



GOURMET



SWEET VANILLA DREAMS

MIT UNSEREN VANILLE PRODUKTEN WERDEN
IHRE DESSERTKREATIONEN NOCH UNWIDERSTEHLICHER.



Vanille gemahlen

PRODUKTINFO: Kotányi Vanille gemahlen eignet sich hervorragend für Kuchen, Torten und Desserts. Aber auch Kompotte und Marmeladen werden mit Vanille geschmacklich veredelt. Sehr gut lässt sich Vanille auch mit Kardamom, Ingwer, Chili, Pfeffer und Gewürznelken kombinieren und schon die Azteken verwendeten Vanille als Gewürz für Kakao.

VERWENDUNG: 1 Teelöffel entspricht ca. einer Vanilleschote.

VERPACKUNG
60g, Glas

ART.-NR.
223701

Mehr Inspirationen unter www.kotanyigourmet.com

– KLEINE GEWÜRZKUNDE –

Vanille gehört zu den Orchideengewächsen und stammt ursprünglich aus Mexiko und Guatemala. Heute wird Vanille vor allem auf Madagaskar, Tahiti, in Mexiko und Indonesien angebaut.

Als Gewürz werden die Fruchtkapseln verwendet. Diese Schoten werden nach der Ernte fermentiert, getrocknet und fein vermahlen. Vanille hat einen hocharomatischen, feinen Geschmack und ist so-wohl für süße als auch pikante Speisen einsetzbar.

– VANILLESORTIMENT –



Vanille Bourbon

ganze Schoten

VERWENDUNG: Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen.

PACKAGING	ART.-NR.
5 Stück, Glasphiole	225201



Vanillezucker Bourbon

mit echter Bourbon Vanille

PRODUKTINFO: Vanillezucker besteht aus Staubzucker und vermahlener echter Bourbon Vanille

PACKAGING	ART.-NR.
400 ccm, ePET-Dose	733301



Vanille Bourbon Paste

PRODUKTINFO: Echte Bourbon Vanille zu einer süßen Paste verarbeitet

VERWENDUNG: 1 TL entspricht etwa einer Vanilleschote

PACKAGING	ART.-NR.
148 g, Glas	225301



MINI-PAVLOVAS

mit Balsamicobeeren und
Vanille-Creme fraîche

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE PAVLOVAS:

- 30 g gehobelte Mandeln
- 150 ml Eiweiß
- 1 Prise KOTÁNYI Meersalz fein
- 1 TL KOTÁNYI Vanille gemahlen
- 300 g Staubzucker gesiebt

FÜR DIE CREME FRAÎCHE:

- 500 g Creme fraîche
- 3 TL KOTÁNYI Vanille gemahlen
- ½ TL KOTÁNYI Kardamom gemahlen

FÜR DIE GARNITUR:

- 700 g gemischte Beeren
- 100 ml KOTÁNYI Glace Waldbeere
- Zitronenverbene und Limettenzesten



ZUBEREITUNG

Die Mandeln in einer Pfanne auf mittlerer Stufe leicht rösten und auskühlen lassen.

Eiweiß mit Salz, Vanille gemahlen und 150 g Staubzucker steif aufschlagen. Restlichen Staubzucker rasch unterziehen.

Je 4 EL der Masse mit einem Löffel rund auf einem Backblech verstreichen (ca. 10 cm ø). Mit den Mandeln bestreuen.

Im Konvektomat bei 80 °C (Backrohr 95 °C) ohne Umluft etwa 60 Minuten trocknen. Konvektomattüre des Öfteren kurz öffnen.

Creme fraîche mit Vanille und Kardamom cremig aufschlagen. Beeren putzen und mit Glace Waldbeere marinieren.

Die marinierten Beeren auf die Pavlovas geben und je eine Nocke Vanille Creme fraîche darauf geben. Mit Zitronenverbene und Limettenabrieb garnieren.

TIPP: Kardamom ist ein vielseitiges Gewürz auch in der Patisserie. Besonders in Kombination mit Beeren oder Schokolade schmeckt das Gewürz hervorragend.