

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## BONÉRA



## SIROP CAFÉ

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Café grains Pur Arabica..... | 25 g  |
| Eau.....                     | 650 g |
| Sucre semoule.....           | 230 g |

La veille, **infuser** les grains de café et l'eau puis **conserver** le tout au réfrigérateur toute la nuit.  
**Chinoiser**, puis repeser la quantité d'eau initiale.  
**Réaliser** un sirop avec l'eau infusée et le sucre.  
**Réserver**.

## GANACHE MONTÉE INTENSE CAFÉ OPALYS 33%

|   |       |
|---|-------|
| Empois de Base Essentiels.....              | 480 g |
| Gélatine poudre 220 Bloom <b>SOSA</b> ..... | 6 g   |
| Eau d'hydratation.....                      | 30 g  |
| CHOCOLAT OPALYS 33%.....                    | 355 g |
| Pate de grains de café <b>NOROHY</b> .....  | 50 g  |
| Crème UHT 35%.....                          | 290 g |

**Mélanger** l'empois chaud avec la gélatine préalablement réhydratée puis, verser progressivement sur le chocolat et la pâte de café.  
**Mixer** dès que possible pour parfaire l'émulsion.  
**Ajouter** la crème liquide froide.  
**Mixer** à nouveau de façon très brève.  
**Filmer** au contact, réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser au minimum 12h.  
**Foisonner** afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche ou à la spatule.

## EMPOIS DE BASE ESSENTIELS POUR «GANACHE MONTÉE INTENSE CAFÉ OPALYS 33%»

|   |       |
|---|-------|
| Lait entier UHT.....                        | 515 g |
| Fécule de pommes de terre <b>SOSA</b> ..... | 15 g  |

**Mélanger** à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre, réserver.  
**Chauffer** le reste du lait entre 85°et 90°C.  
**Verser** une partie du lait chaud sur le mélange lait / fécule.  
**Remettre** le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.

## CRÉMEUX INTENSE CAFÉ NYANGBO 68%

|  |        |
|--|--------|
| Crème Anglaise aux œufs de base.....       | 1470 g |
| Couverture Nyangbo 68%.....                | 660 g  |
| Pate de grains de café <b>NOROHY</b> ..... | 2 g    |

Lorsque la crème anglaise est chaude et mixée, **émulsionner** à la maryse en la versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu et la pâte de café.  
**Mixer** intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.  
**Laisser** cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4°C.

## CRÈME ANGLAISE AUX ŒUFS DE BASE

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Lait entier UHT..... | 865 g |
| Crème UHT 35%.....   | 370 g |
| Œufs entiers.....    | 250 g |
| Sucre semoule.....   | 100 g |

**Porter** à ébullition le lait et la crème et verser sur les œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.  
**Cuire** le tout à 84°C et mixer pour homogénéiser.  
**Utiliser** aussitôt ou refroidir rapidement et réserver au réfrigérateur.

## BISCUIT AU CAFÉ

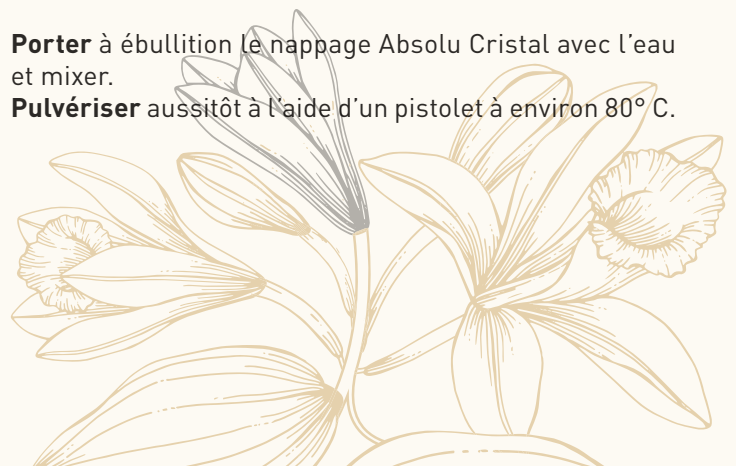
|   |       |
|---|-------|
| Jaunes d'œufs.....                            | 240 g |
| Œufs entiers.....                             | 630 g |
| Sucre semoule.....                            | 470 g |
| Blancs d'œufs.....                            | 400 g |
| Sucre semoule.....                            | 180 g |
| Farine T55.....                               | 210 g |
| Beurre Liquide Clarifié <b>VALRHONA</b> ..... | 105 g |
| Pate de grains de café <b>NOROHY</b> .....    | 70 g  |

Au batteur, à l'aide d'un fouet, **foisonner** les jaunes d'œufs, les œufs entiers et la grande quantité de sucre semoule.  
 En parallèle **foisonner** les blancs d'œufs avec la petite quantité de sucre semoule.  
**Mélanger** ensemble progressivement ces deux appareils, à l'aide d'une maryse puis ajouter délicatement la farine tamisée.  
**Incorporer** le beurre clarifié liquide chauffé à 40°C et la pâte de café mélangés ensemble.

## NAPPAGE ABSOLU CRISTAL À PULVÉRISER

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Nappage Absolu Cristal..... | 455 g |
| Eau minérale.....           | 45 g  |

**Porter** à ébullition le nappage Absolu Cristal avec l'eau et mixer.  
**Pulvériser** aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80° C.



# BONÉRA

Café en poudre ..... QS

**Réaliser** l'infusion du sirop café, la ganache montée et le crémeux intense la veille.

**Réaliser** le biscuit et peser 750 g pour 3 cadres 40x60.

**Cuire** à 180°C pendant environ 20 minutes à four ventilé. **Laisser refroidir.** Chauffer et réaliser le sirop café. **Foisonner** la ganache montée puis réserver au réfrigérateur.

Dans un cadre 40x60 cm, mettre le premier biscuit dans le fond, puis imbiber de 300g de sirop.

**Étaler** 800 g de crémeux café Nyangbo, surgeler.

**Étaler** 400 g de ganache montée café et poser le deuxième biscuit, puis l'imbiber de 300 g de sirop.

**Étaler** 800 g de crémeux café Nyangbo, surgeler.

**Étaler** 400 g de ganache montée café et poser le troisième biscuit, puis l'imbiber de 300 g de sirop.

Surgeler.

**Décadrer** puis, à l'aide d'une poche munie d'une douille chemin de fer de 20 mm, dresser en alternance du crémeux café et de la ganache montée café sur le dessus du dernier biscuit. Surgeler.

**Découper** des entremets de 18x5 cm.

**Chauffer** le nappage Absolu et pulvériser les entremets. A l'aide d'une passette, **tamiser** de la poudre de café.



UNE RECETTE ORIGINALE DE L'ÉCOLE VALRHONA