

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## AU FIL DE L'AUTOMNE



## GLACE AU LAIT PRALINÉ NOISETTE 66%

|   |        |
|---|--------|
| Lait entier UHT .....                             | 1400 g |
| Lait en poudre 1% MG <b>SOSA</b> .....            | 50 g   |
| Sucre semoule.....                                | 130 g  |
| Glucose en poudre DE33 <b>SOSA</b> .....          | 120 g  |
| PRALINE NOISETTE 66% FRUITE <b>VALRHONA</b> ..... | 350 g  |
| Procrema 5 Bio <b>SOSA</b> .....                  | 3 g    |
| Natur Emul <b>SOSA</b> .....                      | 3 g    |
| Zeste d'agrumes.....                              | QS     |

**Chauffer** le lait entier.

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

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

A 40°C, **verser** sur le praliné progressivement, **mixer** dès que possible pour parfaire l'émulsion.

A 45°C, **finir** d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange stabilisant /émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10 %).

**Ajouter** les zeste d'agrumes. **Pasteuriser** l'ensemble à 85°C pendant 2 minutes puis **refroidir** rapidement le mix à + 4°C. **Laisser** maturer le mix au minimum 12 heures.

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

**Stocker** au congélateur à -18°C.

## GANACHE MONTÉE OPALYS VANILLE

|   |       |
|---|-------|
| Eau minérale .....                                      | 410 g |
| Fécule de pommes de terre <b>SOSA</b> .....             | 20 g  |
| Gélatine poudre 220 Bloom <b>SOSA</b> .....             | 4 g   |
| Eau d'hydratation .....                                 | 20 g  |
| CHOCOLAT OPALYS 33% <b>VALRHONA</b> .....               | 340 g |
| Pâte de gousses de vanille Madagascar <b>NOROHY</b> ... | 10 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 et la pâte de gousses de vanille, **mixer** dès que possible pour parfaire l'émulsion. **Laisser** cristalliser 12 heures au réfrigérateur.

## CONFIT KUMQUAT

|  |       |
|--|-------|
| Sucre semoule.....                       | 70 g  |
| Glucose en poudre DE33 <b>SOSA</b> ..... | 70 g  |
| Pectine NH <b>SOSA</b> .....             | 7 g   |
| Purée de kumquat.....                    | 420 g |

**Mélanger** le sucre semoule, le glucose en poudre et la pectine NH, puis **verser** en pluie sur le Kumquat en purée. **Mixer** afin de bien homogénéiser, puis **chauffer** à 85 °C sans cesser de remuer. **Couler** aussitôt.

## OPALINE VANILLE

|   |       |
|---|-------|
| Fondant <b>SOSA</b> .....                               | 160 g |
| Glucose DE35/40 .....                                   | 160 g |
| Sucre semoule.....                                      | 160 g |
| Pâte de gousses de vanille Madagascar <b>NOROHY</b> ... | 16 g  |

**Chauffer** le fondant, le glucose et le sucre semoule jusqu'à 160°C.

**Ajouter** la pâte de gousses de vanille et étaler sur un tapis siliconé afin de **laisser** refroidir.

Une fois refroidi **mixer** cette préparation au robot coupe.

## BISCUIT MOELLEUX AUX NOISETTES

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Noisette brute poudre ..... | 190 g |
| Sucre semoule.....          | 65 g  |
| Huile de noisette.....      | 70 g  |
| Œufs entiers .....          | 230 g |
| Blancs d'œufs .....         | 200 g |
| Sucre semoule.....          | 55 g  |

**Monter** au ruban la poudre de noisettes avec la grande quantité de sucre, l'huile et les œufs entiers.

Pendant ce temps **monter** les blancs avec la deuxième quantité de sucre.

**Rassembler** le tout en mélangeant délicatement.

## MONTAGE ET FINITIONS

|               |       |
|---------------|-------|
| Kumquat ..... | 120 g |
|---------------|-------|

### La veille :

**Réaliser** le mix à glace noisette puis laisser maturer pendant 24 heures à 4°C.

**Réaliser** la ganache montée Opalys Vanille et **laisser** cristalliser minimum 12 heures au réfrigérateur.

**Réaliser** le confit Kumquat, **réserver** au réfrigérateur.

**Réaliser** la poudre d'Opaline et la **réserver** en boîte hermétique à l'abri de l'humidité.

### Le jour même :

**Réaliser** le biscuit noisette, couler 800 g dans un demi-cadre sur un plaque avec tapis siliconé.

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



Une fois refroidi, **détailler** des cercles de 6 cm de diamètre.

**Turbiner** le mix à glace puis à l'aide d'une poche sans douille, garnir des demi-sphères [Ré : 1489 - H49] lisser puis surgeler.

**Terminer** les opalines vanille : sur un silicone graissé, tamiser la poudre en forme de cercle irrégulier très fin d'environ 5-6 cm de diamètre, passer au four à 180°C pendant 2 minutes.

Les retirer puis réserver en étuve à l'abri de l'humidité.

#### Avant le service :

**Laver** les kumquats, puis les **tailler** en fines tranches, réserver.

**Foisonner** la ganache montée à l'aide d'un batteur muni d'un fouet, puis **garnir** une poche munie d'une douille unie de 20 cm de diamètre.

#### Dressage :

A l'aide d'une poche sans douille, **dresser** en spirale 10 g de confit kumquat dans le fond de l'assiette, **déposer** le biscuit noisette puis appuyer légèrement afin d'obtenir un liseré de confit autour du biscuit.

**Ajouter** ensuite la demi-sphère de glace noisette au centre du biscuit.

**Dresser** sur la glace, un dôme de ganache monté.

A l'aide d'une cuillère chaude, **réaliser** une légère cavité au centre du dôme afin d'y dresser 10 g de confit kumquat.

**Poser** quelques lamelles de kumquat sur le dôme de ganache montée.

**Terminer** le dressage en déposant délicatement l'opaline vanille sur le dôme, appuyer légèrement afin de faire adhérer la tuile.

