



Norohy Gallery

**Eine Galerie inspirierender Rezepte
entwickelt von 14 Pâtissiers aus der ganzen Welt**



*„Eine kühne und
engagierte Vanille
für eine
verantwortungsvolle
Gastronomie“*

Weil ein Korn alles verändern kann.
Ein Korn kann ein Gleichgewicht aus den
Angeln heben...
...oder ein Ungleichgewicht auf perfekte Weise
wieder ins Lot bringen.
Nur ein Körnchen zu viel und schon spielt alles
verrückt.

Und wenn man nun dieses eine Körnchen
Verrücktheit braucht, um wirklich kühn zu sein?

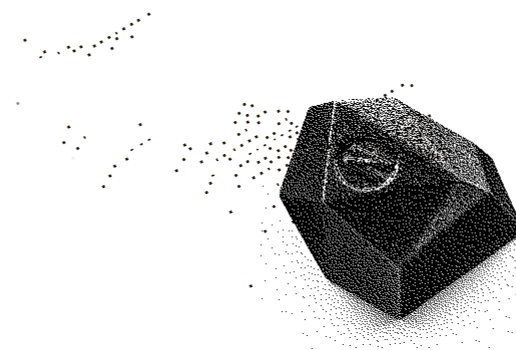
Diese Kühnheit findet sich in jeder Zutat, die
NOROHY den Chef-Pâtissiers anbietet.
Sie zeigt sich im Blick über den Tellerrand, den
unsere Teams bei jeder Entwicklung wagen.
Sie zeigt sich im garantierten Vanillingehalt
unseres Extrakts, im bahnbrechenden Aspekt
von „Tadoka: die richtige Dosis Vanille“ oder in
der Entscheidung, grüne Vanille zu kaufen.

Wir möchten Sie an dieser Dynamik teilhaben
lassen, die die Gastronomie in den Rang
einer Kunst erhebt, und haben daher 14
Chef-Pâtissiers aus der ganzen Welt vor
die Herausforderung gestellt, ihre Vision
von Kühnheit in einem Rezept auf Vanille-,
Blütenwasser- oder Kaffeebasis zum Ausdruck
zu bringen.

Willkommen in der NOROHY Gallery.
Entdecken Sie auf diesen Seiten, auf unserer
Website, in unseren sozialen Netzwerken
und bei zukünftigen Veranstaltungen unsere
Galerie mit Porträts von Chef-Pâtissiers und
ihrer Auswahl an kühnen Rezepten...

ZUSAMMENFASSUNG

<i>VEREINIGTE STAATEN - Clément GOYFFON & Jonathan PEREIRA</i>	<i>8</i>
<i>FRANKREICH - Florence LESAGE</i>	<i>12</i>
<i>DEUTSCHLAND - Anna PLAGENS</i>	<i>16</i>
<i>SPANIEN - Esther REAL</i>	<i>20</i>
<i>JAPAN - Moe TAKAHASHI</i>	<i>24</i>
<i>KOREA - Eunjung CHO</i>	<i>28</i>
<i>CHINA - Su YANG</i>	<i>32</i>
<i>MALAYSIA- Ming Ai LOI</i>	<i>36</i>
<i>HONGKONG - Smita GROSSE</i>	<i>40</i>
<i>SINGAPUR - Kelvin CHIA</i>	<i>44</i>
<i>ITALIEN - Daniele SALICE</i>	<i>48</i>
<i>VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE - Steve THIERY</i>	<i>52</i>
<i>GROSSBRITANNIEN - Glen Sharman</i>	<i>56</i>





San Francisco
VEREINIGTE STAATEN 

Clément GOYFFON

WIE ALLES BEGANN

Clément Goyffon wurde im französischen Savoyen geboren und wuchs dort auf. Die traditionellen Kuchen und Schokoladentrüffel seiner Großmutter weckten seine Leidenschaft für die Patisserie. Der Garten seines Großvaters beeinflusste zudem seine Vorliebe für frische Zutaten und den Wunsch, deren Natürlichkeit zu bewahren.

WERDEGANG

Seine Ausbildung zum Pâtissier legte die technischen Grundlagen: der berufsqualifizierende Abschluss BEP, die Zusatzqualifikation Mention Complémentaire und die Berufsausbildung BTM. Er arbeitete zunächst in Savoyen, bevor er dann nach Paris zog und bei Kaspia Réceptions anheuerte, wo er mit renommierten Küchenchefs wie Yannick Alléno und Pierre Gagnaire zusammenarbeitete.

Anschließend wurde er zum Chef-Pâtissier im L'Ambroisie, einem bekannten, mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant, das von Chefkoch Bernard Pacaud geleitet wird, und später im Lutetia ernannt. Dann zog er nach New York und schloss sich dem Chefkoch Claude Le Tohic an, mit dem er die Patisserie-Sparte des ONE65 in San Francisco ins Leben rief und leitete.

Im Jahr 2023 sicherte er sich als Mitglied des US-Teams die Goldmedaille beim renommierten Coupe du Monde de la Restauration in Lyon, Frankreich.

KÜHNHEIT

Für Clément beruht Kühnheit in der Patisserie auf Präzision, Zurückhaltung und Mut. Er lebt die Philosophie der „Gourmandise Raisonnée“ - des verantwortungsvollen Genusses -, indem er leichtere, weniger süße Desserts kreiert, die einen intensiven Geschmack haben und mit natürlichen Zutaten, die auf verantwortungsvolle Weise beschafft werden, zubereitet sind.

Seine Lieblingszutat in der Patisserie ist Vanille, die er als die Seele vieler Desserts bezeichnet. Ein kleiner Tipp, den er gerne mit uns teilt: Weichen Sie die Vanille von NOROHY in geklärter Butter auf, bevor Sie sie dem Teig hinzufügen. So erhalten Sie ein edles und langanhaltendes Aroma.

Clément möchte das Wesen der modernen französischen Patisserie repräsentieren, die tief in der Tradition verwurzelt, durch Technik verbessert und von der Welt inspiriert ist.



TARTE MIT 100 % VANILLE-PRALINÉ

Für 10 Portionen



MÜRBETEIG MIT VANILLE

Butter	375 g
PARIANI Gemahlene Mandeln.....	75 g
Zucker	240 g
Eier.....	125 g
Mehl	625 g
NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar	5 g

Butter, gemahlene Mandeln und Zucker verrühren, bis eine glatte Textur entsteht.

Eier, Mehl und schließlich die Vanilleschoten-Paste dazugeben.

BISKUIT MIT BRAUNEM ZUCKER (FÜR 1 BISKUIT)

Mandelmehl.....	340 g
Brauner Zucker.....	260 g
Eiweiß	80 g
Eigelb	140 g
Ultrahocherhitze Sahne 35 %	60 g
Zucker	60 g
Salz.....	1,5 g
Geschmolzene Butter	280 g
Mehl T550.....	140 g
Backpulver	8 g
Eiweiß	360 g
Brauner Zucker.....	40 g
NOROHY Vanilleschoten-Paste VANIFUSION.....	30 g

Die Zutaten mit einem Spachtel verrühren.

Butter, Mehl und Backpulver hinzufügen.

Aus dem Eiweiß Nr. 2 und dem braunen Zucker Nr. 2 ein Baiser zubereiten.

In der Basis falten. 1800 g in jedem Rahmen verteilen.

13 Minuten bei 171°C im Ofen backen. Abkühlen lassen, zuschneiden, einfrieren.

VANILLE-PRALINÉ

Ganze Mandeln	45 g
Ganze Haselnüsse	45 g
Zucker	30 g
Fleur de Sel.....	1,5 g
NOROHY Vanilleschoten aus Madagaskar.....	1 g
NOROHY Vanilleschoten-Paste VANIFUSION.....	2 g

13 Minuten bei 171 °C im Ofen backen. Abkühlen lassen, zuschneiden, einfrieren.

Karamell und Nüsse mit dem Meersalz und der Vanillepaste vermischen.

KANDIERTE VANILLE

Ultrahocherhitze Sahne 35 %	440 g
Zucker	40 g
Glukose	15 g
Fleur de Sel.....	3 g
NOROHY Vanilleschoten-Paste VANIFUSION.....	6 g
VALRHONA Kakaobutter	6 g
Gelatinemasse	40 g

Alle Zutaten außer der Kakaobutter und der Gelatine zum Kochen bringen.

Kakaobutter und Gelatine hinzufügen.

Vermischen.

Beiseitestellen.

VANILLE-SCHLAGSAHNE

Ultrahocherhitze Sahne 35 % (1)	225 g
NOROHY Vanilleschoten-Paste VANIFUSION.....	4 g
Zucker	45 g
Gelatinemasse	30 g
Ultrahocherhitze Sahne 35 % (2).....	225 g

Die Sahne (1), die Vanilleschotenpaste und den Zucker erhitzen.

Die kalte Sahne (2) dazugeben, umrühren und über Nacht kühlen.

GLASUR

VALRHONA Absolu Cristal	Nach Belieben
-------------------------------	---------------

Sanft auf 35 bis 40 °C erwärmen.

Die Vanille-Schlagsahne mithilfe einer glatten Tülle oder einer Saint-Honoré-Tülle spiralförmig von der Mitte zum Rand hin dressieren.

Die Tarte glasieren und ruhen lassen.

Gut gekühlt servieren.

Abschließend einen Hauch Blattgold auf dem Rand der Spirale platzieren.





New York
VEREINIGTE STAATEN 

Jonathan PEREIRA

Jonathan Pereira ist ein Pâtissier, der von zahlreichen Einflüssen inspiriert wird. Zu nennen wären da die vielen renommierten Chef-Pâtissiers, aber auch seine Reisen und das kulinarische Erbe der ganzen Welt.

WERDEGANG

Jonathan Pereira begann seine Karriere im Herzen von Puerto Rico. Nachdem er 2011 seinen Abschluss an der Kochschule gemacht hatte, trat er seine erste Stelle im berühmten Restaurant Airenumo in Old San Juan an. Die Arbeit unter der Leitung von Chefköchin Mari Blanca - die in Madrid und ganz Europa für ihre Expertise in Sachen Desserts und Schokolade bekannt ist - formte seine kulinarische Perspektive mit einem starken europäischen Einfluss. 2014 wechselte er wieder in die Hotellerie, u. a. ins The Ritz-Carlton, ins Mandarin Oriental und dann nach Dubai. Zuletzt übernahm er die Position des Executive Chef Pâtissier im Four Seasons Hotel in New York. So konnte er mit renommierten Chef-Pâtissiers wie Joey Escobar, Yann Migault, Brandon Malzahn, Paco Roncero und Jean Marie Lanio zusammenarbeiten.

INSPIRIERENDE REISEN

Das Reisen durch die Welt und das Treffen mit Chef-Pâtissiers, die Experten auf ihrem Gebiet sind, erweiterten sein gastronomisches Wissen und bereicherten seine Herangehensweise an die Pâtisserie. Seine Reisen sind somit eine Quelle geschmacklicher Inspirationen.

„Was mich am meisten motiviert, ist die Leidenschaft für kulinarische Kreativität. Ich sehe die Pâtisserie als eine essbare Kunstform an und ich ziehe meine Inspiration aus dem täglichen Leben - aus dem, was ich fühle, was ich erlebe. Das drücke ich dann in Desserts, die meine Liebe zu dieser Kunst widerspiegeln, aus.“

EIN REZEPT, DAS KÜHNHEIT UND EINFACHHEIT VEREINT

Der Chef-Pâtissier beschreibt seine Arbeit als Balance zwischen dem Ausreizen der Grenzen für komplexe Assemblagen und dem richtigen Zeitpunkt, um die Einfachheit glänzen zu lassen. Diese kühne Harmonie kommt in dem Rezept für einen neu interpretierten Saint-Honoré, das er für die NOROHY Gallery als eine wahre Ode an die Vanille vorschlug, voll zum Ausdruck.



SAINT-HONORÉ



BRANDTEIG

Milch.....	125 g
Wasser.....	125 g
Butter.....	110 g
Zucker.....	5 g
Salz.....	2 g
Invertzucker.....	4 g
Mehl.....	137 g
Eier.....	225 g

Milch, Wasser, Invertzucker, Zucker, Salz und Butter aufkochen.

Vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal hinzufügen, dabei kräftig rühren, bis es vollständig eingearbeitet ist.

Die Mischung in einen Mixer mit Flachrührer geben und bei niedriger Geschwindigkeit verrühren, bis sie leicht abgekühlt ist.

Nach und nach die Eier dazugeben und dabei darauf achten, dass jedes Ei vollständig eingearbeitet ist, bevor das nächste hinzugefügt wird.

Dressieren und dann im Ofen bei 145°C (290°F) je nach Größe 20 bis 25 Minuten backen.

CRAQUELIN

Butter.....	90 g
Zucker.....	110 g
Mehl.....	130 g

Butter, Zucker und Salz verrühren, bis eine glatte Konsistenz erreicht ist.

Nach und nach die Eier hinzufügen und dann die gesiebten trockenen Zutaten unterrühren. Gerade so viel rühren, dass eine homogene Masse entsteht.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ihn etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig mit einer Teigwalze ausrollen.

VANILLE-KARAMELL-GANACHE

Dicke Sahne.....	675 g
Zucker.....	675 g
Glukose.....	112 g
Butter.....	240 g
VALRHONA Weiße Schokolade OPALYS 33 %.....	260 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschoten.....	3 Stück

Die Sahne, die Vanilleschoten und die Glukose aufkochen. In einem anderen Topf den Zucker nach und nach schmelzen lassen, bis er eine goldbraune Karamellfarbe erreicht hat.

Das Karamell mit der heißen Sahnemischung in drei Schüben ablöschen und nach jeder Zugabe sorgfältig umrühren, um Spritzer zu vermeiden. Die Mischung wieder auf den Herd stellen und kochen, bis sie 95°C (205°F) erreicht hat.

Das heiße Karamell in die weiße Schokolade und die Butter gießen und mit einem Stabmixer emulgieren, bis eine glatte, glänzende Konsistenz erreicht ist.

SCHAUMIGE VANILLE-GANACHE-CREME

Gekochte Sahne.....	480 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschoten.....	3 Stück
Pulvergelatine.....	12 g
Wasser.....	60 g
VALRHONA Weiße Schokolade OPALYS 33 %.....	460 g
Dicke Sahne.....	1100 g

Die Gelatine einweichen und in die heiße Sahnezubereitung einrühren.

Eine Ganache zubereiten, indem die heiße Mischung in die Schokolade gegossen und dann mit einem Stabmixer emulgiert wird, bis eine glatte Konsistenz erreicht ist.

Nach und nach die kalte dicke Sahne unter Rühren hinzufügen und mindestens 1 Minuteiterrühren, um eine stabile Emulsion zu erhalten.

KONDI TORCREME

Vollmilch.....	850 g
Schlagsahne.....	150 g
Ungesalzene Butter.....	100 g
NOROHY Madagaskar-Bourbon-Vanilleschote.....	1 Stk
Butter.....	200 g
Eigelb.....	200 g
Maisstärke.....	80g
Salz.....	1-2g

Milch, die Hälfte des Zuckers, Salz, Vanille und Butter in einem Topf verrühren.

Die Mischung leicht köcheln lassen. Eigelb, restlichen Zucker und Speisestärke glatt rühren, bis die Masse hell und cremig ist. Die heiße Milch unter ständigem Rühren langsam in die Eigelbmischung gießen. Alles zurück in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen. Sobald die Masse andickt, noch 1 Minute weiterkochen, damit die Stärke vollständig aktiviert wird. Durch ein feines Sieb passieren. Auf einem flachen Tablett verteilen und direkt mit Frischhaltefolie abdecken. Vor

Gebrauch vollständig abkühlen lassen. 10%ige Schlagsahne unterheben.

