

NOROHY



• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

IRISH COFFEE



GANACHE MONTÉE GLACÉE AU WHISKY

Lait entier UHT	140 g
Dextrose SOSA	155 g
Glucose DE60 SOSA	155 g
Tréhalose poudre SOSA	70 g
Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	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 SOSA	50 g
Sucre semoule	170 g
Glucose en poudre DE33 SOSA	90 g
Dextrose SOSA	60 g
Crème UHT 35%	255 g
Pâte de grains de café NOROHY	35 g
Gomme de Guar SOSA	2 g
Gomme de Caroube SOSA	2 g
Natur Emul SOSA	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 SOSA	40 g
Fleur de sel	0,5 g
Pâte de grains de café NOROHY	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 NOROHY	6 g
Farine T55	90 g
Blancs d'œufs	120 g
Sucre semoule	75 g
Crème de tartre SOSA	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. Enfournier 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.

