

# NOROHY



• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •



**CARNET DE RECETTES**  
RESTAURATION 2024

# EDITO

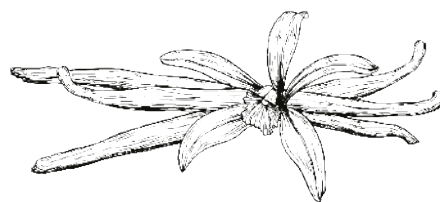
**Norohy s'engage à vous proposer une gamme complète d'ingrédients de haute qualité.** Notre force réside dans une palette aromatique riche et intense. Pour cela, nous élargissons chaque année notre éventail de saveurs par les produits **dérivés de la vanille, la pâte de café et désormais les eaux florales.**

**Norohy** a su tisser au fil des ans de solides partenariats avec les chefs. Cette connaissance terrain guide chacune de nos innovations. Elle nous permet de répondre et parfois même d'anticiper les besoins en laboratoire.

Nous connaissons notamment l'importance de tenir le rythme de production en cuisine et de maîtriser le coût des matières premières dans les recettes. C'est pour cela que **nos innovations combinent qualité des arômes et facilité d'usage.** Nous aspirons à simplifier votre quotidien, vous faire gagner du temps avec des assiettes toujours aussi gourmandes. **C'est dans cet esprit que Vanifusion, la pâte de gousses de vanille et Tadoka, la juste dose de vanille ont été imaginés.**

Enfin, nous nous attachons à réaliser cela, de concert avec les producteurs. Nous pouvons ainsi **vous garantir la traçabilité de nos matières premières.** **Norohy** s'efforce également de développer des pratiques agricoles vertueuses comme **l'agroforesterie et le bio.** Saviez-vous que plus de 90 % des produits que nous commercialisons sont issus de l'agriculture biologique ?

Ce sont l'ensemble de ces efforts conjugués à votre créativité qui rendent chaque bouchée exceptionnelle. Continuons ensemble à être audacieux et engagés...



# SOMMAIRE

<b>5 idées pour mettre en avant la gamme Norohy .....</b>	<b>4</b>
Doux pêché .....	6
Madeleine .....	8
Tarte mirage.....	10
Mille et une feuilles de vanille .....	13
Baba-bouton au rhum vanillé.....	15
Crème brûlée gousses de vanille.....	17
Blanc manger fruits rouges & rhubarbe confites .....	19
Pêches rôties .....	21
Tartelette strate au chocolat.....	23
Irish coffee.....	25
Comina .....	28
Vainilla Quemada .....	31
Baba Rolls .....	33
Cannelés Estriado.....	36
Orohena, l'île flottante revisitée.....	38
Oriwa, tartelette vanille & olive.....	40
Pavlova vanille cassis.....	43
Soufflé poire vanille .....	45
Coupelle dalmatie .....	47
Fleur de mangue .....	49
Isla, pavlova fraise vanille & hisbiscus.....	51
Opale de Rose .....	54
Rosa .....	57
<b>La gamme Norohy .....</b>	<b>59</b>



# 5 IDÉES POUR METTRE EN AVANT LA GAMME NOROHY DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

## 01



### CRÉER DES MENUS THÉMATIQUES

Rien de tel que de créer un menu thématique pour mettre en vedette un ingrédient prestigieux.

Avez-vous déjà proposé une carte autour de la vanille, du café ou des eaux florales ?

**La vanille est intemporelle et se conjugue aussi bien en sucré qu'en salé.** Un menu eaux florales est idéal pour la Saint-Valentin, la fête des mères, le printemps ou encore la saison estivale.

Détaillez vos critères de choix d'ingrédients en fin de carte pour mettre en lumière vos fournisseurs et vos filières.

### PROPOSER UNE CARTE DE BOISSONS ORIGINALES

La consommation d'alcool au restaurant est en net recul... Chacun tente également de préserver son portefeuille en limitant les plats ou en faisant l'impasse sur l'apéritif.

Pour augmenter le panier moyen, proposez sur une formule avec **un soft drink : eau aromatisée, infusion à l'eau florale, cocktail mêlant vanille & fruits...** Créez des associations gourmandes et proposez une expérience gustative inédite et complète.

## 02



# 03



## PROPOSEZ UNE EXPÉRIENCE SAVOUREUSE INÉDITE À VOS CLIENTS

Si la préparation se passe en cuisine, le client est friand de la petite touche apportée en salle en dernière minute...

**La sauce versée qui exhale des arômes floraux ou encore la dose de Tadoka râpée en topping.**

Ce sont ces petits instants qui mettent les sens en éveil et rendent l'expérience unique et mémorable.

## PARTAGEZ VOS INITIATIVES EN LIGNE

Pour favoriser le marketing viral, **faites parler de vous sur la toile !**

Publiez vos cartes, postez des photos gourmandes et lorsque la carte change, **partagez l'une de vos recettes.**

Pensez à montrer quelques **gestes techniques ou filmer le dressage de vos plats** dans des *Réels* partagés sur Instagram.

# 04



## UNE INVITATION EN CUISINE

Réalisez de petites vidéos en cuisine en présentant les ingrédients du mois et sous quelles formes le chef les emploie.

En moins d'une minute, valorisez vos engagements pour vos filières.

Piochez quelques idées dans « **Les Indispensables NOROHY** » pour expliquer les origines et variétés de vanille...

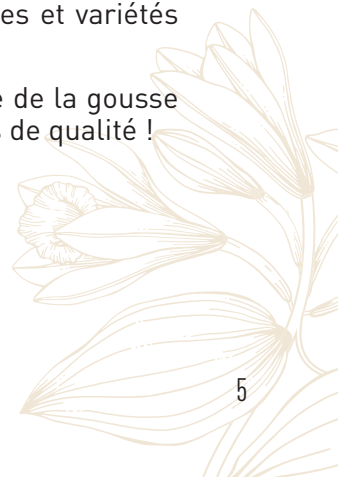
Pensez aussi à montrer la souplesse de la gousse en la nouant comme l'un des critères de qualité !



Découvrez sur notre site le guide  
**LES INDISPENSABLES NOROHY**



# 05



.....  
DOUX PÊCHÉ



POUR 12 PIÈCES

## PÊCHE AU VIN ROUGE

Vin rouge.....	2000 g
Sucre semoule.....	215 g
Eau de fleur d'oranger .....	45 g
Orange .....	2 pièces
Citron jaune .....	2 pièces
Pêche blanche .....	6 pièces

**Mettre** le vin rouge, le sucre et la fleur d'oranger dans une casserole. Ajouter les oranges et citrons coupés en quartiers.

**Couper** les pêches en deux, les dénoyauter et les mettre dans le sirop de vin. Cuire à feu doux jusqu'à ce que les pêches soient tendres.

**Filmer** au contact et laisser au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

## MOUSSE FROMAGE BLANC

Fromage blanc 40% .....	260 g
Eau de fleur d'oranger .....	20 g
Blancs d'œufs .....	40 g
Sucre semoule.....	25 g
Crème UHT 35% .....	160 g

**Mélanger** le fromage blanc et la fleur d'oranger.

**Monter** les blancs et les serrer avec le sucre.

**Mélanger** les blancs avec le fromage blanc puis terminer en rajoutant la crème montée.

**Déposer** la mousse dans un tamis à maille fine, filmer.

**Réserver** sur plaque à rebord, au réfrigérateur pendant une nuit.

## FEUILLE DE BRICK CROUSTILLANTES AU POIVRE

Feuilles de brick .....	12 pièces
Beurre sec 84% .....	200 g
Sucre glace.....	50 g
Poivre noir en grain.....	QS

**Mettre** du beurre fondu sur chaque feuille de brick à l'aide d'un pinceau.

**Saupoudrer** de sucre glace et de poivre noir au moulin.

## JUS VIN ROUGE/ FLEUR D'ORANGER

Pêche au Vin rouge .....	240 g
Eau de fleur d'oranger .....	10 g

**Récupérer** le jus des pêches au vin rouge et laisser réduire jusqu'à bonne épaisseur du sirop. Ajouter l'eau de fleur d'oranger et réserver.

## MONTAGE ET FINITION

La veille, pocher les pêches dans le vin rouge, et réaliser la mousse fromage blanc.

**Ébouillanter** les pêches fraîches afin de retirer leur peau. Faire sécher la peau des pêches sur un tapis silicone en étuve pendant 12 heures.

**Réaliser** le jour même les feuilles de brick au poivre, en les froissant dans un cercle de 10 cm de diamètre (voir photo).