FRANZÖSISCHER BLÄTTERTEIG

Butterteig-Block.....	750 g
Butter.....	300 g
Mehl.....	600 g
Wasserteig.....	50 g
Maisstärke.....	50 g
Buchweizenmehl.....	250 g
Butter.....	5 g
Weißweinessig.....	300 g
Wasser.....	25 g
Salz.....	25 g

In der Rührschüssel einer Küchenmaschine mit dem Flachrührer die Butter und das Mehl verrühren, bis eine glatte und homogene Konsistenz erreicht ist.

Den Butterblock so formen, dass er doppelt so groß ist wie der Teig auf Wasserbasis.

Kühlen, bis der Teig fest, aber noch geschmeidig ist.

In der Rührschüssel einer Küchenmaschine mit Knethaken alle Zutaten außer das Salz mischen. Bei langsamer Geschwindigkeit 5 Minuten lang kneten.

Salz hinzufügen und 12 Minuten lang auf Stufe 2iterrühren, oder bis der Teig 24°C erreicht und eine glatte, elastische Textur entwickelt.

Den Teig zunächst für 1 Stunde in den Gefrierschrank und dann in den Kühlschrank stellen, damit er ruhen und vollständig abkühlen kann.

AUSROLLEN

Den Wasserteig um den Butterblock legen und gleichmäßig ausrollen.

Zwei doppelte und eine einfache Tour geben und den Teig zwischen den Faltevorgängen bei Bedarf ruhen lassen.

KARAMELLISIERTE WINDBEUTEL

Glukosepulver.....	50 g
Puderzucker.....	500 g
Harter Nougat.....	100 g
Wasser.....	200 g

Trockenen Nougat, Zucker, Glukosepulver und Wasser in einem Topf mischen.

Bei mittlerer bis hoher Hitze kochen, bis ein dunkles Karamell entsteht.

Die Windbeutel schnell in den Karamell tauchen, sodass sie gleichmäßig überzogen sind.

Die vollgesogenen Windbeutel auf ein Gitter legen, abkühlen lassen und vor der weiteren Verwendung vollständig trocknen lassen.





Bray-Saint-Christophe
FRANKREICH 

Florence LESAGE

WIE ALLES BEGANN

Die Chef-Pâtissière Florence Lesage begeisterte sich bereits in ihrer Kindheit für die Pâtisserie. Als Naschkatze träumte sie in jungen Jahren davon, Chocolatière zu werden! Obwohl sie aus der Picardie stammt, begann sie ihre Ausbildung in der Hotel- und Gastronomiefachschule Notre Dame de la Providence in der Region Hauts-de-France, in Orchies. Hier legte sie ihren berufsqualifizierenden

Abschluss BEP und das Fachabitur Bac Pro ab und schloss die Berufsausbildung BTM im Jahr 2011 ab. Und dies sogar als Jahrgangsbeste! Im Jahr 2014 nahm Florence zudem an den Olympiades des Métiers, einem Berufswettbewerb für junge Talente, teil.

2015 wurde Florence Lesage bei den WorldSkills zur Vizeweltmeisterin im Bereich Pâtisserie-Confiserie gekürt! Die Chef-Pâtissière baute ihre Fähigkeiten weiter aus und legte 2016 als Jahrgangsbeste ihre Meisterprüfung Brevet de Maîtrise Pâtissier ab.

WERDEGANG

Ihre ersten Erfahrungen, die sie ab 2013 als Chef de Partie im Château de Montvillargenne in Gouvieux sammeln konnte, öffneten ihr die Türen des Hotels The Westin Paris-Vendôme, wo sie an der Seite von David Réal arbeitete.

Zusammen mit Alexis Beauvils vertrat sie im Jahre 2022 Frankreich bei der Pâtisserie-Weltmeisterschaft Mondial des Arts Sucrés und gewann den Wettbewerb. Sie zeichnete sich insbesondere durch ihre ausgezeichnete technische Leistung bei der Herstellung von gezogenem Zucker aus.

Nachdem sie 2023 als Leitende Chef-Pâtissière im Hotel Fleur de Loire gearbeitet hatte, ist sie seit 2024 als selbstständige Beraterin tätig.

Neben ihrer Arbeit in der Küche teilt Florence ihre Leidenschaft auch in Workshops und Vorführungen.

KÜHNHEIT & EINFACHHEIT

Florence ist ein Fan von VAKANA, der Vanilleperle von NOROHY, die einen intensiven Vanillegeschmack aufweist und sich leicht in Rezepte einarbeiten lässt!

Die Chef-Pâtissière ist fest davon überzeugt, dass die Pâtisserie eine Kunst ist, die sich ständig weiterentwickelt und nimmt dies zum Anlass, sich immer neue Innovationen einfallen zu lassen.

Doch oft liegt für sie die Kühnheit in der Einfachheit und dem perfekten Gleichgewicht zwischen Tradition und Moderne.



DESSERTS VAKANA

Für 18 Portionen



JOCONDE-LÖFFELBISKUIT MIT GERÖSTETER VANILLE

Ei.....	150 g
PARIANI Blanchierte gemahlene Mandeln aus Sizilien.....	90 g
Puderzucker.....	90 g
Gemahlene geröstete Vanille.....	2 g
Bio-Vanilleperlen Madagaskar VAKANA NOROHY.....	2 g
Butter.....	30 g
Eiweiß.....	120 g
Zucker.....	30 g
Mehl mittlerer Typ.....	60 g

Eier, gemahlene Mandeln, Puderzucker, gemahlene geröstete Vanille, Vanilleperlen und geschmolzene Butter bei 40°C mixen. Parallel dazu das Eiweiß aufschlagen und nach $\frac{3}{4}$ der für das Steifschlagen benötigten Zeit den Zucker hinzufügen und fertig steif schlagen. Die beiden Massen vermischen und das gesiebte Mehl hinzufügen. In Form von 5 mm breiten Streifen auf einer Backmatte ausrollen. Auf einem Rost 8 Minuten lang bei 200°C backen.

PEKANNUSS-KNUSPERMASSE

VALRHONA Dunkle Schokolade 66 % Caraïbe.....	20 g
Streusel mit Kakao und Pekannüssen.....	45 g
Pekannuss-Praliné.....	80 g
Bio-Vanilleperlen Madagaskar VAKANA NOROHY.....	1 g
Fleur de Sel.....	0,1 g

Zunächst die Schokolade bei 45°C schmelzen. Anschließend die Pekannuss-Streusel, das Pekannuss-Praliné (50 g Praliné entnehmen, bevor die Pralinémasse vollständig gemixt wird), die Vanilleperlen und das gemahlene Fleur de Sel hinzufügen. Zwischen zwei Blättern Backpapier 5 mm dick ausrollen. Einfrieren.

STREUSEL MIT KAKAO UND PEKANNÜSSEN

Pekannüsse.....	10 g
Butter.....	10 g
Brauner Zucker.....	5 g
Heller Vergeoise-Zucker.....	5 g
VALRHONA Kakaopulver.....	1 g
Mehl mittlerer Typ.....	10 g

Zunächst die Schokolade bei 45°C schmelzen. Anschließend die Pekannuss-Streusel, das Pekannuss-Praliné (50 g Praliné entnehmen, bevor die Pralinémasse vollständig gemixt wird), die Vanilleperlen und das gemahlene Fleur de Sel hinzufügen. Zwischen zwei Blättern Backpapier 5 mm dick ausrollen. Einfrieren.

PEKANNUSS-PRALINÉ

Pekannüsse.....	50 g
Zucker.....	35 g
NOROHY Bio-Vanilleschote aus Madagaskar.....	0,1 g

Zunächst die Pekannüsse grob zerkleinern. Mit den restlichen Zutaten vermischen und anschließend durch ein Sieb streichen. Auf eine Silikonmatte streuen. Bei 150 °C Umluft 18 Minuten backen.

WEICHER KAKAOBISKUIT

Brauner Zucker.....	110 g
Eigelb.....	125 g
Eiweiß.....	125 g
Brauner Zucker.....	35 g
Mehl T550.....	60 g
VALRHONA Kakaopulver.....	25 g
Butter.....	35 g
Bio-Vanilleperlen Madagaskar VAKANA NOROHY.....	2 g

Das Eigelb mit der ersten Menge braunem Zucker aufschlagen, bis eine schaumige und glatte Textur entsteht. Anschließend das Eiweiß schaumig schlagen und nach $\frac{3}{4}$ der für das Steifschlagen benötigten Zeit die zweite Menge brauner Zucker hinzufügen und fertig steif schlagen. Die ersten beiden Massen vorsichtig miteinander vermengen. Das zuvor mit dem Kakaopulver gesiebte Mehl hinzufügen und vorsichtig verrühren. Die lauwarme geschmolzene Butter mit den VAKANA-Vanilleperlen (auf keinen Fall heiß) unterrühren. Zum Schluss in einen gefetteten Silikonrahmen gießen und dann bei 170°C zwischen 12 und 15 Minuten backen.

VANILLEKARAMELL

Zucker.....	40 g
Glukose 40DE.....	40 g
Flüssige Sahne 35% UHT Excellence.....	80 g
Vollmilch.....	20 g
NOROHY Bio-Vanilleschote aus Madagaskar.....	1/4
Glukose 40DE.....	25 g
Fleur de Sel.....	1 g
Butter.....	30 g
Bio-Vanilleperlen Madagaskar VAKANA NOROHY.....	0,5 g

Zunächst die erste Menge Zucker und Glukose bei 185°C kochen. Anschließend die Sahne, die Milch, die aufgeschlitzte und ausgekratzte Vanilleschote, das gemahlene Fleur de Sel und die zweite Menge Glukose

erhitzen. Den Karamell mit der kochenden Sahne ablöschen und das Ganze bei 106 °C erneut kochen. Durch ein Sieb passieren und bei 70 °C die in Würfel geschnittene Butter hinzufügen. Mixen und im Kühlschrank aufbewahren.

GELATINEMASSE 6/1

Fischgelatinepulver.....	40 g
Wasser.....	6 g

Zunächst das Pulver in kaltem Wasser einweichen, dabei mit dem Schneebesen kräftig umrühren. Wenn die Masse richtig geliert ist, diese im Wasserbad schmelzen. Auf ein Blech gießen und in Würfel schneiden.

BAYERISCHE CREME MIT GERÖSTETER VANILLE

Vollmilch.....	225 g
Zucker.....	55 g
Eigelb.....	70 g
NOROHY Bio-Vanilleschoten aus Madagaskar.....	2,5
Flüssige Sahne 35% UHT Excellence.....	230 g
Gelatinemasse 6/1.....	30 g

Zuerst die ganze Vanille 20 Minuten lang bei 140°C im Ofen rösten. Warten, bis die Masse vollständig abgekühlt ist, dann mixen, um sie zu Pulver zu verarbeiten. Anschließend die Milch (346 g) erhitzen und das Pulver aus gerösteter Vanille 15 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und das Gewicht der Milch korrigieren. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Anschließend die Englische Creme bei 82°C kochen und die Gelatinemasse hinzufügen. Lange mixen und zum schnellen Abkühlen in eine Schale geben. Wenn die gewünschte Textur und Temperatur für die Basis der Bayerischen Creme erreicht ist, diese zu einer schaumigen Creme aufschlagen und alles vermischen. In die Form füllen und einfrieren.

VANILLE-MASCARPONE-CREME

Vollmilch.....	20 g
Zucker.....	20 g
NOROHY Bio-Vanilleschote aus Madagaskar.....	0,5
Gelatinemasse 6/1.....	15 g
Mascarpone.....	40 g
Flüssige Sahne 35% UHT Excellence.....	185 g

Zuerst die Milch mit dem Zucker und der aufgeschlitzten und ausgekratzten Vanilleschote zum Kochen bringen. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Gelatinemasse hinzufügen, durch ein Sieb über die Mascarpone passieren und kräftig verrühren. Schließlich die kalte flüssige Sahne hinzufügen und dabei mixen, um Stückchen zu vermeiden. Dann 12 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

VANILLE-NEUTRALGLASUR

VALRHONA Neutraler Überguss Absolu Cristal.....	225 g
Wasser.....	20 g
Paste aus Vanilleschoten Madagaskar VANIFUSION.....	3 g

Überguss, Vanille und Wasser bis zum Köcheln erhitzen.

VANILLEPERLEN

Wasser.....	65 g
Bio-Vanilleperlen Madagaskar VAKANA NOROHY.....	5 g
SOSA Agar-Agar.....	1 g
Zucker.....	10 g
Aktivkohle.....	1 g
Sepia.....	1 g

Zunächst das Wasser mit den Vanilleperlen auf 40 °C erhitzen. Den Zucker und das Agar-Agar einrieseln lassen und 30 Sekunden aufkochen lassen. Dann das Aktivkohlepulver und die Sepia hinzufügen. In eine Pipette geben, um die Vanilleperlen in 3 °C kaltem Sonnenblumenöl herzustellen. Abtropfen lassen, abspülen und im Kühlschrank aufbewahren.

HIPPEN-GRUNDMASSE MIT VANILLE

Mehl mittlerer Typ.....	35 g
Puderzucker.....	4 g
Kartoffelstärke.....	2 g
Traubenkernöl.....	20 g
Eiweiß.....	30 g
Salz.....	1 Prise
Paste aus Vanilleschoten Madagaskar VANIFUSION.....	0.5 g

Alle Zutaten miteinander vermischen und am nächsten Tag verwenden.

MONTAGE

Joconde-Löffelbiskuit mit gerösteter Vanille... 60 x 40 cm	
Pekannuss-Knuspermasse.....	150 g
Weicher Kakaobiskuit..... 40 x 30 cm	
Vanillekaramell.....	220 g
Bayerische Creme mit gerösteter Vanille.....	600 g
Vanille-Mascarpone-Creme.....	280 g
Neutraler Überguss Vanille.....	250 g
Vanilleperlen.....	80 g
Hippen-Grundmasse mit Vanille.....	90 g

Zunächst 17 cm x 4,5 cm große Joconde-Löffelbiskuit-Streifen zuschneiden und diese in den zuvor mit Tortenrandfolie ausgelegten Tortenringen platzieren. Die (in einem Stampfer oder einer Schablone mit einem Durchmesser von 4,8 cm und einer Höhe von 2,5 mm ausgerollte) Knuspermasse auf dem Boden verteilen. 25 g Bayerische Creme-Mousse dressieren und den mit einem Ausstecher von 4,2 cm Durchmesser (1,2 cm Höhe) ausgeschnittenen Schokoladenbiskuit einfügen. 15 g Karamell dressieren, bis der komplette Löffelbiskuit bedeckt ist. Die Vanille-Mascarpone-Creme einfrieren, dann aufschlagen und 15 g pochieren, dabei darauf achten, dass die aufgespritzten Spitzen erhalten bleiben. Erneut einfrieren und dann die Schlagsahne mit dem neutralen Vanille-Überguss besprühen, ohne die Tortenringe oder die Tortenrandfolien zu entfernen. Für die Herstellung der Hippen eine feine Schicht Hippen-Grundmasse mit Vanille auf eine gefettete Backmatte aufspritzen. Mit einem Spachtel glatt streichen und dann mit den Fingern die Ränder verfeinern, sodass sie die Form einer Vanilleschote erhalten. Schließlich für 5 bis 7 Minuten bei 170°C backen. Die Vertiefungen der Hippen mit Vanilleperlen füllen und die Desserts dekorieren.



Anna PLAGENS

WIE ALLES BEGANN

Es sind vor allem die wundervollen Erinnerungen an ihre Mutter und Großmutter, die für Geburtstage und Familienfeste köstliche Kuchen backten, die Anna Plagens dazu inspirierten, sich der Pâtisserie zu widmen. Diese Leckereien schaffen gesellige Momente und eine besondere Verbindung zwischen Menschen. Schon seit ihrer Kindheit nährten diese Erlebnisse ihre Leidenschaft für das Backen.

