zucker	60 g
Gelatinemasse (1 zu 6)	30 g
NOROHY Kaffeepaste	30 g
Mascarpone	250 g

Die Vanilleschoten auskratzen und in der heißen Sahne 15 Minuten ziehen lassen. Passieren, um die Schoten zu entfernen, erneut erhitzen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die heiße Sahne über die schaumige Mischung gießen. Bei 82 °C im Wasserbad kochen. Anschließend die Gelatinemasse und dann die Kaffeepaste hinzufügen. Vermischen und über den Mascarpone gießen. Mixen und dann noch einmal passieren. Im Kühlschrank mindestens 12 Stunden abkühlen lassen.

MIT KAFFEE AROMATISIERTES HASELNUSS-PRALINÉ

Ganze rohe Haselnüsse	300 g
Zucker	210 g
NOROHY Kaffeepaste.....	30 g

Die Haselnüsse bei 150 °C rund 20 Minuten lang rösten. Parallel dazu den Zucker trocken karamellisieren. Karamell über die Haselnüsse gießen und vollständig abkühlen lassen. Das Praliné mixen, dabei darauf achten, dass die Temperatur nicht über 50 °C steigt, damit die Masse nicht gerinnt. Kaffeepaste hinzugeben und aufbewahren.

CREME SUBLIME MIT KAFFEE

Vollmilch	60 g
Zucker	60 g
Gelatinemasse.....	51 g
Crema Sublime.....	650 g
Flüssige Sahne	80 g
NOROHY Kaffeepaste.....	75 g

Milch und Zucker erhitzen. Gelatinemasse hinzugeben. Die kalten flüssigen Cremes auf die vorherige Mischung gießen und dabei Mischung glatt mixen. Die Kaffeepaste hinzufügen, erneut mixen und passieren. 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.



NEUTRALER ÜBERGUSS MIT KAFFEE

Absolu Cristal.....	200 g
Wasser.....	20 g
NOROHY Kaffeepaste	20 g

Überguss und Wasser erhitzen und die Kaffeepaste hinzufügen. Passieren und auf die gefrorenen Kuchen sprühen.

SCHOKOLADENDEKORS

VALRHONA Jivara-SchokoladeNach Belieben

Die Vollmilchschokolade temperieren. Eine kleine Menge zwischen zwei Schokoladenfolien ausrollen. Den Beginn der Kristallisation abwarten und dann längliche „S“-Formen ausschneiden. Vollständig auskristallisieren lassen.

KARAMELLISIERTES KAFFEEPULVER

ZUCKERSIRUP 30°

Wasser.....	125 g
Zucker.....	168 g
Wasser und Zucker zum Kochen bringen.	
Zuckersirup 30°	100 g
Kaffeebohnen	175 g

Den Sirup zum Kochen bringen. Die Kaffeebohnen hinzugeben. Vom Herd nehmen und Kaffeebohnen mit dem Sirup umhüllen. Karamellisieren lassen. Auf eine Silikon-Backmatte geben. Mixen, bis ein Pulver entsteht. Trocken im Wärmeschrank aufbewahren.

ANRICHTEN

Die Kekse und Knusperstücke werden mit einem Ausstecher detailliert, dann werden die Cremes und Kompotte oben pochiert und anschließend geglättet, um die Form klar und rein zu machen, wie ein länglicher Kieselstein.

Anschließend werden die Unterseiten der Desserts in die aufgeschäumte Creme getaucht. Auf diese Weise wird das klassische Verfahren umgekehrt, da die Schäume/Sahne erst zuletzt hinzugefügt werden, und man erhält das fertige Törtchen, ohne den Schritt des Einfrierens und Herausnehmens aus der Form durchlaufen zu müssen.

Den getränkten Kakaobiskuit auf die Knuspermasse legen. Die Mascarpone-Kaffee-Creme in einen Spritzbeutel geben und mit einer Lochtülle nur auf den Rand des Biskuits spritzen. Das Kaffee-Praliné in die Mitte spritzen. Mit Mascarpone-Kaffee-Creme bedecken. Glatt streichen, um eine längliche Kieselsteinform zu erhalten. Einfrieren. Die Creme Sublime mit Kaffee bei niedriger Geschwindigkeit aufschlagen und das gefrorene Dessert kopfüber darin eintauchen. Eine Vertiefung mit einem erwärmten Kugelausstecher formen. Erneut einfrieren. Heißen Kaffee-Überguss aufsprühen. Die Vertiefung mit Praliné füllen. Mit dem zuvor mit karamellisiertem Kaffeepulver bestäubten Schokoladendekor verzieren.