**Cuire** à 170°C pendant 12 min, laisser refroidir.

Réaliser la réduction de vin rouge.

**Couper** les pêches fraîches épluchées la veille, en brunoise.

**Égoutter** les pêches pochées au vin et les napper avec la réduction à l'aide d'un pinceau.

Dans l'assiette **poser** le froissé de feuille de brick, garnir avec un peu de brunoise de pêche et poser dessus une demi-pêche pochée.

**Déposer** une cuillère de mousse de fromage blanc à côté du panier, agrémenter d'un tour de moulin à poivre et d'une peau de pêche séchée.

**Finir** en coulant la sauce au vin rouge sur la pêche.



.....

# MADELEINE FLEUR D'ORANGER NOROHY





POUR 40 PIÈCES

## MADELEINE FLEUR D'ORANGER

Beurre sec 84% .....	270 g
Miel .....	40 g
Oeufs entiers .....	195 g
Lait entier UHT .....	80 g
Sucre cristal .....	175 g
Farine T55.....	250 g
Levure chimique <b>SOSA</b> .....	12 g
Eau de fleur d'oranger <b>NOROHY</b> .....	65 g

**Réaliser** un beurre noisette, y incorporer le miel et laisser tiédir.

**Mélanger** les œufs, le lait et le sucre tempéré, y ajouter la farine et la levure chimique préalablement tamisées.

**Incorporer** le beurre tiède et la fleur d'oranger.

**Filmer** au contact, réserver au réfrigérateur.

## GLAÇAGE MADELEINE FLEUR D'ORANGER

Sucre glace .....	215 g
Jus de citron jaune .....	20 g
Eau de fleur d'oranger <b>NOROHY</b> .....	10 g

**Mélanger** le sucre glace, le jus de citron et la fleur d'oranger. Utiliser aussitôt.

## FINITION

**Réaliser** l'appareil à madeleine. Peser 27 g par moule, cuire pendant 4 min à 210°C puis 5 min four éteint.

**Démouler**, glacer le dessus au pinceau et cuire 2 min à 170°C. Laisser refroidir.



.....

# TARTE MIRAGE



## FEUILLETAGE 2 TD

Sel .....	6 g
Eau minérale .....	100 g
Beurre sec 84% .....	65 g
Farine T65 .....	220 g
Vinaigre blanc .....	2 g
Beurre Manié .....	310 g

**Faire fondre** le sel dans l'eau froide.

Au batteur à l'aide de la feuille, sabler le beurre de tourage avec la farine.

**Ajouter** le mélange eau/sel.

**Faire un mélange** rapide et bref.

Il est essentiel de ne pas prolonger le mélange afin d'éviter de corser la pâte.

**Découver** la pâte et faire une mise en forme rectangulaire deux fois plus longue que le beurre manié.

**Bien couvrir** le pâton et réserver à 2 °C pendant 6 heures environ.

\*Optionnel : le vinaigre est nécessaire en cas de conservation prolongée au réfrigérateur ou au congélateur.

**Mettre** le beurre manié dans la détrempe puis donner deux tours double avec 6 heures de repos à 2°C entre les tours.

## BEURRE MANIÉ POUR «FEUILLETAGE 2 TD»

Beurre sec 84% .....	220 g
Farine T45 .....	90 g

Au batteur, à l'aide de la feuille, **mélanger** le beurre de tourage et la farine.

Les deux éléments doivent être intimement liés avant d'arrêter le batteur.

**Découver** le beurre manié et donner une forme rectangulaire.

**Couvrir** le pâton et réserver au froid positif à 2 °C pendant 6 heures environ.

## BISCUIT VIENNOIS CLASSIQUE

Jaunes d'œufs .....	30 g
Œufs entiers .....	85 g
Sucre semoule .....	65 g
Blancs d'œufs .....	55 g
Sucre semoule .....	20 g
Farine T45 .....	45 g

**Monter** les jaunes, les œufs et la grosse quantité de sucre au batteur.

**Monter** les blancs et ajouter la petite quantité de sucre.

**Mélanger** les blancs montés au premier mélange et ajouter enfin la farine tamisée.

**Peser** le biscuit régulièrement sur un tapis siliconé.

## SIROP D'IMBIBAGE À LA FLEUR D'ORANGER

Eau minérale .....	150 g
Sucre semoule .....	40 g
Eau de Fleur d'Oranger <b>SOSA</b> .....	10 g

**Porter** à ébullition l'eau et le sucre. Laisser refroidir.

**Ajouter** l'eau de fleur d'oranger.

**Réserver** au réfrigérateur.

## CRÈME DIPLOMATE FLEUR D'ORANGER

Lait entier UHT .....	540 g
Œufs entiers .....	100 g
Sucre semoule .....	80 g
Amidon de maïs .....	50 g
Gélatine poudre 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	6 g
Eau d'hydratation .....	30 g
Eau de fleur d'oranger <b>NOROHY</b> .....	35 g
Crème UHT 35% .....	160 g

**Porter** le lait à ébullition et verser sur le mélange œufs, sucre et amidon. Cuire le tout jusqu'à ébullition.

**Ajouter** la gélatine préalablement réhydratée. Refroidir rapidement.

**Lisser** la crème pâtissière et ajouter l'eau de fleur d'oranger puis incorporer la crème montée.

**Utiliser** directement.

## NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER NEUTRE

NAPPAGE ABSOLU CRISTAL .....	180 g
Eau minérale .....	20 g

**Porter** à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau.

**Pulvériser** aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.



## MONTAGE ET FINITION

Amande blanchie effilée **SOSA** ..... QS  
Poudre de gousses de vanille  
Bio Madagascar **NOROHY** ..... QS  
Mirabelles ..... 1300 g

**Réaliser** le feuilletage.

**Réaliser** le biscuit, étaler 600 g par plaque 40x60 et cuire à 230°C pendant environ 6 minutes au four ventilé.

**Préparer** le sirop d'imbibage.

**Abaisser** le feuilletage à 2 mm puis détailler des ronds de 9 cm.

**Disposer** un disque de feuilletage sur un moule à tarte évasé, retourné de 6 cm de diamètre.

**Piquer** le fond puis déposer une toile siliconée et une plaque sur le dessus des disques de feuilletage pour éviter le gonflement.

**Cuire** pendant 40 minutes à 180°C. Laisser refroidir.

**Détailler** des ronds de biscuit de 6 cm et les imbiber avec le sirop.

**Réaliser** la crème diplomate puis, à l'aide d'une poche munie d'une douille de 10 mm, dresser 25 g de crème diplomate dans le fond de tarte feuilletée.

**Disposer** le disque de biscuit imbibé puis dresser de nouveau 25 g de crème diplomate 2/3 mm avant le bord.

**Laver** puis couper en deux les mirabelles.

**Enlever** le noyau.

**Ranger** les mirabelles de manière homogène sur la crème diplomate.

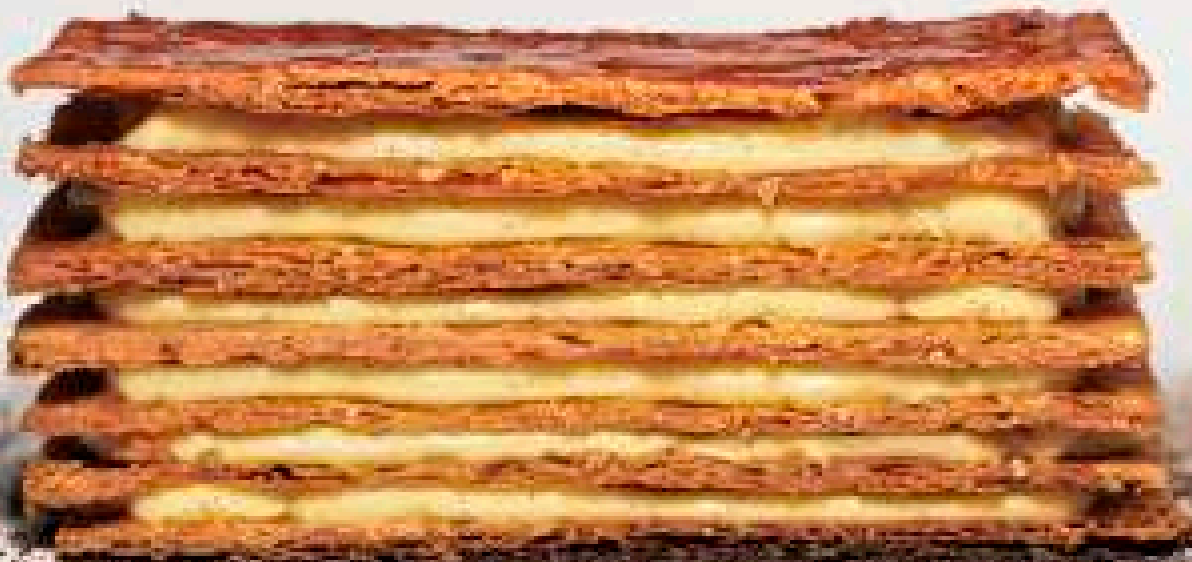
**Chauffer** le nappage Absolu et l'eau puis napper les mirabelles. Déposer quelques amandes effilées préalablement torréfiées puis parsemer, à l'aide d'une passette, de la poudre de vanille.