WERDEGANG

Nach einer dualen Ausbildung im Elsass, in der Pâtisserie Husser in Guebwiller und im CFA Marcel Rudloff in Colmar führte sie ihr beruflicher Werdegang ins österreichische Wien. Sie arbeitete dort bei der Eröffnung des Palais Coburg mit Thomas Scheibelhofer und nachher im für seine Sachertorte berühmten Demel. In Paris wurde sie Teil des Teams von Pierre Hermé und arbeitete mit ihm mehrere Jahre in der Produktentwicklung. Zurück in Deutschland erwarb sie den Meisterbrief und eröffnete in Berlin das Du Bonheur (Glück auf französisch).

INSPIRATION UND KREATIONEN

Anna holt sich ihre Inspiration aus dem Austausch mit ihrem Team und ihren Kunden sowie aus den Trends in den sozialen Netzwerken. Als Mutter eines kleinen Sohnes achtet sie darauf, den Industriezucker in ihren Kreationen zu reduzieren. Sie verwendet gerne Trockenfrüchte und sie liebt die Vanille von NOROXY in all ihren Formen wegen ihres warmen und würzigen Dufts.

MARKENZEICHEN UND KÜHNHEIT

Ihre Konditorei ist eine Referenz für französische Pâtisserie in Berlin und bietet Klassiker wie Eclairs, Tarte au Citron und Paris-Brest an. Für die NOROXY Gallery hat Anna Plagens eine innovative Version der Opéra-Torte kreiert: vegan, glutenfrei und ohne Industriezucker. Ein starkes Zeichen für gesündere Ernährung! So kann sich jeder an einem neu interpretierten Klassiker erfreuen. Auf diese Weise überarbeitet die Chef-Pâtissière regelmäßig ihre Rezepte und wendet dabei die Prinzipien der „Gourmandise Raisonnée“ - des verantwortungsvollen Genusses - an.



OPÉRA VÉGÉTAL AUX DATTES

27 Stück, im Valrhona Pralinenrahmen eingesetzt
34x34cm, benötigt werden 3 Rahmen mit 10mm,
1 Rahmen mit 4mm und 1 Rahmen mit 2mm



DATTELSCHOKOLADE

Kakao Pâte 100% VALRHONA.....600g
Dattelsirup.....300g
Kakaobutter VALRHONA.....100g

Alle Zutaten sehr fein mixen, bis die Masse beginnt, flüssig zu werden. Dann im Melangeur für 24-36 Stunden conchieren. (Das Rezept lässt sich auch sehr gut mit Valrhona's GUANAJA 70% umsetzen, enthält dann aber im Schokoladenanteil 30% raffinierten Zucker)

GLUTENFREIER DATTELBIKUIT

Maisstärke.....150 g
Mandelstaub.....250 g
Dattelsirup.....120 g
Weinsteinbackpulver.....15 g
Steinsalz.....2 g
neutrales Öl.....90 g
Haferdrink glutenfrei.....450 g
Apfelessig.....12 g
Süßkartoffel gekocht und gepellt.....50 g
Flohsamenschalen gemahlen.....5 g
Flaxfiber SOSA.....10 g
Mineralwasser.....150 g

Die ersten 5 Trockenzutaten in einer Schüssel miteinander verrühren. Öl, Haferdrink, Apfelessig, Süßkartoffel, Flohsamen und Flaxfiber dickschaumig emulgieren. Zuletzt das Mineralwasser untermixen und mit den Trockenzutaten vermischen. Sofort auf eine Backmatte 3 Biskuits im 4mm Pralinenrahmen aufstreichen und bei 170°C für ca. 12 Minuten backen.

KAFFEECREME

Dattelsirup.....150 g
Haferdrink glutenfrei.....500 g
Maisstärke.....80 g
Kaffeepaste NOROHY.....20 g
TADOKA Vanille.....1 Stück
Organic Block (Butterersatz von Naturli).....430 g

Der Organic Block kann durch 170g Kokosöl, 160g Kakaobutter und 100g neutrales Öl ersetzt werden. Den

Dattelsirup mit Haferdrink und Maisstärke unter Rühren aufkochen. Auf 50 Grad abkühlen lassen und Kaffeepaste, Tadoka Vanille sowie den Veganblock gründlich untermixen. Mit Folie in Kontakt abdecken und komplett auskühlen lassen. Zur Verwendung in der Küchenmaschine unter mehrfachem Ankratzen bis zum maximalen Volumen aufschlagen.

KAFFEESIRUP

Wasser.....350 g
Datteln.....120 g
Vanilleschote geöffnet und ausgekratzt.....1
Kaffeextrakt NOROHY.....15 g

Alle Zutaten miteinander aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen, dann durchmixen und durch ein feines Sieb passieren. Dattel- und Vanillefasern entsorgen.

GANACHE

Dattelschokolade.....270 g
Haferdrink glutenfrei.....300 g
Organic Block (Naturli).....130 g

Haferdrink aufkochen und mit der Schokolade ein Ganache realisieren, zuletzt den Organic Block untermixen und direkt verwenden.

SCHOKOGLASUR

Dattelschokolade.....200 g
Kakaobutter VALRHONA.....18 g
Kokosöl.....100 g

Die Schokolade auf niedriger Temperatur schmelzen. Bei 34°C die Kakaobutter untermixen und mit dem Kokosöl emulgieren.

Einen 10mm Valrhona Pralinenrahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und den Biskuit mit der Hautseite nach unten einlegen. Mit dem Kaffeesirup bepinseln und die Hälfte der Kaffeecreme auftragen. Mit dem Abstreifer (Raplette) glattstreichen und einen weiteren 10mm Rahmen auflegen. Den zweiten Biskuit einlegen und mit Kaffeesirup tränken. Die Ganache gleichmäßig auftragen und mit der Raplette abziehen. Erneut einen 10mm Rahmen auflegen, den letzten Biskuit einlegen und tränken. Die restliche Kaffeecreme aufstreichen, mit der Raplette glätten und den 2mm Rahmen auflegen, eventuell kurz kühlen. Mit der Glasur übergießen und kristallisieren lassen, den Rahmen vorsichtig mit der Messerspitze lösen und abnehmen. Mit Hilfe eines heißen Messers in 3 Streifen mit 11cm Breite schneiden. Jeden Streifen in 9 Stücke schneiden (11x 3,5cm) und auf Wunsch mit Opera-Aufschrift und/oder Gold dekorieren.





Barcelona
SPANIEN 

Esther REAL

WIE ALLES BEGANN

Esther Real arbeitet seit jeher mit Leidenschaft in der Gastronomie, sowohl in der süßen als auch in der herzhaften, und hat das Handwerk insbesondere in Restaurants erlernt. Sie studierte in Barcelona internationalen Handel und Marketing, bevor sie sich ganz dem Backen widmete.

IHR WERDEGANG

Esther absolvierte Ausbildungen an verschiedenen Schulen in Barcelona, wie Espai Sucre, der Chocolate Academy und schließlich der Kochschule Hofmann, wo sie fünf Jahre lang im Patisserie-Team unter der Leitung von Eric Ortuño und später Miquel Guarro arbeitete. Danach wechselte sie zu Tickets, dem Restaurant von Albert Adrià, wo sie mit Alfredo Machado und David Gil zusammenarbeitete. Nach der COVID-19-Pandemie verließ sie das Restaurant und schloss sich Gil an, um an der Seite von Gerard Gil ihr gemeinsames, neues Patisserie-Projekt zu leiten. Sie sind für vier Bäckereien-Konditoreien zuständig, von denen sich drei im Stadtteil Clot befinden. Die jüngste wurde vor einem Jahr auf der Promenade La Rambla eröffnet.

IHRE KÜHNHEIT

Durch diese Zusammenarbeit möchte Esther moderne Patisserie und traditionelle Backkunst verbinden. Das für die NOROHY Gallery kreierte Rezept zeigt dies auf perfekte Art und Weise: Es kombiniert einen klaren Geschmack und traditionelle Techniken mit einer neuen Form.



VANILLE-WOLKE ZUM NACHMITTAGSTEE ODER -KAFFEE

Für 10 Portionen



KUCHEN NACH GROSSMUTTERART

Ei.....	120 g
Orangensaft.....	50 g
Abgeriebene Schale einer Orange.....	2 g
Sonnenblumenöl.....	50 g
Olivöl.....	50 g
Weißer Zucker.....	185 g
Weißes Dinkelmehl.....	120 g
Backpulver.....	6 g
NOROHY Bio-Orangenblütenwasser.....	7 g
Mohnsamen.....	10 g

Eier und den weißen Zucker mit dem Schneebesen aufschlagen. Den Orangensaft und das Orangenblütenwasser hinzufügen. Das Mehl und das Backpulver vorsichtig unterheben. Zuletzt Öl, Mohn und Orangenschale dazugeben.

Mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

60 g in jede Form geben. Etwa 12-14 Minuten bei 170 °C backen.

VANILLE-MÜRBETEIGKEKS

Weißes Dinkelmehl.....	500 g
Puderzucker.....	200 g
Weiche Butter.....	300 g
Gemahlene Mandeln.....	60 g
Ei.....	120 g
Salz.....	2 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschoten.....	2 g

Die weiche Butter mit dem Zucker verrühren. Die Eier nacheinander dazugeben.

Zuletzt das Mehl, die gemahlene Mandeln, das Salz und die Vanille hinzufügen.

Den Teig 1,75 mm dick ausrollen und im Kühlschrank aufbewahren.

In die gewünschte Form schneiden und im Ofen bei 150°C 8-10 Minuten lang backen.

VANILLEMousse MIT KARAMELL

Sahne.....	660 g
Glukose.....	80 g
Weißer Zucker.....	380 g
Salz.....	4 g
Natron.....	1,6 g
Butter.....	80 g
VALRHONA Weiße Schokolade OPALYS 33 %.....	100 g
Weißer Zucker.....	380 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschoten.....	2 Stück

Die erste Menge Zucker trocken karamellisieren. Mit der Sahne und der Glukose ablöschen.

Salz, Natron, Schokolade, Butter und Vanille hinzufügen.

Auf 105°C erhitzen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

VANILLE-CREME NACH FLAN-ART

Milch.....	220 g
Sahne.....	325 g
Pektin X58.....	4 g
Weißer Zucker.....	90 g
Ei.....	120 g
Pulvergelatine.....	5 g
Wasser.....	25 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschoten.....	2 Stück

Die Vanille in der Sahne und Milch ziehen lassen.

Auf 40 °C erhitzen und den Zucker mit dem Pektin hinzufügen. Die Eier dazugeben und auf 82 °C erhitzen.

Gelatine hinzufügen. Für das Dosieren in den Kühlschrank stellen.

ÜBERZUG AUS WEISSER SCHOKOLADE

VALRHONA Weiße Schokolade OPALYS 33 %.....	300 g
VALRHONA Kakaobutter.....	200 g
Weißer Farbstoff.....	10 g
NOROHY Vanillepulver.....	2 g

Butter und weiße Schokolade OPALYS schmelzen, Lebensmittelfarbe und Vanillepulver hinzufügen.

ANRICHTEN

Die Vanille-Creme in die Formen füllen und das aufgeschlagene Karamell dazugeben. Einfrieren.

Überziehen.

Die mit braunem Zucker und Mohn überzogenen Mürbeteigkekse und den Sponge Cake in Halbkugelformen backen.





Moe TAKAHASHI

WIE ALLES BEGANN

Moe Takahashi wuchs in einer Familie auf, in der nur selten ein Kuchen in einer Konditorei gekauft wurde. An Geburtstagen und Weihnachten buk ihre Mutter die Kuchen immer selbst. Moe ging ihr zur Hand und so wurde das Backen zu ihrer Leidenschaft.

Als sie die Chef-Köche Hironobu Tsujiguchi und Sadaharu Aoki im Fernsehen sah, begann sie sich für den Beruf zu interessieren und beschloss, diesen Karriereweg einzuschlagen. Nach dem Besuch des Gymnasiums schrieb sie sich in einer Kochschule ein, um ihren Traum zu verwirklichen.

WERDEGANG

Von 2007 bis 2011 ließ sich die Chef-Köchin in der Patisserie Tadashi Yanagi ausbilden. Sie entwickelte sich weiter und arbeitete bis 2015 als Pâtissier Intermédiaire in der Viennese Confectionery Lienberg. Es folgte ein Praktikum in Frankreich, bevor sie 2016 Chef-Pâtissière (zuständig für Schokolade) im InterContinental Tokyo Bay wurde. 2023 reichte Moe ihr berühmtes Dessert „The Windmill“ bei der Coupe du Monde de la Pâtisserie zum Thema Klimawandel ein.

INSPIRATION

Moe denkt sich Rezepte rund um die Hauptzutat aus, wobei sie darauf achtet, dass diese zur Geltung kommt und keine überflüssigen Elemente enthält. Bei Bedarf fügt sie dann weitere Zutaten hinzu. Beim Design lässt sie sich häufig von Möbeln und Inneneinrichtungen inspirieren. Ihre Lieblingszutaten beim Backen sind Schokolade und Vanille. Sie hat eine Schwäche für Tadoka, das sie als einzigartige Lösung mit inspirierendem Potenzial betrachtet.

Für die Norohy Gallery kombinierte Moe Tadoka und Schokolade, um einen einzigartigen Vanillegeschmack in einer warmen Crème Anglaise zu kreieren, die das Servieren am Tisch angenehmer macht. Die Chef-Pâtissière bringt die Zartheit der Vanille mit einer feinen Tuile und ihre Vielseitigkeit mit der Farbe Weiß zum Ausdruck, wobei sie nur Vanillesamen für das Motiv verwendet.



VANILLE-SPITZE



Zucker.....60 g
NOROHY Vanilleschoten aus Madagaskar..... 0,4 Stück
Stabilisator (Guarkernmehl 60 % / Glukose 40 %)..... 1,8 g

Sahne, Milch und Vanilleschoten aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die verrührten Eigelbe, den Zucker und den Stabilisator hinzufügen und kochen, um eine Englische Creme (Konditorcreme) zu erhalten.

Die Mischung abkühlen lassen und dann in eine Eismaschine geben.

EISSCHAUM CARAÏBE

Schlagsahne 35 %.....200 g
Eiweiß60 g
Zucker100 g
Wasser30 g
VALRHONA Dunkle Schokolade Caraïbe 66 %..... 210 g
SOSA Karamellisierte Pekannüsse..... 300 g

Den Zucker in Wasser auflösen, um einen Sirup zu erhalten, diesen dann zum Eiweiß geben und aufschlagen, um ein italienisches Baiser herzustellen.

Caraïbe bei 55°C schmelzen und die Sahne schlagen, bis sie bei etwa 60 % steif ist.

Baiser und Schlagsahne vermischen, die grob gehackten karamellisierten Pekannüsse hinzufügen und die Mischung in eine runde Form mit einem Durchmesser von 6 cm gießen.

GEBRATENE BIRNEN

Birnen 1 Stück
ZuckerNach Belieben
NOROHY Vanilleschoten aus Madagaskar..Nach Belieben
Whisky.....Nach Belieben

Die Birne in Würfel schneiden.Die in Würfel geschnittene Birne, den Zucker und die Vanille in eine Bratpfanne geben und karamellisieren.

Dann mit Whisky flambieren.

ENGLISCHE CREME

Vollmilch110 g
Schlagsahne 35 %..... 55 g
Zucker (für Karamell)10 g
Zucker10 g
Gesüßtes Eigelb (20 % Zuckerzusatz)..... 20 g

Zucker karamellisieren (so dass Karamell entsteht), dann die heiße Milch und die Sahne hinzufügen.

Zucker und Eigelb verrühren, dann in die Karamellmischung einrühren und kochen, so dass eine Englische Creme entsteht.

