

NOROHY 
• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

OPALE DE ROSE



POUR 24 PIÈCES

GANACHE MONTÉE OPALYS EAU DE ROSE

Eau minérale	290 g
Fécule de pommes de terre SOSA	15 g
Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	3 g
Eau d'hydratation	15 g
CHOCOLAT OPALYS 33%.....	240 g
Eau de rose NOROHY	40 g

Mélanger à froid une partie de l'eau avec la fécule de pomme de terre.

Chauffer le reste de l'eau à 85°C/90°C.

Verser une partie de l'eau au mélange eau-fécule. Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.

Hors feu, **ajouter** la gélatine préalablement réhydratée.

Emulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu, **mixer** dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter l'eau de rose et mixer à nouveau.

Laisser cristalliser 12 heures au réfrigérateur.

COULIS GÉLIFIÉ ORANGE SANGUINE

Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	5 g
Purée d'Orange sanguine ADAMANCE	120 g
Sucre semoule.....	50 g
Glucose en poudre DE33 SOSA	40 g
Purée d'Orange sanguine ADAMANCE	190 g

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de fruit en purée à 4°C, puis attendre 15 à 20 minutes que la gélatine s'hydrate.

Chauffer ce mélange entre 50°C et 60°C afin de bien fondre la gélatine, ajouter le sucre et le glucose en poudre, puis verser sur la seconde partie de purée à 4°C.

Mixer pour bien homogénéiser et couler aussitôt.

BISCUIT AMANDE – EAU DE ROSE

Poudre d'amandes SOSA	140 g
Œufs entiers	170 g
Eau minérale	30 g
Eau de rose NOROHY	45 g
Blancs d'œufs.....	210 g
Sucre semoule.....	90 g
Farine T45	110 g

Mélanger ensemble la poudre d'amandes, les œufs, l'eau et l'eau de rose.

Foisonner les blancs en ajoutant tout le sucre en une fois.

Incorporer les blancs montés au premier mélange, puis incorporer la farine préalablement tamisée.

MERINGUE ITALIENNE ORANGE SANGUINE

Purée d'orange sanguine ADAMANCE	70 g
Blancs d'œufs secs Albuwhip SOSA	7 g
Eau minérale	20 g
Sucre semoule.....	65 g

Dans une cuve de batteur, **rassembler** l'orange sanguine en purée à 4°C et l'albumine tamisée.

Mélanger et attendre 15 à 20 minutes que l'albumine s'hydrate. Dans une casserole, **mélanger** l'eau et le sucre, **cuire** à 118°C, puis **verser** sur le mélange, fruit en purée et albumine, mousseux.

Foisonner à l'aide d'un batteur, à vitesse moyenne jusqu'à refroidissement (environ 30°C).

CRÈME FOUETTÉE ORANGE SANGUINE

Purée d'orange sanguine ADAMANCE	65 g
Crème UHT 35%	100 g

Rassembler l'orange sanguine en purée à 4°C et la crème à 4°C puis **foisonner** à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une texture mousseuse comme pour une crème fouettée standard.

MOUSSE INTENSE ORANGE SANGUINE ROSE

Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	10 g
Gomme Tara	4,3 g
Purée d'orange sanguine ADAMANCE	170 g
Purée d'orange sanguine ADAMANCE	300 g
Eau de rose NOROHY	45 g
Meringue Italienne Orange Sanguine.....	160 g
Crème Fouettée Orange Sanguine	160 g

Verser en pluie la gélatine et la gomme tara sur la petite quantité d'orange sanguine en purée à 4°C, puis attendre 15 à 20 minutes que le tout s'hydrate.

Chauffer ce mélange entre 50 et 60 °C afin de bien fondre la gélatine, puis verser sur la seconde partie de la purée à 4°C et mixer pour bien homogénéiser.

Rassembler environ un tiers du fruit en purée avec la meringue Italienne, commencer le mélange au fouet afin de rapprocher les textures.

Ajouter le reste du fruit en purée, mélanger alors à la Maryse, puis terminer en incorporant la crème fouettée fruitée délicatement, afin de conserver au maximum le foisonnement. **Couler** aussitôt.



NAPPAGE ABSOLU EAU DE ROSE

Eau de rose **NOROHY** 25 g
NAPPAGE ABSOLU CRISTAL 480 g

Porter à ébullition l'eau de rose avec la nappage absolu.
Utiliser aussitôt.

MONTAGE ET FINITION

La Veille :

Réaliser la ganache montée Opalys Rose et laisser cristalliser à 4°C pendant 12 heures.

Réaliser le coulis gélifié, puis couler 15 g dans des moules silicone demi-sphère, laisser gélifier à 4°C pendant environ 4 heures avant de surgeler.

Une fois surgelé, **démouler** puis réserver au congélateur.

Le Jour-Même :

Réaliser le biscuit et couler 800 g dans un demi-cadre.

Cuire à 180°C pendant environ 14-16 minutes.

Une fois refroidi, **détailler** à l'aide d'un emporte-pièce des disques de 6 cm de diamètre.

Foisonner la moitié de la ganache montée Opalys et à l'aide d'une poche sans douille, dresser 15 g de de façon irrégulière sur chaque biscuit. **Surgeler**.

Réaliser la mousse et couler 35 g de mousse dans des moules silicones de 4 cm de haut et 6 cm de diamètre, puis insérer l'insert biscuit-ganache montée.

Lisser et surgeler.



Démouler les petits gâteaux et déposer les demi-sphères de coulis gélifié au centre du petit gâteau.

Réaliser le nappage absolu eau de rose puis pulvériser un léger voile sur les petits gâteaux.

Foisonner le reste de ganache montée, puis à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n°8, dresser une couronne autour de la demi-sphère.



UNE RECETTE ORIGINALE DE L'ÉCOLE VALRHONA