UNE RECETTE ORIGINALE DE L'ÉCOLE VALRHONA

⋮

# MILLE ET UNE FEUILLES DE VANILLE



CALCULÉE POUR 10 PORTIONS

## FEUILLETAGE INVERSÉ

Beurre sec 84 % .....	350 g
Farine T55 .....	125 g
Farine T55 .....	295 g
Sel .....	10 g
Vinaigre blanc .....	5 g
Eau .....	120 g
Beurre fondu.....	95 g

Attention, il sera préférable de faire d'abord la 2<sup>e</sup> détrempe et de réaliser avant le tourage la 1<sup>re</sup> détrempe pour faciliter le tourage.

### 1<sup>RE</sup> DÉTREMPE

Au crochet **mélanger** le beurre avec la petite pesée de farine, puis **former** en pâton carré.

### 2<sup>E</sup> DÉTREMPE

Au crochet **pétrir** la grosse pesée de farine avec le sel, l'eau, le vinaigre et le beurre fondu (tiède) puis **former** en carré et laisser **reposer**.

### TOURAGE

**Déposer** la 2<sup>e</sup> détrempe au centre de la 1<sup>re</sup> détrempe puis **donner** un tour double.

Laisser **reposer**.

**Donner** un autre tour double puis laisser **reposer**.

**Réaliser** un tour simple, laisser **reposer** une nuit et donner un dernier tour simple, **étaler** et **détailler**.

## CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLÉE

Lait entier .....	450 g
Sucre semoule.....	120 g
Jaunes d'œufs.....	145 g
Poudre à crème.....	45 g
Crème fleurette.....	180 g
Farine .....	20 g
Beurre sec 84 %.....	70 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	20 g

Faire **bouillir** le lait, la crème et la vanille préalablement fendue et grattée.

**Blanchir** les jaunes avec le sucre puis **ajouter** la farine et la poudre à crème.

**Verser** le liquide chaud sur les jaunes puis remettre le tout à **bouillir**.

**Débarrasser** puis à 60°C, **ajouter** le beurre.

**Lisser** et **réserver** au froid.

## MONTAGE & FINITION

Crème UHT 35 % .....	200 g
Sucre glace .....	QS

**Étaler** le feuilletage à 2mm d'épaisseur.

**Détailler** en plaque de 40cm x 60cm et laisser **reposer**.

**Cuire** à 160°C. À mi-cuisson, **retourner** la plaque de feuilletage puis **déposer** sur le dessus de celle-ci une autre plaque, jusqu'à la fin de cuisson. La coloration finale doit être blonde à cœur. **Réserver**.

**Fouetter** la crème UHT. **Lisser** la crème pâtissière et **ajouter** la crème fouettée.

**Détailler** la plaque de feuilletage en rectangle de 10cm x 5cm.

**Fendre** par le centre chaque rectangle de feuilletage afin d'obtenir une épaisseur fine et régulière sur chacun d'entre eux.

Dans une assiette, **déposer** un rectangle de feuilletage puis à l'aide d'une poche et d'une douille unie n°4, **ajouter** environ 20gr de crème pâtissière allégée. **Renouveler** cette opération 5 fois.

**Saupoudrer** de sucre glace le dernier rectangle, puis **caraméliser** à l'aide d'un chalumeau. **Déposer** celui-ci sur la dernière couche de crème.



.....  
BABA-BOUTON  
AU RHUM VANILLÉ



CALCULÉE POUR 20 À 25 VERRINES

## PÂTE À BABA

Farine Forte .....	355 g
Œufs entiers .....	280 g
Sel .....	6 g
Levure de boulanger .....	60 g
Sucre semoule.....	90 g
Beurre sec 84% .....	215 g

**Pétrir** la farine, les œufs, le sel et la levure jusqu'à décollement de la pâte.

**Ajouter** progressivement le sucre et le beurre fondu et tiède.

**Garnir** des moules flexipan demi-sphère de 3cm de diamètre.

**Laisser pousser** en étuve.

**Enfourner** à 200°C quelques minutes pour démarrer la pousse régulièrement.

**Baisser** ensuite à 170/175°C pendant 12 à 14min. Réserver.

## SIROP D'IMBIBAGE VANILLE

Eau .....	1 500 g
Sucre semoule.....	750 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	28 g

**Porter à ébullition** l'eau, le sucre, et la vanille fendue et grattée.

**Refroidir.**

## RHUM VANILLÉ

Sirop d'imbibage vanille .....	375 g
Rhum Angostura .....	650 g

**Filtrer** le sirop d'imbibage afin d'obtenir un sirop clair.

**Mélanger** à froid avec le rhum.

**Réserver** au froid.

## CRÈME LÉGÈRE VANILLÉE

Crème UHT 35% .....	1400 g
Mascarpone .....	210 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	16 g
Sucre glace .....	85 g

**Fendre** et gratter les gousses de vanille.

**Ajouter** la pulpe de vanille dans la crème et le mascarpone.

**Ajouter** le sucre glace et foisonner jusqu'à obtention d'une crème souple, lisse et légère.

### OPTION

Pour une meilleure diffusion de la vanille, il sera possible de **laisser mûrir** les gousses fendues et grattées dans la crème durant une nuit, puis d'ajouter le mascarpone et le sucre.

## VERSION VERRINES INDIVIDUELLES

Une fois le sirop refroidi, **placer** les babas dans un candissoire et les couvrir du sirop.

**Tourner les babas** au bout de 15min et laisser imbiber dans le sirop durant toute la nuit au réfrigérateur. Le lendemain, égoutter.

**Déposer** 6 à 8 boules de baba imbibées et égouttées dans des verrines.

**Araser** avec le rhum vanille jusqu'à hauteur des babas.

**Monter** la crème légère et à l'aide d'une douille cannelée, dresser une rosace sur le dessus des babas.

**Araser** la crème au niveau du verre avec une spatule.

**Protéger** avec un fin disque de couverture ivoire, préalablement tempérée et étalée entre deux feuilles de papier guitare puis détaillée avec cristallisation au diamètre des verrines utilisées.

## VERSION BOCAL POUR LA VENTE À EMPORTER

**Remplir** au trois quarts des bocaux de boules de baba imbibées et égouttées.

**Ajouter** les gousses de vanille utilisées pour le sirop.

**Arroser** les babas tout en remplissant le bocal de rhum vanillé.

**Fermer** hermétiquement les bocaux et stocker au réfrigérateur.







CRÈME BRULÉE  
AUX GOUSSES DE VANILLE

CALCULÉE POUR 20 PERSONNES ENVIRON

## APPAREIL CRÈME BRÛLÉE NOROHY

Lait entier .....	510 g
Crème fleurette 35 %.....	2 000 g
Jaunes d'œufs.....	760 g
Sucre semoule.....	250 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	48 g