VANILLE-SCHLAGSAHNE

Schlagsahne 35 %.....250 g
NOROHY Vanilleschoten aus Madagaskar..... 0,5 Stück
Zucker 20 g

Eine Vanilleschote in ein Drittel der Sahne geben, aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.

Den Rest der Sahne zu der Vanille-Sahne-Mischung geben und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Vanilleschote entfernen, den Zucker hinzufügen und die Sahne aufschlagen.

VANILLE-ZUCKERGLAS

Zucker340 g
Glukosesirup.....225 g
NOROHY Vanilleschoten aus Madagaskar.....1,5 Stück

Zucker und Glukosesirup zusammen kochen, bis eine Temperatur von 160°C erreicht ist.

Die Vanillesamen in die gekochte Mischung geben.

Die Mischung abkühlen und aushärten lassen, dann mit einer Mischmühle zu Pulver zermahlen.

Das Pulver in die vorbereitete Schablonenform sieben und im Ofen bei 160°C für 2 bis 3 Minuten backen.

VANILLE-HIPPEN

Vollmilch200 g
Schlagsahne20 g
Zucker40 g
Maisstärke20 g
NOROHY Vanilleschoten aus Madagaskar..... 0,5 Stück

Milch, Sahne und Vanille aufkochen. Zucker und Maisstärke hinzufügen und die Mischung kochen.

Die gekochte Mischung auf einer Silikon-Backmatte verteilen und 1 Stunde lang in einem Umluftofen bei 80°C trocken backen.

NOROHY TADOKA VANILLE

NOROHY TADOKA Vanille100 g
VALRHONA Dunkle Schokolade Equatorial 55 %.....100 g

Tadoka und Équatorial Noir in einer Küchenmaschine zu einer tonähnlichen Konsistenz mixen und die Mischung zu einer Vanilleschote formen.

Den Vanille-Savarin in 2 cm dicke Stücke schneiden und die Mitte entfernen, sodass er wie ein Donut aussieht. Dann den Savarin in dem auf 40°C erhitzten Whiskysirup tränken.

Vanilleeis auf den Eisschaum Caraïbe dressieren.

Den getränkten Vanille-Savarin auf einem Teller anrichten und die Mitte mit gebratenen Birnen füllen.

Vanilleeis auf den Vanille-Savarin geben und mit Vanille-Schlagsahne bedecken.

Die Vanille-Schlagsahne mit Vanille-Hippen und Vanille-Zuckerglas dekorieren.

Abschließend die Tadoka Vanille unter Rühren in die lauwarme Englische Creme einrühren und diese gleichmäßig verteilen.

VANILLE-SAVARIN

Vollmilch90 g
Schlagsahne 35 %.....45 g
Frische Hefe.....25 g
Salz.....4,2 g
Zucker20 g
NOROHY Gemahlene Vanilleschoten8 g
Mehl T812285 g
Eier.....140 g
Butter85 g

Milch und Sahne auf 40°C erwärmen, dann die frische Hefe dazugeben und gut verrühren.

Eier bei Raumtemperatur verwenden. Die Butter schmelzen, indem sie auf 40°C erhitzt wird.

Salz, Zucker, Vanillepulver und Mehl in einer Küchenmaschine mischen. Die Hefemischung und die Eier dazugeben und gründlich kneten.

Die 40°C warme Butter in den Teig gießen und diesen 15 Minuten ruhen lassen. Nach 15 Minuten den Teig kneten, bis eine homogene Mischung entsteht. Den fertigen Teig in Förmchen füllen, 10 Minuten ruhen lassen und dann im Ofen bei 180°C etwa 40 Minuten backen.

WHISKYSIRUP

Wasser50 g
Zucker150 g
Whisky.....120 g

Wasser und Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Den Whisky zum abgekühlten Sirup geben.

VANILLE-EISCREME

Schlagsahne 35 %.....110 g
Vollmilch340 g
Gesüßtes Eigelb (20 % Zuckerzusatz)..... 70 g





Eunjung CHO

WERDEGANG

Nach ihren Anfängen in der Gastronomie entdeckte Küchenchefin Eunjung Cho ihre Leidenschaft für die Patisserie und absolvierte eine Ausbildung an der École Lenôtre in Frankreich. Danach sammelte sie umfangreiche Erfahrungen als Besitzerin von Bless Kitchen, als Chef-Pâtissière und Produktionsleiterin bei La Bocca in Seoul und als Chef-Pâtissière im Park Hyatt Aviara in den USA.

Im Jahr 2013 gründete sie die Honeybee Seoul und schuf Koreas erste „Master Class für Kaffeedesserts“.

Die Kurse konzentrieren sich auf praktische Rezepte, die sich sowohl für unabhängige Cafés als auch für große Produktionsstätten anpassen lassen. Eunjung Cho ist außerdem Autorin mehrerer anerkannter Backbücher. Im Jahr 2024 bereicherte sie ihr Portfolio mit der Lancierung der Eisdessertmarke Ouch und der Patisserie Touch.

KÜHNHEIT

Für die Chef-Pâtissière zeigt sich Kühnheit im Mut, Vertrautes mit neuen Augen zu sehen und neu zu interpretieren. Ihr Ziel ist es, universelle Aromen und Erfahrungen zu vervollkommen. Dabei ist die Ausgewogenheit entscheidend: Geschmack, Aroma, Textur und ansprechende Optik müssen perfekt aufeinander abgestimmt sein. Sie bemüht sich, Überflüssiges wegzulassen und die Authentizität der Zutaten in den Vordergrund zu rücken.

INSPIRATION

Das für Norohy Gallery erdachte Rezept interpretiert das Erdbeer-Vanille-Eis aus unserer Kindheit neu. Die Vanilleschoten aus Madagaskar verleihen dem Bavaois Tiefe und die Vanilleschoten aus Tahiti sorgen bei dem Erdbeerkompott für eine subtile blumige Note. Vanilleperlen beschenken dem Gelee Frische und Vanilleextrakt verbindet alle Bestandteile wie eine Geschichte. Das Design ist von der Form einer Vanilleschote inspiriert, beim Schneiden treten deutlich die Schichten zutage. Dies sorgt für einen besonderen visuellen Effekt und ein anhaltendes Geschmackserlebnis.

Für Eunjung Cho ist Norohy nicht nur eine Zutat, sondern eine Referenz. „Beim Backen und Kochen sind die Rolle jeder einzelnen Zutat eines Rezepts und ihr Einfluss auf das Gesamtbild von größter Bedeutung. Vanille bestimmt die Richtung des Rezepts und sorgt für Gleichgewicht. Die Vanilleschoten von Norohy bieten konstant intensive Aromen, jede Sorte verfügt über einzigartige Eigenschaften und eine Präsenz, die auch in Kombination mit anderen Zutaten nie nachlässt. Somit ist Norohy nicht einfach nur eine Option. Es ist der Garant für Qualität und eine Philosophie, die ich zu respektieren versuche.“



VANILLE-ERDBEERE

Für 13 Portionen



Pektin NH SOSA.....	2 g
SOSA Agar-Agar	1,5 g
Gelatinemasse.....	10 g

Die Erdbeeren, den Zitronensaft und die Vanilleschote auf 45°C erhitzen.

Zucker, Salz, Pektin und Agar-Agar mischen und zum Kochen bringen.

Vom Herd nehmen und die Gelatinemasse unterheben.
10 g in jede Form füllen.

VANILLE-GEL (in Portionen von je 8 g aufgeteilt)

Wasser	75 g
Brauner Zucker.....	45 g
Pektin NH SOSA.....	1,5 g
SOSA Agar-Agar	1 g
Gelatinemasse.....	7 g
Vanilleperle VAKANA NOROHY.....	10 g

Das Wasser auf 45°C erwärmen.

Braunen Zucker, Pektin und Agar-Agar zugeben und aufkochen lassen.

Die Gelatine und die Vanilleperlen unterrühren.

Je 8 g in jede Form füllen.

ERDBEERMUSSE

(in Portionen von je 10 g aufgeteilt)

Erdbeeren	50 g
Zitronensaft.....	2 g
Gelatinemasse.....	15 g
Italienisches Baiser (Zucker 1,5: Wasser 0,5: Eiweiß 1).....	20 g
Sahne.....	40 g
Erdbeerlikör.....	10 g

Die Erdbeeren grob mixen und mit dem Zitronensaft vermischen.

Mit der warmen Gelatinemasse verrühren.

Die Sahne und den Erdbeerlikör schlagen, bis sie eine cremige Konsistenz annehmen.

Das italienische Baiser unterheben.

Mit der Erdbeermasse mischen.

10 g in jede Form füllen.

VANILLE-BAVAROIS

(in Portionen von je 45 g aufgeteilt)

Milch.....	260 g
Eigelb.....	80 g
Brauner Zucker.....	80 g
NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleschote Madagaskar	2 Stück
Tonkabohne.....	2 g
Gelatinemasse.....	50 g
Sahne.....	230 g
Erdbeerlikör.....	10 g
Kirschwasser.....	10 g

Vanilleschote und Tonkabohne in der Milch ziehen lassen.
Eigelb und braunen Zucker verrühren, die Englische Creme bei 83 °C kochen.

Die Gelatinemasse hinzufügen und auf 20 °C abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem Erdbeerlikör und dem Kirschwasser aufschlagen.

Mit Schritt 3 kombinieren und in Portionen von je 45 g aufteilen.

SPRAY MIT SAMTIGEM EFFEKT, SCHOKOLADE

VALRHONA Dunkle Schokolade MANJARI 64 %.....	100 g
VALRHONA Kakaobutter	100 g
Schwarze Lebensmittelfarbe auf Ölbasis.....	1 g

Schokolade und Kakaobutter schmelzen, mit schwarzer Lebensmittelfarbe emulgieren.

Bei 45–50 °C aufsprühen.

SPRAY ABSOLU CRISTAL MIT VANILLE

VALRHONA Absolu Cristal.....	200 g
Wasser	20 g
Vanilleperlen VAKANA von NOROHY.....	1 g

Absolu Cristal mit Wasser und der Vanilleschote zum Kochen bringen.

Auf den Kuchen sprühen.

SPONGE CAKE MIT MANDELN

(30x40 cm, 1 Blech)

Eier.....	180 g
Zucker.....	125 g
Mehl T550.....	60 g
Maisstärke.....	40 g
PARIANI Gemahlene Mandeln.....	40 g
Butter	20 g

Eier und Zucker auf 35°C erwärmen und mit dem Schneebesen aufschlagen.

Mehl, Maisstärke und gemahlene Mandeln sieben und mischen.

Gleichmäßig in der Form verteilen und 7 Minuten bei 180 °C backen.

Kreise mit 3 cm und 2,5 cm Durchmesser ausschneiden.

VANILLESIRUP (in Portionen von je 2 g aufgeteilt)

Wasser	40 g
Zucker.....	15 g
NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleextrakt	1 g
Goldener Rum.....	2 g

Wasser und Zucker aufkochen, um einen Sirup herzustellen.
Vanilleextrakt und goldenen Rum unterrühren.

Jeden aufgeschnittenen Biskuit mit 1 bis 2 g Sirup bestreichen.

ERDBEERKOMPOTT

(in Portionen von je 10 g aufgeteilt)

Erdbeeren	110 g
Zucker.....	40 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschoten	0,2 Stück
Zitronensaft.....	8 g
Rosa Himalayasalz.....	0,3 g





Shenzhen
CHINA 

Su
YANG

In China war Schokolade, die mit echter, natürlicher Kakaobutter hergestellt wurde, schwer zu finden. Deshalb probierte Su Yang erst in der Grundschule bei einem Klassenkameraden eine Praline aus dem Ausland. Ihr Geschmack war einzigartig, süß und fluffig und sie war mit einem Schokoladenmantel überzogen. Im Inneren hatte sie einen braunen Kern, der kleine Fäden zog (wahrscheinlich Karamell). Ein einziger Bissen reichte aus, um sie davon träumen zu lassen, noch einmal eine solche Praline zu probieren.

EIN ZIEMLICH UNGEWÖHNLICHER WERDEGANG

Su Yang studierte zunächst französische Patisserie an der Flore Pastry School in Shenzhen. Ihre Lehrerin, eine Französin, war Absolventin des Le Cordon Bleu Japan. Im Anschluss an diese Ausbildung erwies sich das Herstellen von Süßigkeiten als ihre bevorzugte Tätigkeit. Da es in China jedoch kaum spezielle Kurse über die Herstellung von Pralinen gab, eignete sich Su Yang ihr Wissen größtenteils selbst an.

Su Yang stammt aus einem musikalischen Umfeld und arbeitete bis zu ihrem 30. Lebensjahr in verschiedenen musikbezogenen Bereichen - Unterricht, Planung von Musik-Radiosendungen und Musikjournalismus. Danach wechselte sie in die Versicherungsbranche: eine große Herausforderung für eine Kunstliebhaberin. In ihrer Freizeit experimentierte sie mit der französischen Patisserie. Die Pandemie ermöglichte es ihr, sich wieder mit Schokolade zu beschäftigen, und sie eröffnete ein Pralinengeschäft.

INSPIRATIONEN & TECHNIKEN

Su Yang findet überall Inspiration: bei einem köstlichen Essen, einem guten Kaffee oder einem edlen Wein, auf einer Reise, auf einem regionalen Markt oder in vielen chinesischen Elementen. So ist das Design ihrer Pralinen von der „Verwandlung von Glasuren während des Brennprozesses (Yao Bian)“ inspiriert, einer Technik, die früher zur Herstellung von chinesischem Porzellan verwendet wurde. Diese Technik führt beim Brennprozess der Keramik zu unerwarteten Farbveränderungen. Beispielsweise verwendet Su die Technik des „geblasenen Musters“ beim Besprühen der Pralinen, um einen Farbeffekt zu erzielen, der jenem der im Ofen gebrannten Glasur ähnelt und jeder Praline einen einzigartigen Charakter verleiht.

Sie liebt die Tahiti-Vanilleschote wegen ihrer Fleischigkeit und ihres einzigartigen Aromas. In Verbindung mit weißer Schokolade enthüllt dieses Aroma eine reiche Süße. In Kombination mit dunkler Schokolade verströmt diese Vanille einen eleganten, holzigen und mandelähnlichen Duft.



SCHOKOLADENPRALINEN „ORIENTALISCHER TEE UND REIS“

Für 21 Pralinen, bei Verwendung halbrunder Formen mit den Maßen 2,8 cm x H 2,2 cm



KONZENTRIERTE REISMILCH MIT VANILLE

NOROHY Tahiti-Vanilleschoten	2 g
Ungesüßte Sojamilch	60 g
Klebreisblätter	1 g
Roher Reis	4 g

Die Klebreisblätter mit der ungesüßten Sojamilch auf 80°C erhitzen.

20 Minuten ziehen lassen, um das Aroma des Klebreis zu extrahieren, dann die Blätter herausfiltern.

3 g rohen Reis zu kleinen Körnern mahlen und zusammen mit 2 g Vanilleschoten zur Sojamilch aus Schritt 1 geben. . 30 Minuten ziehen lassen und dann bei schwacher Hitze langsam umrühren, bis die Mischung eindickt und eine Paste bildet. Filtern, um 38 g konzentrierte Reismilch zur späteren Verwendung zu erhalten.

SOJAMILCH MIT VANILLE UND REISGANACHE

Konzentrierte Reismilch mit Vanille.....	40 g
Glukosesirup.....	1,5 g
Sorbit	1,5 g
VALRHONA Schokolade Blanc OPALYS 33 %.....	50 g
VALRHONA Kakaobutter	5 g

Die konzentrierte Reismilch mit Vanille zubereiten.

Die Zuckerarten mit der konzentrierten Reismilch erhitzen.

Die geschmolzene weiße Schokolade und die Kakaobutter hinzufügen.

