

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## IRISH COFFEE



POUR 25 PIÈCES

## GANACHE MONTÉE GLACÉE AU WHISKY

Lait entier UHT .....	140 g
Dextrose <b>SOSA</b> .....	155 g
Glucose DE60 <b>SOSA</b> .....	155 g
Tréhalose poudre <b>SOSA</b> .....	70 g
Gélatine poudre 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	5 g
Eau d'hydratation .....	25 g
Chocolat OPALYS 33%.....	210 g
Crème UHT 35% .....	710 g
Whisky.....	55 g

**Chauffer** le lait et à 25/30°C, ajouter le dextrose, le glucose DE 60 et le tréhalose.

**Chauffer** à 85°C et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.

**Verser** progressivement le mélange chaud sur le chocolat. **Mixer** pour parfaire l'émulsion.

**Refroidir** le mélange puis ajouter la crème froide, ajouter le Whisky, mixer de nouveau.

**Réserver** au réfrigérateur et **laisser cristalliser** idéalement 12 heures. **Foisonner**.

## CRÈME GLACÉE PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ

Lait entier UHT .....	825 g
Lait en poudre 1% MG <b>SOSA</b> .....	50 g
Sucre semoule.....	170 g
Glucose en poudre DE33 <b>SOSA</b> .....	90 g
Dextrose <b>SOSA</b> .....	60 g
Crème UHT 35% .....	255 g
Pâte de grains de café <b>NOROHY</b> .....	35 g
Gomme de Guar <b>SOSA</b> .....	2 g
Gomme de Caroube <b>SOSA</b> .....	2 g
Natur Emul <b>SOSA</b> .....	4 g

**Effectuer** une pesée rigoureuse de tous les ingrédients. Dans l'ordre, **verser** l'eau ou le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

A 25°C, **ajouter** la poudre de lait.

A 30°C, **ajouter** les sucres (sucre, glucose atomisé et dextrose).

A 40°C, **incorporer** les produits gras (la crème, la pâte de café).

A 45°C, **ajouter** le mélange stabilisant / émulsifiant additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

**Pasteuriser** l'ensemble à 85°C pendant 2 min, puis refroidir rapidement à + 4°C.

**Homogénéiser** le mix afin d'éclater les cristaux de matière grasse le plus finement possible.

**Laisser mûrir** le mix au minimum 12 heures.

**Mixer et turbiner** entre -6°C et -10°C.

**Surgeler** à -30°C puis stocker au congélateur à -18°C.

## STREUSEL PRESSÉ PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ

Streusel Amande pâte de grains de café .....	150 g
Eclat d'Or .....	150 g
Chocolat DULCEY 35% .....	150 g

**Hacher** finement le streusel café cuit et mélanger avec le reste des ingrédients.

## STREUSEL AMANDE PÂTE DE CAFÉ

Beurre sec 84% .....	40 g
Cassonade .....	40 g
Farine T55.....	40 g
Amande blanchie poudre extra fine <b>SOSA</b> .....	40 g
Fleur de sel.....	0,5 g
Pâte de grains de café <b>NOROHY</b> .....	5 g

**Mélanger** tous les ingrédients ensemble. Passer au crible.

Cuire à 160°C pendant environ 12 min.

## BISCUIT PÂTE DE CAFÉ

Œufs entiers .....	80 g
Sucre semoule.....	30 g
Sel fin .....	2 g
Huile de pépins de raisin.....	20 g
Pâte de grains de café <b>NOROHY</b> .....	6 g
Farine T55.....	90 g
Blancs d'œufs.....	120 g
Sucre semoule.....	75 g
Crème de tartre <b>SOSA</b> .....	2,5 g

**Mélanger** les œufs, le sucre, le sel, l'huile, la pâte de café et la farine.

**Monter** les blancs avec le deuxième sucre et la crème de tartre.

**Mélanger** ensemble les deux appareils.



## APPAREIL À PULVÉRISER GUANAJA

Beurre Cacao..... 150 g  
Couverture GUANAJA 70%.....350 g

**Fondre** ensemble les ingrédients. Chinoiser avant utilisation.

Pour une pulvérisation «velours», **utiliser** un mélange chaud (40/45°C) et le pulvériser sur un support congelé.

## NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER À FROID (POUR GLACE)

Eau minérale ..... 75 g  
Dextrose **SOSA** ..... 115 g  
Glucose DE60 **SOSA** ..... 75 g  
Nappage Absolu Cristal ..... 490 g

**Mélanger** l'eau, le dextrose et le glucose DE60 et porter à ébullition.

**Verser** sur le nappage Absolu Cristal, mixer.

**Utiliser** le glaçage à une température de 25° C.



-  
**Réaliser** la ganache montée Whisky et la crème glacée café.

**Cuire** le streusel café et réaliser le pressé. **Étaler** 500 g en cadre 34x34 de 4 mm de haut. Passer au froid positif et détailler à l'aide d'un emporte-pièce de 4,5cm.

**Réaliser** le biscuit, étaler 425 g de biscuit dans un demi flexipan 40x60. Enfourner le biscuit à 180°C et baisser à 145°C. Cuire pendant 12 minutes.

**Détailler** des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 4,5cm.

**Turbiner** la crème glacée café et dresser 12 g sur un biscuit café puis surgeler.

**Préparer** des cercles de 5,5cm de Ø et de 4,5cm de haut munis d'un rhodoïd.

**Foisonner** la ganache montée whisky et déposer un croustillant au fond de chaque cercle.

**Dresser** 20 g de ganache montée Whisky et déposer l'insert avec le biscuit vers le bas.

**Terminer** avec 30 g de ganache montée et à l'aide d'une petite cuillère, réaliser des effets dans la crème (voir photo). **Surgeler**.

**Réaliser** l'appareil à pulvériser Guanaja et à l'aide d'un pistolet, réaliser un effet velours sur la base des petits gâteaux. Surgeler.

**Chauffer** le nappage neutre et à l'aide d'un pistolet, déposer un léger voile sur l'ensemble du gâteau.