**Fendre** et **extraire** la pulpe de vanille, **déposer** cette pulpe dans le lait ainsi que les écorces fendues.

**Tiédir** et **laisser mûrir** une nuit.

**Ajouter** la crème ainsi que les jaunes et le sucre.

**Verser** dans les assiettes ou les plats en porcelaine.

**Cuire** à 90°C jusqu'à obtention d'une crème lisse et tremblotante.

**Réserver** au froid.

## FINITION

**Sucrer** une première fois les crèmes brûlées refroidies.

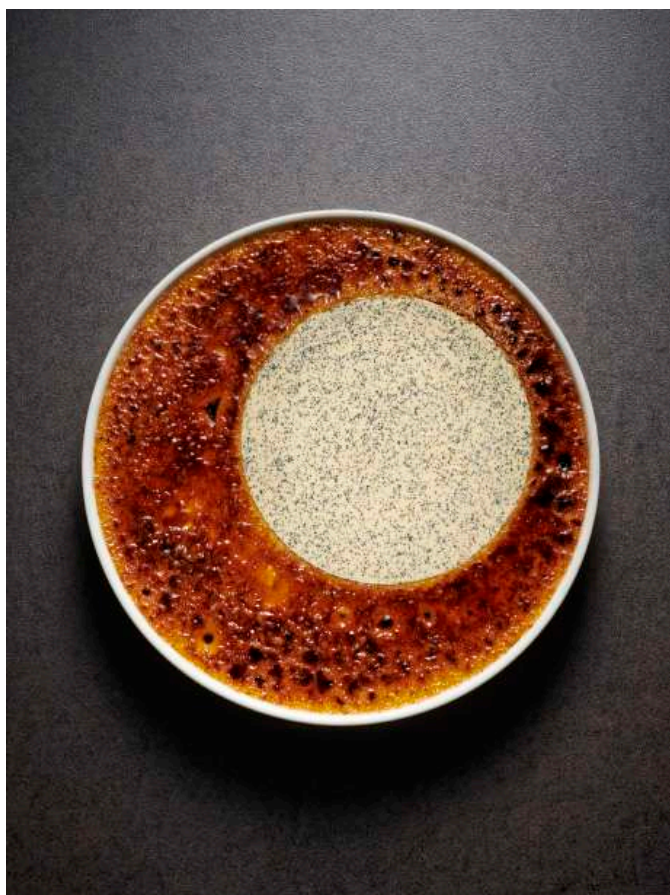
**Essuyer** les bords de porcelaine puis **caraméliser**, **sucrer** une deuxième fois et **caraméliser** à nouveau.

## CONSEIL DE CHEF

Pour garder les graines de vanille en suspens dans le cœur de la crème brûlée, il vous faudra bouillir la crème, le lait avec la vanille fendue et grattée.

Puis verser le liquide sur le mélange sucre et jaunes.

Cependant la texture de dégustation donnera une sensation plus grasse que la recette initiale



.....

BLANC MANGER AUX GRAINES DE VANILLE,  
JARDIN DE FRUITS ROUGES & RHUBARBE CONFITE



## BLANC MANGER À LA VANILLE

Fromage blanc 40 % .....	335 g
Crème UHT 35 % .....	335 g
Sucre semoule.....	65 g
Gélatine en poudre.....	10 g
Eau.....	50 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	12 g

**Mélanger** la gélatine en poudre avec l'eau.

**Tiédir** le fromage blanc et ajouter le sucre semoule et la vanille préalablement grattée.

**Fouetter** la crème en une texture mousseuse.

**Fondre** la gélatine au micro-ondes, puis y ajouter le fromage blanc tiède.

À 35°C **ajouter** la crème fouettée.

**Couler** en cube inox de 5cm sur 5cm et réserver au froid.

## RHUBARBE À LA VANILLE CONFITE AU FOUR

Rhubarbe Française .....	2 kg
Cassonade.....	QS
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	8 g

**Éplucher** la rhubarbe et découper en tronçons de 12cm.

**Fendre** et gratter les gousses de vanille, puis étaler les graines sur les tronçons de rhubarbe.

**Déposer** dans un candissoire, puis parsemer de la cassonade sur le dessus de la rhubarbe.

**Cuire** à 100°C quelques minutes. Le cœur de la rhubarbe doit rester croquant.

## OPALINE VANILLE

Fondant confiseur .....	600 g
Glucose.....	400 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	8 g

**Porter** à ébullition le mélange fondant, glucose et la vanille préalablement grattée jusqu'à 155°C.

**Étaler** sur feuille siliconée et **laisser refroidir** avant de broyer en poudre.

**Réserver** en boîte hermétique jusqu'au moment de la cuisson.

**Saupoudrer** légèrement cette poudre sur un tapis silicone.

### CUISSON

**Cuire** au four à 140/150°C de sorte que la poudre fonde.

**Laisser refroidir. Décoller, réserver** à l'étuve jusqu'à utilisation.

**Conserver** à l'abri de l'humidité.

## COULIS DE FRAMBOISE

Pulpe de framboise.....	85 g
Nappage neutre absolu cristal .....	55 g
Citron en jus.....	1/2 pces

**Mixer** la pulpe de framboise, le nappage et le jus de citron.

## MONTAGE & FINITION

Framboises.....	100 g
Groseilles.....	50 g
Fraises .....	100 g
Fraises des bois .....	50 g
Pousses de petit pois .....	QS

**Démouler** au centre d'une assiette un cube de blanc manger.

**Ajouter** un tronçon de rhubarbe confite ainsi que quelques fruits rouges accompagnés de quelques jeunes pousses de petit pois.

**Décorer** le blanc manger avec des opalines.



.....  
PÊCHES RÔTIES  
GLACE À L'AMANDE DOUCE



## FEUILLETAGE INVERSÉ

Beurre sec 84 % .....	280 g
Farine T55 .....	100 g
Farine T55 .....	236 g
Sel .....	8 g
Vinaigre blanc .....	2 g
Eau .....	100 g
Beurre fondu.....	80 g

### 1<sup>RE</sup> DÉTREMPE

Au crochet **mélanger** le beurre avec la petite pesée de farine, puis **former** en pâte carrée.

### 2<sup>E</sup> DÉTREMPE

Au crochet **pétrir** la grosse pesée de farine avec le sel, l'eau, le vinaigre et le beurre fondu (tiède).

**Former** en carré et laisser **reposer**.

### TOURAGE

**Déposer** la 2e détrempe au centre de la 1re détrempe puis **donner** un tour double.

Laisser **reposer** puis **donner** un autre tour double.

Laisser **reposer** puis **donner** un tour simple.

Laisser **reposer** une nuit.

Donner un **dernier** tour simple puis **étaler** et **détailler**.

—  
*Attention il sera préférable de faire d'abord la 2<sup>e</sup> détrempe et de réaliser avant le tourage la 1<sup>re</sup> détrempe pour une facilité de tourage.*

## GLACE À LA PÂTE D'AMANDES 50%

Pâte d'amandes de Provence 50 %.....	500 g
Lait entier .....	1 480 g
Lait en poudre 0 % MG.....	60 g
Sucre semoule.....	25 g
Stabilisateur à glace.....	8 g
Sucre inverti.....	90 g
Crème fleurette 35%.....	110 g

**Effectuer** une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

**Détendre** au fouet ou au mixeur la pâte d'amandes dans un peu de lait entier prélevé sur la quantité totale de la formule.

**Mettre** le lait entier restant dans le pasteurisateur réglé sur pasteurisation haute ou dans une casserole.

Lorsque le mélange atteint 30°C environ, **ajouter** le lait écrémé en poudre, le sucre, le stabilisateur, le sucre inverti et la crème.

À 45°C, **ajouter**, sous forte agitation la pâte d'amandes détendue.

**Effectuer** le cycle complet de pasteurisation.

**Maturer** 12h à +4°C. Turbiner.

Après l'extrusion de la glace, **stocker** les bacs fermés à -18/-20°C.

## ARLETTES CROUSTILLANTES

Sucre semoule.....	60 g
Feuilletage inversé.....	400 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	4 g

**Abaisser** le feuilletage à 2.5mm d'épaisseur.

**Détailler** en plaque de 30cm x 40cm.

**Fendre** la gousse de vanille et **extraire** la pulpe.

**Mélanger** les graines obtenues avec le sucre semoule.

**Parsemer** le sucre vanille sur la demie plaque de feuilletage, puis rouler celle-ci.

Bien **serrer** le rouleau obtenu dans un film alimentaire.

**Réserver** au froid.

**Détailler** le rouleau en rondelles de 2mm, puis **étaler** entre deux feuilles de cuisson à 1mm d'épaisseur.

**Cuire** entre deux plaques tout en conservant les deux feuilles de cuisson, jusqu'à obtention d'une couleur blonde uniforme. **Réserver** à l'abri de l'humidité.

## MONTAGE & FINITION

Pêches blanches .....	2 000 g
Pêches jaunes.....	2 000 g
Miel d'acacia.....	400 g
Beurre sec 84 % .....	400 g
Romarin.....	QS
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	QS

**Couper** les pêches en deux demi oreillons.

**Monder** à l'aide d'eau bouillante puis d'eau glacée la totalité des oreillons. **Réserver** au frigo.

À la minute, faire **chauffer** un peu de miel et de beurre (à poids égal).