Zu einer glatten Textur verrühren, anschließend emulgieren.

GANACHE MIT DUNKLER SCHOKOLADE UND SÄUERLICHEM HONIG

Fettarme Sahne	11 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschoten	1 Stück
Wilder säuerlicher Honig aus Yunnan	6 g
Trehalose	2 g
VALRHONA Dunkle Schokolade MANJARI 64 %.....	20 g

Die Vanilleschoten mit der fettarmen Sahne auf 80°C erhitzen, dann die Vanilleschoten herausfiltern. Anschließend den säuerlichen Honig und die Trehalose hinzufügen und gut verrühren.

Die geschmolzene dunkle Schokolade hinzufügen und alles zu einer glatten Textur verrühren, um zu emulgieren. Diese Ganache in die Mitte der ersten Schicht gießen, dabei darauf achten, dass letztere die zweite Schicht vollständig bedeckt.

KNUSPRIGE SCHICHT AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE UND BRAUNEM REIS MIT ALGEN

Brauner Reis	6g
Algen (Nori)	1g
VALRHONA Vollmilchschokolade JIVARA 40 %.....	20g
NOROHY Tadoka Vanille.....	1
VALRHONA Kakaobutter	4g

Den gekochten braunen Reis mit den Algen bei schwacher Hitze 1 Minute lang anbraten und dann mit einer Küchenmaschine in kleine Stücke zerkleinern.

Vollmilchschokolade, Tadoka Vanille und Kakaobutter schmelzen und die Mischung auf 30°C abkühlen lassen.

Die Stückchen aus braunem Reis und Algen aus Schritt 1 mit der Mischung aus Schritt 2 vermischen und gleichmäßig umrühren.

Die Mischung in die Form gießen und vorsichtig schütteln, um eine gleichmäßige Verteilung zu gewährleisten.

FÄRBESPRAY MIT KAKAOBUTTER

Die Kakaobutter in Dunkelorange und Hellem Cyanblau zubereiten und für die spätere Verwendung temperieren. 2 Tropfen orangefarbene Kakaobutter in die Mitte der Form und 1 Tropfen cyanblaue Kakaobutter an die Seite geben; die Form zum Vermischen vorsichtig schütteln.

Eine Airbrush-Pistole mit geringem Luftdruck verwenden, um die Kakaobutter von der Mitte nach außen zu sprühen. Dabei darauf achten, dass die Farbe gleichmäßig in der Form verteilt wird.

HERSTELLUNG DER PRALINENSCHALE

Die dunkle Schokolade Amazonia 75 % Republica Del Cacao schmelzen und bei 32°C temperieren.

Die temperierte Schokolade in die Form gießen und klopfen, um Luftblasen zu entfernen.

Überschüssige Schokolade abgießen, um eine Pralinenschale mit passender Dicke zu bilden.

MONTAGE

Schicht 1: Sojamilch mit Vanille und Reisganache

Schicht 2: Ganache mit dunkler Schokolade und säuerlichem Honig aus Yunnan

Schicht 3: Knusprige Schicht aus Vollmilchschokolade und braunem Reis mit Algen

VERSIEGELUNG DER PRALINEN

Die dunkle Schokolade RDC 75 % für eine spätere Verwendung temperieren.

Eine Heißluftpistole verwenden, um die Oberfläche der Ganache zu erwärmen, dann die überschüssige Schokolade abkratzen, um die Oberfläche zu ebenen.

Die temperierte dunkle Schokolade in die Form gießen und die Praline mit Backpapier verschließen.





Kuala Lumpur
MALAYSIA 

Ming Ai LOI

BERUFLICHER HINTERGRUND

MingAi Loi begann seine Karriere im Jahr 2009 als Tortendekorateur im TakaCakeHouse in Malaysia. Er setzte seine Karriere als Commis Chef und später als Sous Chef in Beijing, China, bis 2016 fort. Danach wurde er Leitender Chef-Pâtissier für die Academy of Pâtisserie and Culinary Arts Singapore, bevor er 2019 bei der Coupe du Monde de la Pâtisserie zum Pâtisserie-Weltmeister gekürt wurde. Im Jahre 2023 konnte er seinen Aufstieg mit dem Titel „Top Excellent Pastry Chef“ fortsetzen. Seitdem wird er regelmäßig als Jurymitglied angefragt, insbesondere für den Asian Pastry Cup (2024), die Coupe du Monde de la Pâtisserie (2025), aber auch für den Malaysia Cup.

2021 gründete er seine Pâtisserie „Voilà“ und ist seit 2024 stolzer Leiter seiner eigenen Schule.

KÜHNHEIT

Laut Küchenchef MingAi Loi liegt die Kühnheit seines NOROHY Gallery-Rezepts in der Kombination dreier NOROHY-Zutaten, die normalerweise nicht zusammen verwendet werden. Kaffeebohnenpaste sorgt für ein natürlich duftendes, konzentriertes Aroma. Der Küchenchef fügte dem Schaum außerdem einen Hauch von VANIFUSION-Vanillebohnenpaste sowie Orangenblütenwasser hinzu. Diese einzigartige Kombination bietet Kontrast, Ausgewogenheit und eine frische Note. MingAi Loi schätzt besonders die gleichbleibende Qualität unserer Zutaten, von der Herkunft bis zum Aromaprofil. Dies spiegelt seiner Meinung nach einen tiefen Respekt vor der Integrität und Authentizität dieser natürlichen Aromastoffe in jeder Phase wider.



SAVARIN MIT KAFFEE



FLORENTINERMASSE MIT WALNÜSSEN

Walnüsse.....	135 g
PARIANI Haselnüsse.....	50 g
PARIANI Mandeln.....	50 g
Butter.....	105 g
Brauner Zucker.....	60 g
Zucker.....	60 g
Mehl.....	15 g
VALRHONA Schokolade DULCEY 35 %.....	90 g
Salz.....	1 g

Die geschmolzene Butter, den braunen Zucker, den Puderzucker und das Mehl aufkochen. Die Walnüsse unterheben und im Ofen 20 Minuten bei 150 °C backen. Die geschmolzene Schokoladenkuvertüre und das Meersalz vorsichtig hinzufügen.

SAVARIN-TEIG MIT KAFFEE

Mehl T550.....	125 g
Trockenhefe.....	5 g
Wasser.....	55 g
Zucker.....	7,5 g
Salz.....	2 g
Butter.....	37,5 g
Ei.....	50 g
Kaffeebohnenpaste von NOROHY.....	7 g

Wasser, Puderzucker, Salz, Butter, Ei und Kaffeebohnenpaste zusammen auf 40°C erhitzen. In einer Schüssel mit Flachrührer das Mehl T550 und die Trockenhefe mischen, diese Mischung in die lauwarme wässrige Mischung einrühren und weiterrühren, bis sich das Gluten entwickelt hat. Den Teig in die Form geben und 20 Minuten gehen lassen, dann backen (160°C, Umluft 4).

KAFFEESIRUP

Espresso.....	300 g
Sirup in gleicher Menge.....	300 g
Gelatinemasse.....	18,5 g
NOROHY Orangenblütenwasser.....	1,5 g

Espresso, Sirup, Gelatine und Orangenblütenwasser verrühren.

DIPLOMATENCREME MIT VANILLE UND ANIS

Milch.....	500 g
Sternanis.....	10
NOROHY Vanilleschoten aus Madagaskar.....	1
Eigelb.....	150 g
Zucker.....	100 g
Maisstärke.....	40 g
Butter.....	50 g
Gelatinemasse.....	55 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35 %.....	785 g

Milch, Sternanis und Vanilleschote aufkochen. Filtern, um den Sternanis zu entfernen. Aus dem Aufguss, dem Eigelb, dem Zucker und der Maisstärke eine Konditorcreme zubereiten. Butter und Gelatine mit dem Schneebesen unterrühren. Die Mischung auf 45°C abkühlen lassen und dann vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.

CREMEUX MIT KAFFEE UND DULCEY

Milch.....	170 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35 %.....	170 g
Kaffeebohnenpaste von NOROHY.....	10 g
Eigelb.....	65 g
Zucker.....	30 g
Gelatinemasse.....	12 g
VALRHONA Blondfarbene Schokolade DULCEY 35 %.....	240 g

Aus der Milch, der Schlagsahne, der Kaffeepaste, einem Eigelb und dem Zucker in einem Topf bei 83°C Hitze eine Englische Creme zubereiten. Die geschmolzene Gelatine und die Schokoladenkuvertüre mit dem Schneebesen einrühren und mit einem Micromix gut emulgieren.

KAFFEE-GLASUR

VALRHONA Absolu cristal.....	165 g
Wasser.....	16,5 g
VALRHONA Dunkle Schokolade Caraïbe 66 %.....	16,5 g
Kaffeebohnenpaste von NOROHY.....	5 g

In einem Topf die Absolu-cristal-Glasur und das Wasser zum Kochen bringen. Die Schokoladenkuvertüre und die Kaffeepaste dazugeben und mit dem Stabmixer gut emulgieren.





HONGKONG 

Smita GROSSE

Chef-Pâtissière Smita Grosse wuchs auf der Insel Mauritius im Indischen Ozean auf und bereits ihr Vater experimentierte gerne in der Küche.

WERDEGANG

Während ihres Studiums an der Hotelfachschule auf Mauritius begann sie ihre kulinarische Karriere mit einem Praktikum im Luxusresort One&Only Le Saint Géran, wo sie bald als Commis Pâtissière eingestellt wurde. Danach kletterte sie im Ritz-Carlton Dubai, im Shangri-La Hotel Dubai, im Burj Al Arab Jumeirah, im Galaxy Macau und im Fairmont Singapore die Karriereleiter der Pâtisserie hinauf, bevor sie 2017 im Hotel Indonesia Kempinski Jakarta zum ersten Mal die Position der leitenden Chef-Pâtissière übernahm.

2015 wurde sie zur leitenden Chef-Pâtissière im Grand Hyatt Hong Kong ernannt. Dort leitet sie ein Team von 30 Personen und koordiniert 200 Veranstaltungen pro Monat.

In einer hart umkämpften und weitgehend von Männern dominierten Branche ist Smita Grosse die erste leitende Chef-Pâtissière dieses berühmten Luxushotels.

KÜHNHEIT

In ihrem Rezept für die Norohy Gallery wählte die Köchin eine gewagte Kombination. Sie vereint die Süße der Vanille mit der Frische des Eisenkrauts und der Würze der Birne. Das Ergebnis ist eine meisterhafte Balance der Aromen, die ein harmonisches Rezept mit verführerischen fruchtigen und pflanzlichen Noten ergibt.



VANILLE-EISENKRAUT

Für 8-10 Portionen



VANILLE-MANDEL-KNUSPERMASSE

VALRHONA Weiße Schokolade OPALYS 33 %.....	80 g
VALRHONA Mandel-Praliné.....	40 g
Traubenkernöl.....	10 g
NOROHY Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar.....	4 g
Salz.....	2 g
Hippenbrösel.....	60 g
Gerösteter Buchweizen.....	10 g

OPALYS-Schokolade, Mandel-Praliné, Traubenkernöl, NOROHY-Vanille und Meersalz im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, bis eine glatte Konsistenz erreicht ist.

Vorsichtig die Hippenbrösel und den gerösteten Buchweizen unterheben.

Die Mischung gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und kühlen, bis sie fest ist.

HONIG-VANILLE-BISKUIT

Eier.....	4
Zucker.....	150 g
Mehl T405.....	95 g
Wasser.....	6 g
Honig.....	6 g
Milch.....	30 ml
NOROHY Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar.....	2 g

In einem Mixer die Eier und den Zucker schaumig und hell aufschlagen.

In einem anderen Topf Milch, Honig und Wasser erhitzen, bis die Mischung lauwarm ist. Nach und nach unter ständigem Schlagen in die Eimasse einrühren.

Das gesiebte Kuchenmehl unterheben und vorsichtig mischen, bis ein homogener Teig entsteht.

Den Teig auf ein Backblech (etwa 800 g pro Blech) gießen und bei 180°C etwa 15–20 Minuten oder bis die Kekse

goldbraun sind und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt backen. Abkühlen lassen.

VANILLE-CREME

Dicke Sahne.....	300 g
NOROHY Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar.....	3
Zucker.....	60 g
Pektin X58.....	2 g
Eigelb.....	80 g

In einem Topf die Sahne und die aufgeschlitzten Vanilleschoten zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und etwa 15 Minuten ziehen lassen; dann die Vanilleschoten entfernen.

Den mit dem Pektin vermischten Zucker hinzugeben, wenn die Creme etwa 40°C erreicht hat.

Eigelb mit dem Schneebesen einrühren. Weiter erhitzen, bis die Mischung 82°C erreicht hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

VANILLE-EISENKRAUT-GANACHE

Gelatinemasse.....	30 g
Dicke Sahne.....	400 g
NOROHY Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar.....	2
VALRHONA Weiße Schokolade OPALYS 33 %.....	80 g
Eisenkrautblätter.....	8 g

In einem Topf die Sahne, die aufgeschlitzten Vanilleschoten und das Eisenkraut zum Kochen bringen; einige Minuten ziehen lassen.

Die Vanilleschoten entfernen und die geschmolzene Gelatine und die OPALYS-Schokolade hinzufügen. Mit einem Stabmixer emulgieren, bis eine glatte Konsistenz erreicht ist.

BIRNENCONFIT

Pochierte und in Würfel geschnittene Birnen.....	360 g
Wasser.....	60 g
ADAMANCE Püree Grüne Williams-Birne.....	200 g
Zucker.....	30 g
SOSA Pektin NH.....	7 g
NOROHY Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar.....	2

Birnen in einfachem Vanillesirup pochieren, in Würfel schneiden und mit dem Sirup in einem Beutel bis zur Verwendung einfrieren.

In einem Topf Wasser, Birnenpüree und die aufgeschlitzten Vanilleschoten mischen; zum Kochen bringen.

Die in Würfel geschnittenen Birnen unterrühren. Den mit Pektin vermischten Zucker hinzufügen, wenn die Mischung 45°C erreicht, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

BIRNEN-GEL

ADAMANCE Püree Grüne Williams-Birne.....	300 g
SOSA Agar-Agar.....	4 g
Zucker.....	13 g
Zitronensaft.....	10 g

Wasser.....	150 g
VALRHONA Absolu Cristal.....	125 g

Birnenpüree, Zitronensaft und Wasser zusammen aufkochen.

Den mit Agar-Agar vermischten Zucker einrühren und einige Minuten kochen.

Die Mischung in eine Schüssel geben und zum Festwerden kühl stellen. Nach dem Abkühlen mit einem Stabmixer mit der Glasur emulgieren, bis eine glatte Konsistenz erreicht ist.

BIRNENKOMPOTT

Birnenconfit.....	360 g
Birnen-Gel.....	160 g

Birnenconfit und Birnen-Gel verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Auf einer 0,5 cm dicken Backmatte verteilen und einfrieren. Mit einem Ausstecher ausstechen und vor der Verwendung glasieren.

SCHOKOLADENBLÄTTER

VALRHONA Weiße Schokolade OPALYS 33 %.....	300 g
VANIFUSION Madagaskar von NOROHY.....	2 g

Die Schokolade bei 48°C schmelzen und temperieren, bis sie bei 26°C kristallisiert. Auf 28°C erwärmen, dann auf einer Silikon-Backmatte oder Acetatfolie verteilen.

Leicht fest werden lassen und dann in die gewünschten Formen schneiden.

ANRICHTEN

NOROHY Vanillepulver.....	Nach Belieben
Frische Eisenkrautblätter.....	Nach Belieben
Blattgold.....	Nach Belieben
VALRHONA Neutrale Glasur.....	Nach Belieben

Die abgekühlte Vanille-Mandel-Knuspermasse auf dem Vanille-Honig-Biskuit verteilen und einfrieren, bis sie fest ist.

Den gefrorenen Kuchen auf eine Arbeitsfläche stürzen und eine Schicht Vanillecreme darauf verteilen. Wieder in den Gefrierschrank stellen.

Die gewünschten Inserts aus dem gefrorenen Biskuit ausschneiden und die Füllung wieder einfrieren.

Die Vanille-Eisenkraut-Ganache aufschlagen, bis sie leicht und luftig ist. Die Ganache mithilfe eines Spritzbeutels in die gewünschte Form füllen, die gefrorene Füllung hinzufügen, die Oberfläche glattstreichen und einfrieren, bis alles fest geworden ist.

Das Dessert aus der Form nehmen und mit der neutralen Glasur überziehen, wobei darauf zu achten ist, dass eine gleichmäßige Schicht entsteht.

Ein Schokoladenblatt auf die Eistorte legen und die geistigen Birnen in der Mitte anordnen.

Die Birnen mit kleinen Punkten aus aufgeschlagener Ganache verzieren. Vor dem Servieren die oberste Schokoladenschicht mit NOROHY-Vanillepulver bestreuen und für ein elegantes Finish mit Eisenkrautblättern und Blattgold dekorieren.





SINGAPUR 

Kelvin CHIA

WIE ALLES BEGANN

Kelvin Chia entdeckt seine Leidenschaft für die Pâtisserie bereits im Alter von zwölf Jahren, als er mit Rezepten aus Zeitungen, Kochmagazinen und Fernsehsendungen experimentiert. Mit 18 zieht er nach Kuala Lumpur, um an der Taylor's University – in Partnerschaft mit der Universität Toulouse – Culinary Arts zu studieren. Praktika in renommierten Häusern

wie dem Berjaya Resort und dem Eastern & Oriental Hotel verfeinern seinen Stil und sein handwerkliches Können.

2011 führt ihn ein Universitätsprojekt nach Toulouse und Paris, wo er von der Raffinesse der lokalen Pâtisserie verzaubert wird – eine Erfahrung, die seine Passion endgültig festigt.

WERDEGANG

Kelvin beginnt seine berufliche Laufbahn in den USA, im Chatham Bars Inn, wo er an der Seite des Executive Pastry Chef Stephen Jones die Kunst der Pâtisserie im großen Maßstab erlernt. Dort entdeckt er auch die Vielfalt und kreative Weite der modernen Pâtisserie.

2016 wechselt er zum Restaurant Cé La Vi in Singapur. Hier kreiert er maßgeschneiderte Desserts, gestaltet Menüfolgen für unterschiedlichste Veranstaltungen und versteht es, ein Publikum mit sehr vielfältigen Geschmäckern zu begeistern.

Heute leitet er die Pâtisserie-Abteilung, entwickelt Menüs mit klarer Handschrift und arbeitet eng mit Executive Chef Joey Sergentakis zusammen, um die Desserts zu schaffen, die die verschiedenen Cé La Vi Standorte weltweit prägen.

KÜHNHEIT

Sein Werdegang ist von einem ständigen Streben nach Exzellenz und Innovation geprägt und hat ihn zu einem angesehenen und einflussreichen Chef-Pâtissier in der asiatischen und internationalen kulinarischen Landschaft gemacht. Für Norohy entwarf Kelvin eine Auswahl an Backwaren, die asiatische Aromen mit westlichen Backtechniken kombinieren. Seine Kühnheit liegt in der perfekten Verbindung dieser beiden Kulturen, aber auch in der Kombination der Aromen: Kaffeepaste und Jasmin Tee, Pandan & Tahiti-Vanille oder auch Reiskuchen mit Rosenwasser etc. Begeben Sie sich mit Chef-Pâtissier Kelvin Chia auf eine Reise der Sinne!





YUENYEUNG BAHULU NYONYA MADELEINES BAHULU-KUCHEN

Mehl	65 g
Maisstärke	6 g
Pandanblatt	1
Salz	1 g
NOROHY Vanillepulver	1 g
Ei	115 g
Zucker	65 g
Kaffeelikör	Nach Belieben

Die Backform im Ofen (Belüftung 1) bei 200°C 15 Minuten lang vorheizen.
Mehl und Maisstärke in einer Rührschüssel mischen, Pandan in kleine Stücke schneiden.
Die trockenen Zutaten und die Pandanblätter 3 Minuten im Ofen rösten.
In eine Schüssel gießen und das Salz hinzufügen.
Das Ei und den Zucker aufschlagen, bis eine schaumige Konsistenz entsteht, dann das Mehl unterrühren.
In heiße, gebutterte Förmchen gießen.
8 Minuten im Ofen backen, bis die Masse goldbraun wird.
Sofort aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
Mithilfe eines Pinsels mit Kaffeelikör bestreichen.

JASMIN-AUFGUSS

Jasmintee	10 g
Sahne	200 g

Den Jasmintee luftverschlossen bei 60°C 3 Stunden lang in der Sahne ziehen lassen.
Den Aufguss über Nacht/12 Stunden weiter ziehen lassen.
Filtern; die fehlende Menge Sahne hinzufügen.

CRÉMACHE (KONDITORCREME + GANACHE)

Ungesüßte Kondensmilch	50 g
Jasmin-Aufguss	50 g
NOROHY Kaffee-Extrakt	10 g
Zucker	25 g
Maisstärke	10 g
Eigelb	20 g
VALRHONA Weiße Schokolade OPALYS 33 %	140 g
Jasmin-Aufguss	70 g
NOROHY Vanilleschoten aus Madagaskar	2 g
Invertzucker	10 g

Gesüßte Ungesüßte Kondensmilch, Aufguss, Kaffee und Zucker in einem Topf verrühren und zum Köcheln bringen.
In einer Schüssel den Zucker und das Eigelb verrühren. Die heiße Milch unterrühren.
Alles zurück in den Topf geben und kochen, bis eine Konditorcreme entsteht.
Die Mischung auf einem Tablett verteilen und mit Kunststoffolie abdecken.
Schokolade bei 40°C schmelzen, Aufguss, Vanille und Invertzucker auf 40-45°C erhitzen.
Die beiden Zubereitungen vermischen, bis eine Ganache entsteht.
Die Konditorcreme in eine Schüssel geben und die Jasmin-Ganache hinzufügen.
Beides mit der Hand vermischen, um eine perfekte Emulsion zu erhalten.

REISKUCHEN MONT BLANC REISKUCHEN

Reismehl	125 g
Wasser (1)	130 g
NOROHY Rosenwasser	10 g
Wasser (2)	170 g
Zucker	90 g
Pandanblätter	2
Instanttrockenhefe	2 g
Wasser (3)	10 g
Rapsöl	1,5 g
Backpulver	1 g

Reismehl, Wasser (1) und Rosenwasser in einer Schüssel mischen, beiseite stellen.
Wasser (2), Zucker und Pandanblätter in einem Topf zum Kochen bringen.
Den Sirup auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
Hefe und Wasser (3) in einer kleinen Schüssel mischen, abdecken und beiseite stellen.
Die drei Mischungen 1 bis 2 Stunden fermentieren lassen.
Dampfgarer vorheizen und Backblech mit Öl bestreichen.
Rapsöl und Backpulver hinzufügen und gut verrühren.
Die Mischung filtern und 25 Minuten lang dämpfen.
Im Dampfgarer 5 Minuten lang abkühlen lassen.

MARONENCREME

Esskastanienpüree	200 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35 %	80 g
Butter	15 g

Salz	1 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschoten	2 g

Alle Zutaten in einem Mixer und mit einem Teigschaber zu einem glatten Teig verarbeiten.
Den Reiskuchen mithilfe eines Spitzbeutels mit einem Blumenmuster verzieren.

BERGAMOTTE-GEL

ADAMANCE Bergamotte-Püree	100 g
Wasser	50 g
Zucker	50 g
Ausgekratzte Vanilleschoten (zuvor verwendet)	6 g
SOSA Gelcrem kalt	20 g

Wasser, Zucker und Vanilleextrakt aufkochen und abkühlen lassen.
Sirup, Püree und Gelcreme verrühren. Mit der Hand mixen, bis ein Gel entsteht.

Anmerkung: Die Menge an Gelcrem muss entsprechend angepasst werden. Der Säuregehalt beeinflusst den Gelierprozess. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, damit die Gelcrem vollständig hydratisiert.

KETAYAP ÉCLAIR BRANDTEIG

Wasser	105 g
Milch	45 g
Zucker	4 g
Salz	2 g
Butter	60 g
Mehl	105 g
Eier	150 g

Das Wasser, die Milch, die Butter, das Salz und den Zucker zum Kochen bringen.
Vom Herd nehmen und das Mehl hinzufügen, vermischen.
Den Teig in die mit dem Flachrührer ausgestattete Küchenmaschine geben.
Zum Abkühlen schlagen und dann nach und nach die Eier unterrühren.
In eine Schüssel umfüllen und für 1 Stunde kühl aufbewahren.
Den Teig mit einer 6B-Sternfülle auf eine Länge von 5,7 cm (2,25 Zoll) pochieren.
Leicht mit Speiseöl besprühen; mit Puderzucker bestäuben.
Im Ofen bei 150°C (Belüftung 2) 20 Minuten backen.
Auf 130°C einstellen (Belüftung 2) und 15 Minuten lang weiter backen.

KONDITORCREME MIT PANDAN UND VANILLE

Pandanblätter	50 g
Wasser	100 g
Kokosmilch	200 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35 %	200 g
Zucker	50 g

NOROHY Tahiti-Vanilleschoten	2 g
Eigelb	100 g
Maisstärke	35 g

Eiskaltes Wasser und Pandanblätter zu einem Püree verrühren, sieben und erneut wiegen.
Das Pandanpüree zusammen mit der Kokosmilch und der Sahne in einen Topf geben.
Das Eigelb mit dem Zucker und der Maisstärke verrühren.
Zurück in den Topf geben und kochen lassen, bis es eindickt.
3 bis 5 Minuten weiter kochen lassen und dann beiseite stellen.
Abdecken und einfrieren.

CRÊPE MIT PANDAN UND KOKOSNUSS

Mehl	65 g
Zucker	12 g
Salz	0,8 g
Eier	60 g
Eiswasser	125 g
Pandanblätter	20 g
Kokosmilch	60 g
NOROHY TADOKA Vanille	1
Kokosöl	7,5 g

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen.
Eiskaltes Wasser und Pandanblätter zu einem Püree verrühren, sieben und erneut wiegen.
Alle Flüssigkeiten mit der Hand in einem Krug verrühren und dann langsam unter die trockenen Zutaten rühren.
Schlagen und zweimal sieben, um Mehlklumpen zu entfernen.
Eine beschichtete Pfanne mit Kokosöl bestreichen und bei mittlerer Hitze erhitzen.
Eine Kelle Teig langsam in die beschichtete Pfanne geben und die eine Seite backen.
Die Crêpe wenden und die andere Seite backen. Die Crêpe mit einem feuchten Tuch bedeckt aufbewahren.

KARAMELLISIERTES KOKOSNUSS-INSERT

Kokosraspel	200 g
Gula Jawa	200 g
Wasser	150 g
NOROHY TADOKA Vanille	1
Pandanblätter	2
Salz	1,5 g

Wasser, Pandan, Tadoka und Gula Jawa in einen Topf geben.
Gula Jawa bei mittlerer bis niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen.
Sobald es geschmolzen ist, die Kokosraspel hinzufügen und ständig umrühren, damit sie nicht anbrennen.
Kochen, bis die gewünschte Textur erreicht ist, dann in einem Schockfroster abkühlen lassen.



Daniele SALICE

WIE ALLES BEGANN

Daniele Salice ist ein junger italienischer Chef-Pâtissier aus der Region Apulien. Geboren wurde er in Andria, wo er auch aufwuchs. Die Stadt ist für den Frischkäse Burrata und die Herstellung von nativem Olivenöl extra bekannt. Bereits im Alter von 7 Jahren entdeckte er die Pâtisserie für sich und trat damit in die Fußstapfen seines Vaters ein, denn dieser ist selbst seit über 30 Jahren Pâtissier und besitzt die berühmte Pâtisserie RoxyBar in Andria.

WERDEGANG

Danieles Leidenschaft für den Beruf wurde immer größer und so besuchte er die Hotelfachschule in Vieste im Norden Apuliens. Von 14 bis 18 Jahren war er dort im Internat untergebracht. Doch er lernte nicht nur in der Schule, sondern erwarb auch an der Seite seines Vaters, der ihn stets unterstützte, Grundlagenwissen. Daniele wurde in mehreren Badeorten ausgebildet, darunter im berühmten Gasthaus Antichi Sapori di Pietro Zito und im Grand Hotel Courmayeur am Fuße des Montblanc. Nur zwei Tage nach seinem Abschluss (mit Auszeichnung) reiste er nach Südtirol ins Ahrntal. Das Wellness Resort Lunaris, ein luxuriöses 5-Sterne-Hotel inmitten der Bergwelt, hatte ihm eine Stelle angeboten. Dort begann er zunächst als Commis Pâtissier und wurde später zum Demi Chef de Partie Pâtisserie befördert.

KÜHNHEIT

Das Backen bedeutet ihm alles, voller Eifer beschreitet er diesen Weg bereits seit seiner Kindheit, obwohl er wusste, was auf ihn zukommen würde. Er hat sich der Pâtisserie mit Leib und Seele verschrieben. Für ihn bedeutet Backen, neue Produkte und Aromen zu suchen, zu kennen und zu entdecken, die bei den Menschen eine starke Emotion hervorrufen könnten. Er kreierte seine Gerichte, indem er sich in die Gäste hineinversetzt und sich vorstellt, was sie sehen, essen und schmecken, wenn sie am Tisch sitzen. Denn sein Ziel ist es, dass sie das Essen in Erinnerung behalten und vor allen Dingen in ihrem Herzen. Dieser ehrgeizige junge Mann hat den Willen, sich selbst zu übertreffen, um etwas Großartiges zu schaffen.



APFEL 2.0 APFELSTRUDEL NEU INTERPRETIERT

Für 15 Äpfel



ZUSAMMENSETZUNG DES INSERTS

Golden-Delicious-Äpfel.....	800 g
Extrakt aus Golden-Delicious-Äpfeln.....	400 g
Zimtstange.....	1
Nelken.....	1
Schale unbehandelter Zitronen.....	2
NOROHY Tahiti-Vanilleschoten.....	2
Rohrzucker.....	150 g
SOSA Agar-Agar.....	4g
Rohrzucker.....	60 g
Samenöl.....	je nach Bedarf
Rum.....	je nach Bedarf
Pinienkerne.....	50 g
Rosinen.....	50 g
Zimtpulver.....	je nach Bedarf

Äpfel in kleine Würfel schneiden. Den Rohrzucker in einem Topf trocken karamellisieren lassen, Apfelextrakt, die Gewürze und die Vanilleschoten hinzufügen. Wenn die Mischung aufgeköcht wurde, etwa 400 g Apfel-Würfel hinzufügen.

Vom Herd nehmen und die Äpfel filtern, um den Saft und die Gewürze zu entfernen.

Agar-Agar in den aufgefangenen Saft geben, erneut aufkochen, dann in eine Schüssel geben und abkühlen lassen, damit die Mischung fest wird. Die Zubereitung anschließend mixen, um ein Gel zu erhalten.

Den zweiten Teil der Äpfel (200 g) in einen niedrigen Topf geben, mit dem Samenöl und dem Rohrzucker erhitzen und alles karamellisieren. Mit Rum ablöschen und beiseite stellen. Den Rest der Äpfel (200 g) roh lassen.

Die verschiedenen Apfel-Zubereitungen zusammen mit dem aus dem Saft hergestellten Gel in eine Schüssel geben und Pinienkerne, Rosinen und Gewürze hinzufügen, um das Apfel-Insert fertigzustellen.