**Ajouter** un brin de romarin, un quart de gousse de vanille fendue et trois oreillons de pêches de couleur variée.

**Arroser** régulièrement ceux-ci et faire rôtir à feu doux.

**Dresser** les oreillons dans une assiette.

**Déglacer** le beurre et miel avec un peu d'eau, puis arroser les pêches.

**Déposer** le brin de romarin et la vanille, **ajouter** une quenelle de glace Amande et **accompagner** de quelques Arlettes.

# TARTELETTE STRATE AU CHOCOLAT



CALCULÉE POUR 24 TARTELETTES

## PÂTE SABLÉE VANILLE

Beurre sec 84 % .....	240 g
Sel fin.....	4 g
Sucre glace .....	180 g
Poudre d'amandes .....	60 g
Œufs entiers .....	100 g
Farine T55 .....	120 g
Farine T55 .....	350 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	24 g

**Procéder** à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, les œufs, les gousses de vanille grattées et la petite quantité de farine.

Dès que le mélange est homogène, **ajouter** la plus grande quantité de farine restante, ceci de façon très brève.

**Étaler** entre deux feuilles de plastique et **réserver** au congélateur.

## MÔELLEUX VANILLE

Poudre d'amandes .....	70 g
Amidon de maïs .....	10 g
Sucre semoule.....	80 g
Œufs entiers .....	50 g
Jaunes d'œufs.....	22 g
Crème fleurette 35 %.....	70 g
Levure chimique .....	1 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	24 g

**Mélanger** la poudre d'amandes, l'amidon de maïs, le sucre semoule, la levure chimique et les gousses de vanille grattées.

**Ajouter** la crème, les œufs et les jaunes, **mélanger** et **réserver**.

## COMME UNE CRÈME BRÛLÉE

Crème UHT 35 % .....	220 g
Lait entier .....	45 g
Jaunes d'œufs.....	45 g
Sucre semoule.....	30 g
Gélatine en poudre 200 Bloom.....	2 g
Eau.....	10 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	48 g

**Porter** à ébullition la crème et le lait avec les gousses de vanille grattées, laisser **infuser** filmer environ 2h.

**Chinoiser** et **corriger** le poids de liquide.

**Mélanger** les jaunes et le sucre.

**Cuire** le tout à 84°C.

**Chinoiser** et **ajouter** la gélatine préalablement réhydratée.

## GANACHE VANILLE

Crème UHT 35 % .....	110 g
Eau minérale .....	60 g
Natur Emul.....	1,5 g
Gélatine en poudre 200 Bloom.....	1,5 g
Eau.....	6 g
Couverture Opalys 33 % .....	90 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	28 g

**Chauffer** l'eau et la crème et infuser avec les gousses de vanille grattées.

**Chinoiser**.

**Ajouter** le Natur Emul et porter à ébullition.

**Ajouter** la gélatine préalablement réhydratée.

**Verser** progressivement sur le chocolat préalablement fondu.

**Mixer** dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Laisser **crystalliser** idéalement une nuit à température ambiante.

## CRÈME CHANTILLY

Crème UHT 35 % .....	125 g
Sucre semoule.....	20 g
Crème UHT 35 % .....	125 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	24 g

**Infuser** les gousses de vanille grattées avec la première partie de crème et le sucre semoule, environ 2h.

**Chinoiser** et **corriger** le poids de crème.

**Ajouter** le reste de crème et **réserver** au réfrigérateur.

**Foisonner** la crème chantilly bien froide et **utiliser** de suite.

## DÉCORATION TARTELETTE

Couverture Araguani 72%.....	350 g
------------------------------	-------

## MONTAGE & FINITION

**Préparer** le biscuit moelleux, la pâte sablée vanille, la ganache vanille.

**Foncer** les tartelettes et les cuire à 150°C environ 15min.

**Couler** environ 12gr de biscuit moelleux par tartelette et **cuire** à 160°C environ 10min. Laisser **refroidir**.

**Préparer** la crème brûlée vanille puis **couler** jusqu'au bord de la tartelette. **Réserver** au réfrigérateur.

À l'aide de couverture Araguani 72% pré-cristallisé, **réaliser** des points sur une bande de feuille guitare, **recouvrir** d'une seconde feuille et guitare et **pressionner**.

**Séparer** les deux feuilles et sur une face, **dresser** environ 4gr de ganache vanille directement sur le chocolat.

**Recouvrir** avec la seconde feuille de façon à ce que la ganache vanille soit prise entre les deux gouttes de chocolat puis **emporte-piècer** à 7cm de diamètre. Laisser **crystalliser** au réfrigérateur.

À l'aide de couverture Araguani décristallisée, **coller** en superposition 3 décors fourrés puis les **coller** ensuite sur les tartelettes.

**Foisonner** la chantilly puis **réaliser** une rosace et **terminer** en râpant quelques fèves de chocolat sur le dessus des tartelettes.





# IRISH COFFEE



## 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 maturer** 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 <b>SOSA</b> .....	115 g
Glucose DE60 <b>SOSA</b> .....	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.

## MONTAGE & FINITION

**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.



.....  
COMINA



## CRÉMEUX INTENSE WAÏNA 35%

Crème Anglaise aux œufs de base .....	500 g
Gélatine poudre .....	7 g
Eau d'hydratation.....	35 g
Couverture Waina 35% .....	410 g

Lorsque la crème anglaise est chaude et mixée, **ajouter** la gélatine réhydratée.

**Émulsionner** à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.

**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 .....	315 g
Crème UHT 35% .....	135 g
Œufs entiers.....	90 g
Sucre semoule.....	10 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.

## CONFIT POIRE CITRONNÉ

Sucre semoule.....	50 g
Pectine NH <b>SOSA</b> .....	10 g
Purée de poire William .....	300 g
Glucose DE35/40 .....	50 g
Jus de citron jaune .....	10 g

**Mélanger** le sucre avec la pectine NH. **Chauffer** la poire en purée et le sirop de glucose à 40°C puis **incorporer** le mélange sucre-pectine.

**Porter** à ébullition et ajouter le jus de citron.

## SAUCE VANILLE

Lait entier UHT .....	200 g
Fécule de pommes de terre <b>SOSA</b> .....	5 g
Crème UHT 35% .....	50 g
Sucre semoule.....	20 g
Carats de Vanille <b>TADOKA</b> .....	0,5 pièce

**Mélanger** à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre, réserver.

**Chauffer** le reste du lait, la crème, le sucre et la vanille en fève entre 85°C et 90°C.

**Verser** une partie du liquide chaud sur le mélange lait / féculé.

**Remettre** le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition. **Mixer** intensément. Réserver au réfrigérateur.

## POIRE POCHÉE À LA VANILLE

Poire Comice .....	10 pièces
Eau minérale .....	2000 g
Cassonade .....	300 g
Jus de citron jaune .....	60 g
Vanille gousse Bio Madagascar <b>NOROHY</b> .....	12 g

**Peler**, couper les poires en deux puis les évider.

**Plonger** les poires immédiatement dans de l'eau citronnée pour éviter qu'elles ne noircissent.

**Porter** à ébullition l'eau, la cassonade, le jus de citron et la vanille grattée.

**Ajouter** les poires et cuire le tout à couvert à feu très doux jusqu'à ce que les poires n'aient plus de résistance lorsque l'on plante un couteau.

**Réserver** les poires au réfrigérateur.

## VOILE CITRON

Sucre semoule.....	100 g
Kappa gomme <b>SOSA</b> .....	3 g
Gomme de Caroube <b>SOSA</b> .....	2 g
Citron Femminello en purée 100%.....	295 g
Eau minérale .....	100 g

**Mélanger** le sucre, la gomme kappa et la gomme de caroube, puis verser en pluie sur le citron en purée à 4°C et l'eau.

**Mixer** afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C.

**Couler** aussitôt sur plaque inox chaude (environ 85°C) et incliner la plaque pour faire couler la masse, et ainsi couvrir d'une fine couche la surface totale.

**Peser** 250 g pour une plaque 40 x 60 cm afin d'obtenir un voile fin, mais manipulable. Ajuster le poids selon vos besoins.