GANACHE AUS WEISSER SCHOKOLADE

Crème fraîche.....	400 g
NOROHY Vanilleperle aus Madagaskar VAKANA.....	3 g
Salz.....	1 g
Eingeweichte Gelatinemasse.....	40 g
VALRHONA Weiße Schokolade OPALYS 33 %.....	140 g
Mascarpone.....	140 g
Kalte Crème fraîche.....	170 g

Die größere Menge Crème fraîche mit Vanille und Salz zum Kochen bringen und die Gelatinemasse hinzufügen. Alles in eine Kunststoffkanne geben, die die Schokolade und den Mascarpone enthält, und vermischen. Zum Schluss die restliche kalte Crème fraîche dazugeben, verrühren, in einen Behälter füllen und mit Frischhaltefolie bedecken. Vor der Verwendung mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

SCHOKOLADENLÖSUNG

VALRHONA Weiße Schokolade OPALYS 33 %.....	500 g
VALRHONA Kakaobutter.....	400 g
NOROHY Vanilleperle aus Madagaskar VAKANA.....	1 g
Fettlöslicher Farbstoff.....	je nach Bedarf

Alle Zutaten schmelzen und verrühren. Beiseite stellen.

MODELLIERSCHOKOLADE

VALRHONA Dunkle Schokolade GUANAJA 70 %.....	200 g
Glukose.....	60 g
Raffinierter Zucker.....	25 g

Die Schokolade schmelzen und richtig temperieren, den raffinierten Zucker mit der Glukose mischen und schnell in die Schokolade einrühren. Die Masse auf die desinfizierte Marmorplatte gießen und die Mischung bearbeiten, bis sie glatt ist. Anschließend in einen Vakuumbutel geben und in den Kühlschrank stellen.

ZIMT-STREUSEL

Mehl T405.....	50 g
Mandelmehl.....	50 g
Rohrzucker.....	50 g
Butter in Würfeln.....	50 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschote.....	1
Salz.....	je nach Bedarf
Zimtpulver.....	je nach Bedarf

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und mit dem Flachrührer auf mittlerer bis niedriger Stufe verrühren, bis die Mischung einen fast kompakten Teig ergibt. Anschließend 7 Minuten bei 165–170 °C im Ofen backen.

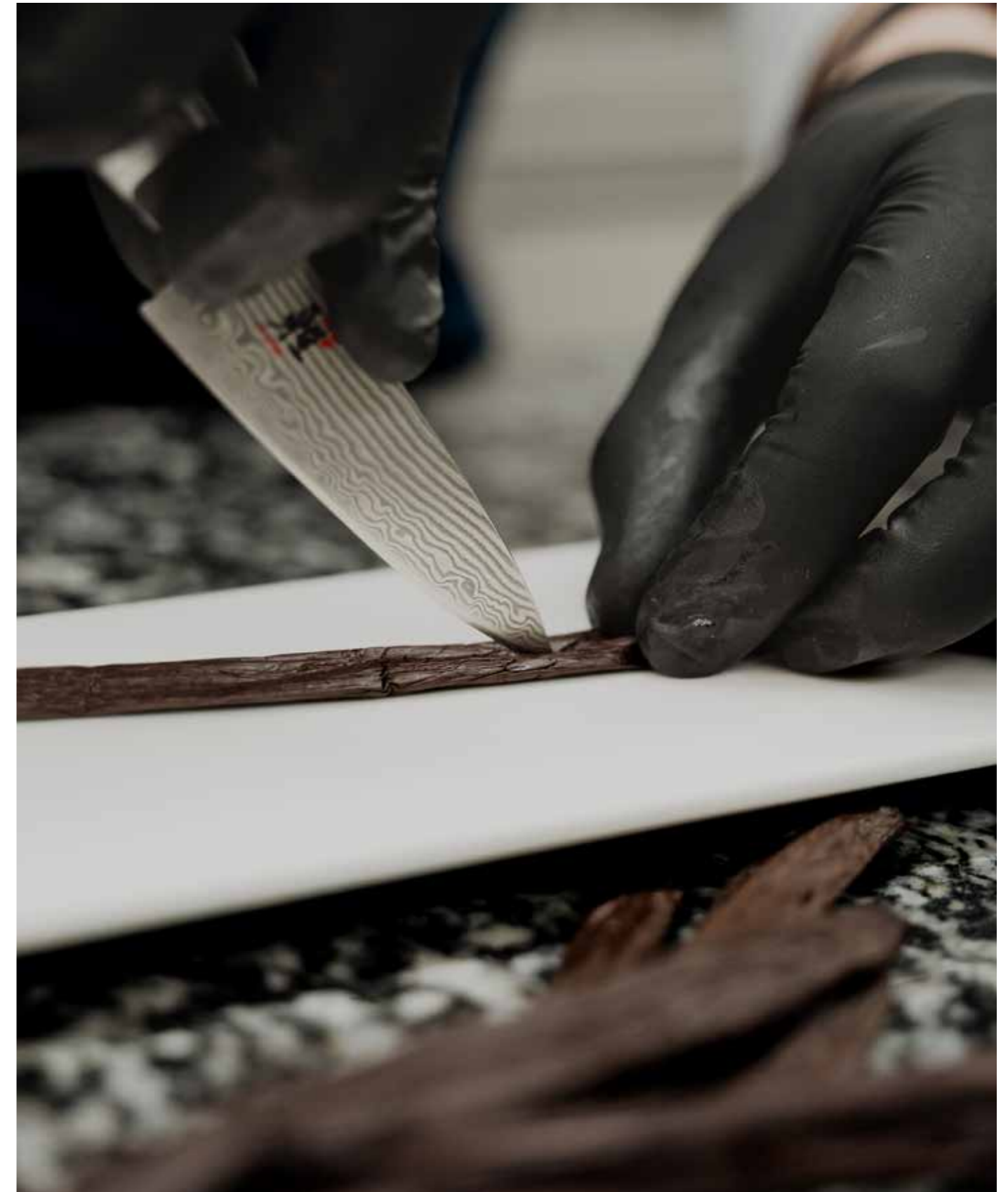
VANILLEEISCREME

Milch.....	330 g
Sahne.....	90 g
Zucker.....	120 g
Eigelb.....	100 g

NOROHY Tahiti-Vanilleschoten.....	1
Salz.....	je nach Bedarf

Alle Zutaten in die Thermomix-Rührschüssel geben und bei mittlerer bis niedriger Stufe etwa 15 Minuten rühren, dabei auf 85 °C erhitzen. Die Mischung danach in die Pacojet-Schüssel geben und auf -18 °C abkühlen, anschließend „pacossieren“.

Das Apfel-Insert zubereiten und abkühlen lassen. Die Ganache zubereiten und das Apfel-Insert hineingeben. Mit der Schokoladenlösung glasieren. Die Streusel zubereiten und backen. Das Vanilleeis zubereiten. Die dunkle Schokolade formen und modellieren, um den Stiel des Apfels zu imitieren.





Dubai
VEREINIGTE ARABISCHE
EMIRATE 

Steve
THIERY

WIE ALLES BEGANN

Als Kind war Steve Thiery sowohl von den Schaufenstern als auch von den Geschmacksrichtungen, die die Bäckerei und Konditorei in seinem Viertel anbot, fasziniert. Diese erste Schule des Geschmacks hat seine Neugier, sein sensorisches Gedächtnis und die Freude an den einfachen Dingen geformt, die auch heute noch als Inspirationsquelle für seine Kreationen dienen.

WERDEGANG

Seine Ausbildung in Nancy setzte er mit einem Befähigungsnachweis CAP, einer Zusatzqualifikation

Mention Chocolat, einem Berufsausbildungsabschluss BTM und einem Meisterbrief fort. Sein Werdegang ist in der Präzision und dem Anspruch der französischen Technik verankert.

Mit 21 Jahren ging er für drei Jahre nach Französisch-Polynesien und anschließend nach Cannes zu Jean-Luc Pelé, wo er die Fähigkeit erlernte, gleichbleibende Qualität zu gewährleisten. Anschließend konnte er dank Ladurée auf internationaler Ebene arbeiten: Frankreich, Schweiz, Libanon, Marokko etc.

Seine Erfahrungen im La Mamounia in Marrakesch und die Zusammenarbeit mit Pierre Hermé waren ein entscheidender Wendepunkt für seine Vision der Patisserie. Es folgte Riad und die Eröffnung des ersten Pierre Hermé-Geschäfts in Saudi-Arabien, bevor er seine Arbeit in Dubai im Jumeirah Marsa Al Arab antrat.

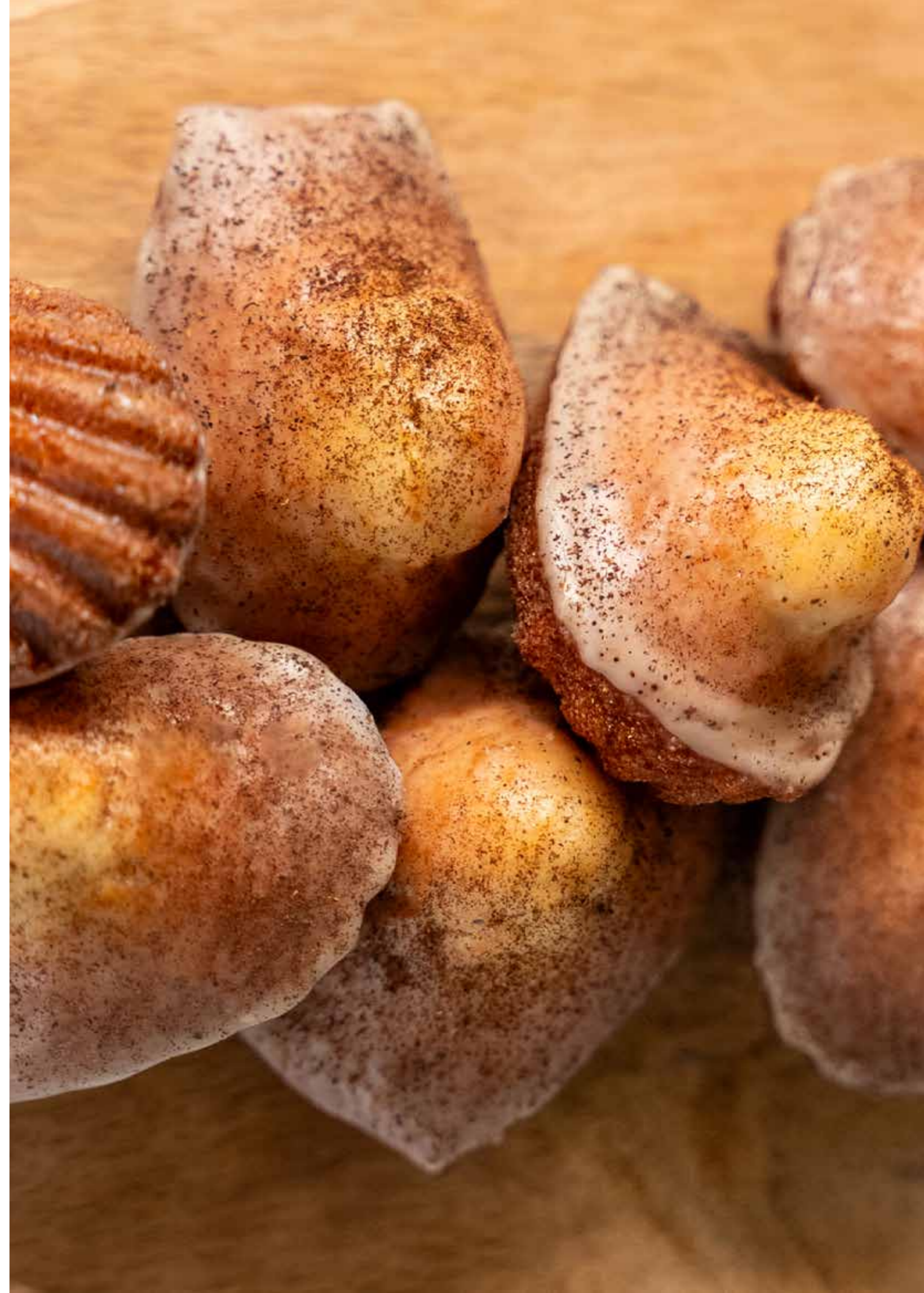
Dort leitet der Chef-Pâtissier heute ein Team von 40 Mitarbeitenden und beaufsichtigt die Identität der süßen Sparte der zehn Restaurants und des ersten Pierre Hermé-Geschäfts in Dubai.

KÜHNHEIT

Steve lässt sich bei der Kombination der Zutaten von seinen Reisen, bei den Formen seiner Kreationen von der Architektur und bei den Texturen von der Natur inspirieren, wobei er ganz intuitiv vorgeht.

Steve Thiery ist ein riesiger Fan von Schokolade, die er gerne formt, und er schätzt ganz besonders die Tahiti-Vanille, die ihn an ein ganzes Kapitel seines Lebens erinnert. Allein ihr Duft erinnert den Chef-Pâtissier an die Tahiti-Gardenie, das Licht und die üppige Natur...

Der Chef-Pâtissier definiert Kühnheit als Reinheit, als die Fähigkeit genau die richtigen Zutaten zu wählen und sich auf das Wesentliche zu konzentrieren. Er wagt die kontrollierte Einfachheit und erzielt so einen intensiven Genuss ohne übermäßigen Einsatz von Zucker oder Fett. Kühnheit liegt für ihn in dem, was am einfachsten erscheint, aber die meiste Technik erfordert: ein edles Produkt, die richtige Technik, eine lesbare Geschichte und eine aufrichtige Geste.



MADELEINE IM ZEICHEN DER VANILLE

Für 40 Madeleines



MADELEINE-TEIG MIT TAHITI-VANILLE

Butter	400 g
NOROHY Tahiti-Vanilleschoten	2
Ei	400 g
Zucker	440 g
Honig	50 g
Mehl T405	400 g
Backpulver	15 g

Zunächst die Vanillebutter zubereiten. Dafür die Tahiti-Vanilleschoten halbieren, auskratzen und das Mark auf die Butter geben. Die ausgekratzten Schoten ebenfalls dazugeben. Die Butter langsam schmelzen, dann vom Herd nehmen und 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Die Schoten vor der Weiterverarbeitung entfernen. Für einen noch intensiveren Vanillegeschmack 1 Stunde ziehen lassen.

Für den Madeleine-Teig die Eier, den Zucker und den Honig in der Schüssel der Küchenmaschine verrühren, ohne die Mischung schaumig zu schlagen. Mehl und Backpulver zusammen sieben und auf niedriger Stufe unter die Mischung rühren.

Die geschmolzene Vanillebutter bei 40–45 °C in einem dünnen Strahl dazugeben, um ein Stocken der Eier zu vermeiden und eine glatte Textur zu erzielen. Nur kurz mischen, um einen glatten Teig zu erhalten. Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 2 Stunden kalt stellen (idealerweise über Nacht), um den Teig durchziehen zu lassen.

Die Madeleine-Formen einfetten und zu 80–90 % mit Teig füllen. Anschließend 5 Minuten lang bei 200°C backen, um einen Wärmeschock zu erzeugen und die typische Madeleine-Wölbung zu erhalten. Danach auf 160°C herunterschalten und je nach Größe der Form 6 Minuten backen. Sofort auf ein Rost geben und erkalten lassen.