**Réserver** au réfrigérateur, couvrir d'un film alimentaire pour éviter le dessèchement.



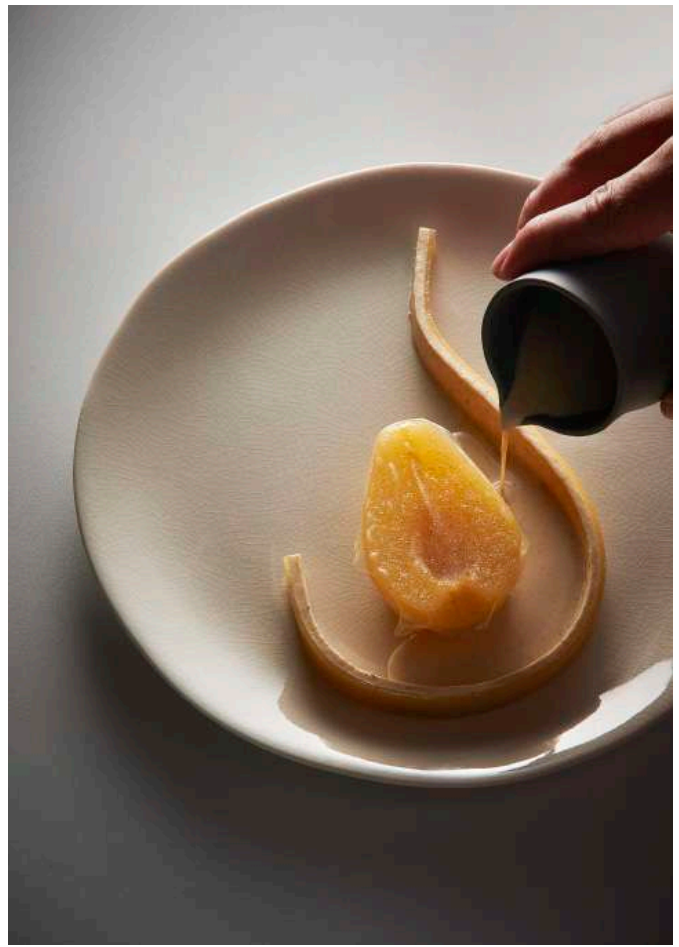
## COMINA

**Réaliser** le crémeux vanille puis le laisser cristalliser au réfrigérateur. **Réaliser** le confit poire puis le cadrer dans un cadre de 34x34 cm et 2 mm d'épaisseur. **Surgeler.** **Poser** un cadre de 4 mm d'épaisseur sur le confit poire puis cadrer le crémeux vanille. **Surgeler. Découper** des bandes de 1,5x34 cm. **Réserver** au congélateur. **Réaliser** les poires pochées, la sauce vanille façon crème anglaise et le voile citron. **Réserver** au réfrigérateur.

## DRESSAGE

**Égoutter** les demies-poires. **Placer** une demi-poire au centre de l'assiette et placer un disque de 8 cm de voile citron sur la poire.

**Laisser** revenir une bande de confit poire-crémeux vanille puis la mettre sur la tranche en lui donnant la forme de la demi-poire sur le côté de l'assiette. **Servir** la sauce vanille sur le côté de la poire puis à l'aide d'une passette, tamiser de la poudre de vanille sur le voile citron.



.....

# VAINILLA QUEMADA



CALCULÉE POUR 25 PIÈCES

## PRALINÉ MAISON VANILLE AMANDE

Amande brute entière <b>SOSA</b> .....	125 g
Sucre cristal.....	85 g
Vanille gousse séchée.....	40 g

**Torréfier** les amandes brutes au four ventilé à 150°C afin qu'elles soient ambrées à l'intérieur.

**Cuire** le sucre à sec jusqu'au caramel puis ajouter les gousses de vanille séchées et verser les amandes torréfiées.

**Laisser refroidir** en étalant sur feuille silicone.

**Mixer** finement au robot coupe afin d'affiner le plus possible la texture.

**Réserver** dans un lieu frais.

## PÂTE SUCRÉE VANILLE

Beurre sec 84%.....	115 g
Sel.....	1 g
Sucre glace.....	85 g
Amande blanchie poudre extra fine <b>SOSA</b> .....	30 g
Vanille gousse Tahiti <b>NOROHY</b> .....	4 g
Oeufs.....	45 g
Farine T55.....	45 g
Farine T55.....	165 g

**Procéder** à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, la vanille préalablement grattée, les œufs et la première quantité de farine. Attention à ne pas monter l'appareil. Dès que le mélange est homogène, **ajouter** la deuxième quantité de farine, de façon très brève.

## MOELLEUX VANILLE TADOKA

Amande blanchie poudre extra fine <b>SOSA</b> .....	135 g
Amidon de maïs.....	20 g
Sucre semoule.....	155 g
Levure chimique <b>SOSA</b> .....	2 g
Crème UHT 35%.....	135 g
TADOKA.....	10 g
Œufs entiers.....	100 g
Jaunes d'œufs.....	45 g

**Mélanger** la poudre d'amande, l'amidon de maïs, le sucre semoule et la levure chimique. **Chauffer** la crème à 50°C afin d'y faire fondre la fève de vanille.

**Ajouter** la crème vanillée, les œufs et les jaunes, mélanger et réserver.

## COMME UNE CRÈME BRÛLÉE TADOKA

Crème UHT 35%.....	370 g
Lait entier UHT.....	75 g
TADOKA <b>NOROHY</b> .....	10 g
Jaunes d'œufs.....	75 g
Sucre semoule.....	50 g
Gélatine poudre 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	4 g
Eau d'hydratation.....	20 g

**Porter** à ébullition la crème et le lait avec la fève de vanille, laisser infuser et filmer environ 2 heures.

**Chinoiser** et corriger le poids de liquide.

**Mélanger** les jaunes et le sucre.

**Cuire** le tout à 84°C, Chinoiser et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.

## MONTAGE & FINITION

Cassonade.....	200 g
Crème UHT 35%.....	500 g
Poudre de gousses de vanille Bio Madagascar <b>NOROHY</b> .....	50 g

**Réaliser** le praliné vanille et la pâte sucrée, réserver.

**Étaler** la pâte sucrée à 2 mm d'épaisseur, détailler et foncer des cercles à tartelette de 7 cm de diamètre. Cuire à 160°C pendant 15 minutes,

**Réaliser** le biscuit vanille, étaler à 5 mm d'épaisseur et cuire à 170°C pendant 10 minutes.

**Détailler** à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre des disques de biscuit.

**Déposer** 10 g de praliné dans le fond de tarte, puis le biscuit vanille.

**Réaliser** la crème brûlée vanille et couler aussitôt 20 g dans chaque tartelette, réserver au réfrigérateur.

Une fois la crème brûlée prise, caraméliser au sucre cassonade avec un chalumeau.

**Monter** de la crème avec de la poudre de vanille.

**Déposer** une corne de crème sur le bord de la tartelette, et saupoudrer de vanille.





.....  
BABA ROLLS



## CRÈME GLACÉE VANILLE BASE PÂTE DE VANILLE TAHITENSIS

Lait entier UHT .....	870 g
Lait en poudre 1 % MG <b>SOSA</b> .....	60 g
Sucre semoule.....	170 g
Glucose en poudre DE33 <b>SOSA</b> .....	60 g
Dextrose <b>SOSA</b> .....	30 g
Crème UHT 35 % .....	225 g
Jaunes d'œufs .....	75 g
Pâte de gousses de vanille Tahitensis <b>NOROHY</b> .....	8 g
Stabilisateur combiné .....	6 g

Dans l'ordre, **verser** le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25°C, **ajouter** le lait en poudre.

À 30°C, **ajouter** les sucres (sucre, glucose atomisé, dextrose)

À 40°C, **incorporer** les produits gras (crème, jaunes d'œufs, pâte de vanille)

À 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.

Si possible, **homogénéiser** le mix afin d'**éclater** les cristaux de matières grasses 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.

## GANACHE MONTÉE INTENSE OPALYS 33 % VANILLE

Empois de Base .....	275 g
Gélatine poudre 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	3 g
Eau d'hydratation .....	15 g
Pâte de gousses de vanille Tahitensis <b>NOROHY</b> .....	4 g
<b>CHOCOLAT OPALYS 33 %</b> .....	205 g
Crème UHT 35 % .....	145 g

**Mélanger** l'empois chaud avec la gélatine préalablement réhydratée et la pâte de gousses de vanille puis, **verser** progressivement sur le chocolat.

**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 POUR «GANACHE MONTÉE»

Lait entier UHT .....	280 g
Fécule de pommes de terre <b>SOSA</b> .....	8 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.

## GEL RHUM VANILLE

<b>NAPPAGE ABSOLU CRISTAL</b> .....	460 g
Vieux Rhum.....	185 g
Pâte de gousses vanille Tahitensis <b>NOROHY</b> .....	5 g

**Mixer** l'Absolu Cristal avec le rhum et la pâte de vanille. **Réserver**.

## PÂTE À BABA PÉTRIE

Farine de Gruau.....	90 g
Œufs entiers .....	70 g
Levure biologique.....	15 g
Fleur de sel.....	1,5 g
Sucre semoule.....	25 g
Beurre sec 84 % .....	55 g

**Fraser** la farine, les œufs, la levure et la fleur de sel.

**Pétrir**. Lorsque la pâte commence à se détacher des bords **ajouter** le sucre progressivement puis le beurre à température ambiante.

Lorsque la pâte est bien lisse, **stopper** le pétrissage.

**Laisser pointer** 10 minutes.

À l'aide d'une poche **dresser** dans des moules graissés.

**Laisser pousser** jusqu'à ce que le volume double et **enfourner** à 160°C pendant environ 15 minutes.



## PÂTE À CIGARETTE VANILLE

Farine T55.....	45 g
Sucre glace.....	35 g
Blancs d'œufs.....	45 g
Pâte de gousses vanille Tahitensis <b>NOROHY</b> .....	0,5 g
Beurre sec 84 %.....	20 g

**Tamiser** les poudres ensemble.

**Mélanger** à la maryse une première partie de blanc avec les poudres, la pâte et **incorporer** le beurre fondu.

**Rajouter** la deuxième moitié des blancs d'œufs. **Lisser** le tout et **réserver** au réfrigérateur.

(Attention de ne pas **foisonner** cet appareil)

**Étaler** l'appareil sous diverses formes.

**Cuire** au four à 200/210°C pendant quelques minutes en fonction de la taille.

## SIROP BABA RHUM VANILLE

Gélatine poudre 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	10 g
Eau d'hydratation.....	50 g
Eau.....	685 g
Sucre semoule.....	135 g
Pâte de gousses vanille Tahitensis <b>NOROHY</b> .....	10 g
Rhum.....	110 g

**Réhydrater** la gélatine.

**Porter** à ébullition l'eau avec le sucre et la pâte de gousse de vanille.

**Ajouter** la masse gélatine et le rhum.

**Réserver.**

## RAISINS IMBIBÉS

Sirop baba rhum vanille.....	150 g
Raisins Blonds.....	50 g

**Porter** à ébullition le sirop et mettre les raisins à **imbiber** pendant 24 heures minimum.

**Réserver** dans le sirop.

## MISE EN PLACE

**Réaliser** la crème glacée vanille, la ganache montée, le gel rhum vanille. **Réserver.** **Réaliser** la pâte à baba et **dresser** 3/4 g dans des demi-sphères de 3 cm de diamètre. **Laisser pointer** environ 30 minutes à 26°C et **cuire** environ 15-20 minutes à 160°C. **Réserver** dans un endroit sec.

**Préparer** l'appareil à cigarette vanille : sur un tapis siliconé, **réaliser** des petites virgules à l'aide d'une spatule. **Cuire** à 200 °C quelques minutes puis **galber** directement à la sortie du four dans une gouttière à tuile. **Réaliser** le sirop rhum, à chaud **imbiber** les babas quelques minutes puis les raisins. **Réserver.** **Turbiner** la crème glacée vanille puis **l'étaler** dans des bacs à fond plat. **Réserver** au congélateur.

## MONTAGE

Dans une coupe **déposer** un baba. À l'aide d'une cuillère **recupérer** des morceaux de gel rhum vanille et les **déposer** sur les bords de la paroi. **Foisonner** la ganache montée puis **dresser** environ 25 g au centre. **Déposer** quelques raisins imbibés. À l'aide d'une cuillère à glace **réaliser** des boules roulées (voir photo) et mettre 2 boules par coupe. **Déposer** une virgule de pâte à cigarette. **Servir.**



## UN MOT SUR LA RECETTE

*Une version élégante du baba au rhum, mariant crème glacée et ganache montée à la vanille Tahitensis, pour une expérience givrée et savoureuse !*



.....  
CANELÉS ESTRIADO



CALCULÉE POUR 24 PIÈCES

## APPAREIL À CANELÉS

Lait entier UHT .....	835 g
Vanille gousse Mexique <b>NOROHY</b> .....	18 g
Sucre semoule.....	375 g
Sel .....	4 g
Beurre sec 84 % .....	85 g
Œufs entiers .....	40 g
Jaunes d'œufs .....	100 g
Rhum brun.....	80 g
WFarine T55.....	210 g

**Chauffer** le lait avec les gousses de vanille grattées et **laisser infuser** 20 minutes.

**Chinoiser** et **rectifier** le poids de lait si nécessaire.

**Ajouter** le sucre, le sel et le beurre.

**Ajouter** les œufs et les jaunes (le mélange doit être en dessous de 60°C).

**Ajouter** le rhum.

**Verser** le mélange petit à petit sur la farine. **Mixer** et **réserver** 24 heures à 4°C.

## SIROP RHUM VANILLE

Eau .....	180 g
Vanille gousse Mexique <b>NOROHY</b> .....	3 g
Sucre semoule.....	235 g
Rhum brun.....	80 g

**Chauffer** l'eau avec la vanille grattée et **laisser infuser** 20 minutes. **Ajouter** le sucre et le rhum.

**Réserver.**

## MISE EN PLACE

Recette pour des moules à canelés de 5 cm de haut et 5,5 cm de Ø.

**Réaliser** l'appareil à canelés et le sirop.

**Graisser** les moules à canelés et **verser** 70g d'appareil dans chaque moule.

**Cuire** 10 minutes à 200°C, puis 15 minutes à 180°C finir la cuisson à 165°C pendant 40 minutes.

**Démouler** en sorti de four.

Une fois refroidi les **tremper** dans le sirop rhum vanille et les mettre à **égoutter**.



### UN MOT SUR LA RECETTE

*La recette régressive du traditionnel canelé bordelais, doté d'un cœur moelleux à la vanille du Mexique et d'une enveloppe croustillante caramélisée au sirop rhum vanille.*



.....

# OROHENA L'ÎLE FLOTTANTE REVISITÉE



CALCULÉE POUR 12 PIÈCES

## FAÇON CRÈME ANGLAISE VANILLE DE TAHITI

Lait entier UHT .....	690 g
Crème UHT 35 % .....	170 g
Gousse de vanille Tahiti <b>NOROHY</b> .....	14 g
Sucre semoule .....	20 g
Amidon de maïs .....	8 g
<b>CHOCOLAT BLOND ORELYS 35%</b> .....	35 g

**Infuser** à froid la vanille grattée dans la crème et le lait pendant 12H.

**Porter** à ébullition et laisser infuser 20 min à couvert.

**Chinoiser et ajouter** progressivement le sucre mélangé à l'amidon de maïs puis porter à ébullition.

Lorsque le mélange est à 60°C verser sur la couverture Orelys et **mixer**.

**Laisser cristalliser** au frigo pendant 12H.

## BLANCS VANILLE DE TAHITI

Gousse de vanille Tahiti <b>NOROHY</b> .....	4 g
Blancs d'œufs .....	120 g
Sucre semoule .....	55 g
Crème de tartre <b>SOSA</b> .....	1,5 g
Pâte pure d'amande crue <b>SOSA</b> .....	30 g

**Gratter** la vanille dans les blancs d'œufs et **mixer** afin de bien répartir les grains de vanille, **ajouter** le reste de la gousse et **laisser infuser** pendant 12H minimum;

**Monter** les blancs en vitesse moyenne et ajouter progressivement le mélange sucre et crème de tartre.

**Ajouter** ensuite délicatement la pâte pure d'amande crue à la maryse.

À l'aide d'une douille unie diamètre 20 mm **dresser** des grosse gouttes d'environ 10 g sur un tapi siliconé légèrement graissé et **cuire** 1 min à 180°C au four ventilé. **Réserver** au frais.

## OPALINE CAMEL AMANDE

Lait entier UHT .....	190 g
Glucose DE38/40 .....	130 g
Amande blanchie efffilée <b>SOSA</b> .....	85 g

**Cuire** le fondant, le glucose jusqu'à 170°C

**Verser** sur une feuille siliconée, **laisser refroidir**.

**Broyer** en poudre fine. **Conserver** à l'abri de l'humidité.

**Torréfier** les amandes 20 min à 150°C et **réserver**.

## MISE EN PLACE

**Réaliser** la crème anglaise et les blancs vanille de Tahiti.

**Saupoudrer** l'opaline sur un tapis siliconé légèrement graissé et à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm **détailler** 12 disques.