GANACHE MIT VANILLE AUS MEXIKO

Vanilleschoten aus Mexiko	4
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	450 g
VALRHONA Weiße Schokolade Ivoire 35 %	500 g

Die Vanilleschoten aufschlitzen, auskratzen und zusammen mit dem Mark in die Sahne geben. Die Sahne auf 85 °C erhitzen, abdecken und 10 Minuten ziehen lassen. Die Schoten entfernen. Die Sahne in drei Portionen über die geschmolzene weiße Schokolade Ivoire gießen, um eine Emulsion zu erzeugen. Mit dem Stabmixer mixen, um eine glatte Creme zu erhalten. Mit Frischhaltefolie abdecken und 4 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen. Die Ganache sollte geschmeidig sein und sich gut mit dem Spritzbeutel verarbeiten lassen, um die Madeleines damit zu befüllen.

GLASUR MIT ZWEIERLEI VANILLE

Vanilleschoten (bereits aufgegossen)	4
Wasser	500 g
Puderzucker	100 g

Das Vanillepulver vorbereiten, dazu die für die Ganache verwendeten Schoten abspülen. Eine Stunde lang im Ofen bei 80 °C trocknen, dann sehr fein mixen, bis ein einheitliches, duftendes Pulver entsteht. Bei Bedarf sieben.

Um die Glasur für die Madeleines herzustellen, den Puderzucker und das Wasser verrühren, bis eine glatte Glasur entsteht. Das Vanillepulver dazugeben (Menge je nach gewünschter Geschmacksintensität). Die Konsistenz anpassen: ein paar Tropfen Wasser hinzufügen, wenn die Glasur zu dickflüssig ist, oder etwas Puderzucker dazugeben, wenn sie zu flüssig ist. Bei 28–32 °C verwenden, um die Madeleines gleichmäßig zu glasieren.





Oxford
GROSSBRITANNIEN 

Glen SHARMAN

WIE ALLES BEGANN

Glen Sharman wollte schon immer Koch werden. Wahrscheinlich hat ihn sein Vater dazu inspiriert, der köstliches Essen für die Familie zubereitete. Seine Leidenschaft für das Backen hingegen wird er eher von seiner Mutter geerbt haben.

WERDEGANG

Glen Sharman beginnt seine kulinarische Laufbahn an der „Tante Marie“-Kochschule und erwirbt dort ein Cordon-Bleu-Diplom. Bei einer ersten Anstellung im Pennyhill Hotel Park unter Chefkoch Denis Drame MCA hat er Gelegenheit, sich in der Patisserie zu verbessern. Bei der Hotelympia gewinnt er dann den Junior Grand Prix d'Honneur. Danach wird er mit dem Jahrespreis für Exzellenz bedacht und landet bei den Junior Chocolate Masters auf dem zweiten Platz. Zuletzt wird seine Kreation bei den UK Pastry Open zum besten Schokoladenstück gekürt.

In der Folge stößt er zum Team des Manoir aux quat'saisons unter Küchenchef Benoit Blin MCA. Als leitender Chef-Pâtissier verbringt er anschließend ein Jahr auf Richard Bransons Privatinsel Necker Island, dabei lernt er neue Aromen und Kochstile kennen.

Zurück in Großbritannien eröffnet er zusammen mit den Küchenchefs Ollie Dabbous und Luke Selby das Restaurant HIDE und erlangt erfolgreich einen Michelin-Stern.

Zuletzt arbeitete er als Executive Sous-Chef im Le Manoir und gewann die Zucker-Kategorie des Wettbewerbs UK Pastry Open. So qualifiziert er sich für die Patisserie-Weltmeisterschaft 2024 in Lyon im Wettbewerb „Eisskulptur“.

KÜHNHEIT

Der Pâtissier lässt sich bei seiner Arbeit von seinen Mentoren (Benoit Blin, Denis Drame) inspirieren sowie von seinen Reisen. Er hofft, sein Wissen seinerseits an andere weitergeben und weiterhin kreieren zu können. Ihm gefällt die Idee, dass manche Gerichte zeitlos sind – manchmal werden sie modernisiert, aber die Grundlage ist immer noch ein köstliches, klassisches französisches Gebäck.

Sein Rezept für NOROHY Gallery ist zeitlos, klar, intensiv, elegant und aromatisch. Kurzum ein Rezept, das nichts zu verbergen hat und in dem die Vanille voll zur Geltung kommt.



VANILLE-BIRNE



Milchmischung darüber gießen.
Auf 83 °C erhitzen und 1 Minute lang rühren.
Im kalten Wasserbad abkühlen lassen, damit die Mischung nicht gerinnt.
Zum Servieren kalt in einen Siphon geben und mit 2 Gaskartuschen begasen.

REIS-HIPPEN MIT VANILLE

Vollmilch (Bag-in-Box) 500 g
Zucker 200g
Reismehl 240g
NOROHY Madagaskar-Vanilleschote 10g
Wasser 500g
Haltbarkeit: Rohmischung 5 Tage im Kühlschrank.

Reismehl und Zucker vermischen, dann die kalte Milch, die Vanille und Wasser einrühren.
Aufkochen und auf ein Tablett gießen, mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen (mit einem Sensor prüfen, ob die Mischung trocken ist).
Nach dem vollständigen Erkalten mixen, um eine glatte Konsistenz zu erhalten.
160 g pro Backmatte verteilen, bis auf Höhe der orangefarbenen Markierung.
10 Minuten lang bei 90°C und offenem Zug backen. Dann mit einem 9-cm-Ausstecher zuschneiden und in eine 7-cm-Ringform geben.
Über Nacht im Wärmeschrank vollständig trocknen lassen.

TOFFEES MIT GESALZENEM KARAMELL

Zucker 2 000 g
Glukosesirup 300 g
Gesalzene Butter 1120 g
NOROHY Madagaskar-Vanilleschote 25 g
Ultrahocherhitze Crème fraîche 35 % Fett 2 000 g
Meersalz 10 g

Lagerung: 3 Monate an einem kühlen Ort.
Den Zucker mit dem Glukosesirup zu einem goldfarbenen Karamell kochen.
Die Butter hinzufügen.
Die Vanilleschote auskratzen und das Mark in die heiße Sahne geben. Die Mischung nach und nach zur Karamellmischung dazu geben.
Die Toffee-Mischung bei 112 °C köcheln lassen.
Die Mischung in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und mit dem Stabmixer mixen, um eine Emulsion zu erzeugen. Das Toffee über Nacht abkühlen lassen.
Nach dem Abkühlen zwischen 2 Blättern Backpapier mit der Teigwalze 3 mm dick ausrollen und einfrieren.
Das Toffee einritzen und in 3 x 10 cm große Rechtecke schneiden.
Bis zur Verwendung im Gefrierschrank aufbewahren.

VANILLEEIS

Vollmilch 500 g
Ultrahocherhitze Crème fraîche 35 % Fett 150 g
NOROHY Madagaskar-Vanilleschote 20 g
Eigelb 150 g
Zucker 90 g
Stabilisator 3,5 g

ESSIG-KARAMELL

Zucker 125 g
Glukosesirup 125 g
Ultrahocherhitze Crème fraîche 35 % Fett 185 g
Mildgesäuerte englische Butter (gesalzen) 50 g
Mizkan (japanischer Essig) 40 g
Lagerung: 1 Woche

Den Zucker und die Glukose zu schaumigem Karamell kochen, gleichzeitig die Sahne erwärmen.
Das heiße Karamell mit der Sahne ablöschen und auf 107 °C erhitzen.
Über die temperierte Butter gießen und mit dem Schneebesen rühren, bis die Mischung glatt ist.
Dann den Essig untermischen. Bis zur Verwendung bei Raumtemperatur aufbewahren, vor der Weiterverarbeitung über Nacht ziehen lassen.

VANILLECREME-SCHAUM

Crème double 500 g
Vollmilch (Bag-in-Box) 500 g
NOROHY Madagaskar-Vanilleschote 5 g
Zucker 150 g
Lagerung: 5 Tage in einem vakuumverpackten Beutel im Kühlschrank.

Crème double und Milch aufkochen.
Den Zucker und das Eigelb verrühren und die

Milchpulver von Suprema 15 g
Invertzucker 75 g

Die Vanilleschoten aufschlitzen und das Mark herauskratzen, dann zur Milch geben und aufkochen.
30 Minuten ziehen lassen.
Eigelb mit den pulverförmigen Zutaten verrühren, zusammen mit dem Invertzucker in die Milch geben und wie Englische Creme 30 Sekunden lang auf 85°C erhitzen.
Durch ein sauberes Sieb passieren und im kalten Wasserbad abkühlen.
Zum vollständigen Abkühlen die Vanillezubereitung hinzufügen und alles in den Pacojet-Becher umfüllen.
Über Nacht einfrieren, bis die Mischung fest ist.
Lagerung: 2 Wochen, wenn es nicht aufgedreht wurde.

KARAMELLISIERTE BIRNE

Williams-Birnen 1/2
Vanillepaste aus Madagaskar Vanifusion NOROHY 15 g
Ungesalzene britische Butter 160 g
Zucker 750 g
Chardonnay-Weißwein 150 g
Lagerung: 2 Tage an einem kühlen Ort Die

Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und mit einem 6-cm-Ausstecher zuschneiden.
Die Butter und den Zucker in einer Pfanne erhitzen und karamellisieren, bis die Mischung braun ist.
Die Birnenspitzen hineingeben, wenn sie sich färben, mit dem Wein ablöschen und köcheln lassen.
Den Topf vom Herd nehmen, wenn die Birnen in der Mitte gerade weich sind, zur Probe mit einem Spieß hineinstecken.
Beiseite stellen und etwa 10 Minuten zugedeckt fertig garen lassen. Die Birnen auf ein Abtropfgitter geben und abkühlen lassen.
Im Kühlschrank aufbewahren.
Die Farbe des Karamells hängt vom Reifegrad der Birnen ab.

MILLIONAIRE CRUMBLE MIX

Vanillesalz 2 g
Streusel 100 g
Karamellisierte Pekannüsse 30 g
Kakaobruch-Krokant 30 g

Die Streusel bei 160 °C goldbraun backen und abkühlen lassen.
Den Kakaobruch, die Streusel und die Pekannüsse zerkleinern und sieben, dann das Vanillesalz hinzufügen und die Mischung in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

GERÖSTETE VANILLE

Ultrahocherhitze Schlagsahne 35 % Fett 250 g
Eigelb 60 g
Pektin X58 3 g
NOROHY Madagaskar-Vanilleschote 4 g
Zucker 30 g
Lagerung: 3 Tage an einem kühlen Ort.

Sahne und Vanille auf 40 °C erwärmen.

Den zuvor mit dem Pektin vermischten Zucker hinzugeben und das Ganze aufkochen.
Über das Eigelb gießen und verquirlen, um eine Emulsion zu erhalten.
Nach dem Abkühlen bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

VANILLE-SALZ

NOROHY Madagaskar-Vanilleschote 5 g
Meersalz 30 g

Die Vanille mit dem Salz vermischen und trocknen lassen.
In einen Vakuumbutel füllen, so kann die Mischung bis zu 1 Monat lang gelagert werden.

STREUSEL

Mehl T550 800 g
Ungesalzene britische Butter 560 g
Zucker 500 g
Demerara-Zucker 200 g
Lagerung: 1 Monat im Gefrierschrank, 2 Tage nach der Zubereitung.

Alle Zutaten mit dem Rühraufsatz der Küchenmaschine zu einer homogenen, krümeligen Masse verrühren (Butter und Mehl müssen sich gut vermischt haben).
Grob zerkleinern, auf einem Blech verteilen und einfrieren.
Im Blitzhacker zu groben Kugeln zerkleinern und in den Gefrierschrank stellen.
Gleichmäßig und in der gewünschten Dicke auf einem Blech verteilen.
Im vorgeheizten Backofen 10 bis 12 Minuten bei 190°C backen.
Die Streuselscheibe ergibt etwa 11 bis 12 Portionen.
550 g der rohen Streuselmischung (tiefgekühlt im Blitzhacker zerkleinert) auf ein mit Backpapier belegtes Blech sieben.
10 Minuten bei 190 °C im Backofen backen und mit einem Ausstecher oder einem Ring in der gewünschten Größe ausstechen.
Dann 3 bis 4 Minuten weiterbacken, bis die Streusel goldbraun sind.

Für Streuselwürfel:
- Die Mischung zwischen 2 Blättern Backpapier mit der Teigwalze ausrollen.
- In 8 mm große Würfel schneiden und einfrieren.

Für Streuselstücke:
- Die Streuselmischung gleichmäßig auf einem mit Backpapier bedeckten Teflonblech verteilen.
- Im Umluftofen bei 175 °C goldgelb backen.
- Auf einem Rost abkühlen lassen und in Stücke brechen.

KARAMELLISIERTE PEKANNÜSSE

Zucker 120 g
Wasser 40 g
Pekannüsse 230 g
Meersalz 230 g
Lagerung: 1 Monat im Vakuumbutel.

Den Zucker und das Wasser auf 120 Grad erhitzen, die

Nüsse hinzufügen und die Mischung vom Herd nehmen, bis der Zucker kristallisiert.

Den Topf wieder auf den Herd stellen und rühren, bis das Karamell eine goldene Farbe annimmt. Dann das Salz hinzufügen, gut vermengen und die Mischung auf ein kaltes Blech geben.

Während die Mischung noch heiß ist, die Nüsse trennen. Nach dem Abkühlen in einen Vakuumbutel füllen und vakuumieren, um die Luft zu entfernen.

KAKAOBRUCH-KROKANT

Zucker.....	600 g
Glukosesirup.....	200 g
Ungesalzene britische Butter.....	500 g
Vollmilch.....	200 g
Überguss Pektin NH.....	10 g
VALRHONA Kakaobruch.....	1 kg

Den Zucker (2 EL Zucker abnehmen), die Glukose, die Butter und die Milch in einer sauberen Kupferpfanne auf 40°C erwärmen. Das zuvor mit dem abgenommenen Zucker vermischte Pektin unterrühren und alles bei 103 °C kochen.

Sofort über den Kakaobruch in eine Schüssel gießen und gut vermischen.

Unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen und mit Backpapier abdecken.

Nach dem Erkalten 290 g zwischen zwei Blättern Backpapier verteilen und auf die Höhe der Kakaobruchstücke ausrollen.

Bei 160 °C im Umluftofen backen oder bei 180 °C im Etagenofen.

Bevor der Krokant vollständig abgekühlt ist, auf Küchenpapier legen, um vor dem täglichen Zerkleinern überschüssiges Fett zu entfernen.

Für die Kakaobruch-Kurven mit dreierlei Schokolade in

21-cm-Stücke schneiden.

Für die Earl-Grey-Tarte eine 16-cm-Scheibe zuschneiden und in 12 gleichgroße Stücke teilen.

KEGEL

Mehl T550.....	115 g
Salz.....	2 g
Ei.....	50 g
Zucker.....	85 g
Vollmilch.....	45 g
Ungesalzene Butter.....	10 g
NOROXY Bio-Vanilleextrakt.....	5 g
NOROXY Bio-Kaffee-Extrakt.....	3 g

Alle Zutaten miteinander vermengen und in einen Spritzbeutel füllen.

15 g der Mischung auf ein vorgeheiztes Waffeleisen geben und 30 Sekunden lang backen. Wenn die Waffel halbgar ist, aus dem Waffeleisen nehmen und mit einem 10-cm-Ausstecher eine saubere Scheibe zuschneiden.

Die Waffel erneut 30 Sekunden im Waffeleisen backen und anschließend sofort zu einem Kegel formen.

In einer Box mit Silica-Gel sehr trocken lagern.

DEKORATION

VALRHONA OPALYS 33% weiße Schokolade.....	5 g
NOROXY Vanillepulver.....	nach Bedarf

Einen Kreis aus weißer Schokolade mit Vanillegeschmack formen, um das Dessert zu umgeben und die Präsentation abzurunden.





Norohy Gallery

**Eine Galerie inspirierender Rezepte
entwickelt von 14 Pâtisseries aus der ganzen Welt**