**Détailler** ensuite des cercles de 8 cm à l'intérieur afin de **réaliser** des disques ajourés. **Déposer** des éclats d'amandes torréfiées et **passer** au four 2 min à 175°C.

## MONTAGE FINAL

**Verser** 70 g de crème anglaise dans les verrines et **déposer** une goutte de blancs sur la crème anglaise.

**Déposer** un disque d'opaline sur les bords de la verrine et **terminer** en saupoudrant le dessert de poudre de vanille.



.....  
ORIWA

LA TARTELETTE VANILLE & OLIVE





## CRÉMEUX HUILE D'OLIVE

Lait entier UHT .....	180 g
<b>CHOCOLAT OPALYS 33%</b> .....	250 g
Huile d'olive .....	260 g

**Chauffer** le lait, **émulsionner** à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.

**Mixer** dès que possible pour parfaire l'émulsion.

**Ajouter** l'huile d'olive et **mixer** à nouveau.

**Laisser cristalliser** au réfrigérateur.

## BISCUIT HUILE D'OLIVE CITRON

Pâte d'amandes de Provence 50%.....	180 g
Œufs entiers .....	120 g
Gousse de vanille Tahiti <b>NOROHY</b> .....	6 g
Farine T55.....	13 g
Fécule .....	13 g
Fleur de sel.....	1 g
Zeste de citron jaune.....	3 g
Huile d'olive .....	70 g

**Faire monter** au ruban la pâte d'amandes avec les œufs et la vanille grattée.

**Tamiser** la farine et la fécule ensemble, **ajouter** la fleur de sel.

**Hacher** les zestes de citron jaune et les **mélanger** à l'huile d'olive.

**Mélanger** les deux masses ensemble et **finir** en incorporant la farine, la fécule et la fleur de sel.

## CONFIT CITRON

Sucre semoule.....	40 g
Pectine NH.....	9 g
Pulpe de citron broyé .....	210 g
Jus de citron jaune .....	170 g
Sucre semoule.....	75 g
Gousse de vanille Tahiti <b>NOROHY</b> .....	2 g

**Mélanger** la petite quantité de sucre avec la pectine.

**Chauffer** la pulpe de citron broyé, le jus de citron, la grande quantité de sucre, et la vanille.

A 40°C **ajouter** le sucre et la pectine puis **porter à ébullition**. **Réserver**.

## PÂTE SUCRÉE VANILLE

Beurre sec 84% .....	150 g
Sel .....	2 g
Sucre glace .....	110 g
Amande blanchie poudre extra fine .....	40 g
Œufs entiers .....	65 g
Farine T55.....	75 g
Farine T55.....	210 g
Gousse de vanille Tahiti <b>NOROHY</b> .....	6 g

**Procéder** à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, la vanille préalablement grattée, les œufs et la première quantité de farine. Attention à **ne pas monter l'appareil**. Dès que le mélange est homogène, **ajouter** la deuxième quantité de farine, de façon très brève.

## DORURE VANILLE

Jaunes d'œufs .....	220 g
Crème UHT 35% .....	55 g
Gousse de vanille Tahiti <b>NOROHY</b> .....	22 g

**Mixer** les jaunes, la crème et la vanille.

## ABSOLU CURCUMA

Nappage Absolu cristal .....	700 g
Eau .....	70 g
Gousse de vanille Tahiti <b>NOROHY</b> .....	14 g
Curcuma .....	2,8 g

**Porter à ébullition** le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau, la vanille et le curcuma en poudre.

## MOUSSEUX VANILLE

Gélatine poudre 220 Bloom .....	3 g
Eau d'hydratation .....	15 g
Crème UHT 35% .....	60 g
Gousse de vanille Tahiti <b>NOROHY</b> .....	20 g
Sucre semoule .....	25 g
Crème UHT 35% .....	290 g

**Hydrater** la gélatine avec l'eau.

**Porter à ébullition** la première quantité de crème avec la vanille. **Laisser infuser** 15 min.

**Chinoiser, ajouter** le sucre et **faire chauffer, rajouter** la gélatine.

**Monter** la deuxième quantité de crème mousseuse.

**Réaliser** le mélange à 55°C.

## NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER VANILLE

Nappage Absolu cristal .....	700 g
Eau .....	71 g
Gousse de vanille Tahiti <b>NOROHY</b> .....	21 g

**Porter à ébullition** le nappage Absolu Cristal avec l'eau et la vanille, et **pulvériser** le mélange encore liquide à 80°C.

### MISE EN PLACE

**Réaliser** le crémeux huile d'olive, le biscuit, la dorure, l'absolu curcuma et le confit citron.

**Réserver.**

**Réaliser** la pâte sucrée, **étaler** entre deux feuilles guitare et **surgeler**.

**Découper** des bandes puis foncer des tartelettes de 6,5 cm de diamètre. **Cuire** à 145°C environ 15 min.

**Couler** 15 g de biscuit dans chaque tartelette puis **cuire** à 165°C environ 7 min.

**Pulvériser** la dorure vanille sur les bords de la tartelette en sortie de four et **repasser** au four 2 minutes à 165°C

Dans un moule demi-sphère silicone de 7 cm de diamètre, **chemiser** les bords d'une couche très fine d'Absolu curcuma pour que l'Absolu bulle.

**Surgeler.**

**Réaliser** le mousseux vanille, **pocher** 15 g par-dessus l'absolu curcuma. **Surgeler.**

**Démouler** et **appliquer** un voile de nappage Absolu vanille préalablement chauffé à 80°C et **maintenir** en congélation.

Dans le fond de tarte, **pocher** 5 g de confit citron sur le biscuit.

**Lisser** à hauteur de crémeux huile d'olive et **déposer** le mousseux vanille.



.....

# PAVLOVA VANILLE CASSIS



## MERINGUE SUISSE

Blancs d'œufs .....	330 g
Sucre semoule.....	670 g

**Mettre** les blancs d'œufs et le sucre glace dans un cul de poule.

**Placer** celui-ci sur un bain marie et **fouetter** le mélange jusqu'à ce qu'il atteigne 55/60°C. **Retirer** le mélange du feu, puis le **monter** ensuite à l'aide d'un mélangeur.

## COMPOTÉE DE CASSIS

Pulpe de cassis.....	600 g
Graines de cassis surgelés .....	400 g

**Cuire** la purée de cassis et le cassis grain à feu doux pendant quelques minutes.

**Réserver** à 4°C

## CHANTILLY GÉLIFIÉE EXTRAIT DE VANILLE

Crème UHT 35 % .....	900 g
Sucre semoule.....	54 g
Gélatine poudre 220 Bloom SOSA.....	3,6 g
Eau d'hydratation .....	18 g
Extrait de vanille <b>NOROHY</b> .....	30 g

**Chauffer** une petite partie de la crème avec le sucre puis **mélanger** avec la gélatine réhydratée afin de la **faire fondre**.

**Ajouter** le reste de la crème froide puis l'extrait de vanille.

**Réserver** à 4°C minimum 12h.

## CRÈME GLACÉE EXTRAIT DE VANILLE

Lait entier UHT .....	540 g
Lait en poudre 1 % MG SOSA .....	40 g
Crème UHT 35 % .....	200 g
Jaunes d'œufs.....	30 g
Sucre semoule.....	140 g
Sucre inverti.....	10 g
Glucose en poudre DE33 SOSA.....	30 g
Stabilisateur combiné.....	2 g
Extrait de vanille <b>NOROHY</b> .....	13 g

**Chauffer** le lait à 25°C, puis **ajouter** le lait en poudre et l'extrait de vanille.

À 30°C, **ajouter** le glucose atomisé et les sucres (**réserver** une partie pour le stabilisateur), puis les jaunes et la crème à 35°C.

À 45°C, **finir** avec le restant de sucre mélangé au stabilisateur.

**Pasteuriser** l'ensemble à 85°C, **mixer** et **refroidir** rapidement à 4°C.

**Laisser maturer** au moins 12 heures à 4°C.

**Mixer** et **turbiner**.

## ENROBAGE OPALYS VANILLE

Chocolat Opalys 33 %.....	250 g
Huile de pépins de raisin .....	17 g
Beurre cacao .....	23 g
Extrait de vanille <b>NOROHY</b> .....	6 g

**Fondre** ensemble tous les ingrédients. **Réserver**

## MISE EN PLACE

**Réaliser** la crème glacée vanille. **Laisser maturer** minimum 12 h.

**Réaliser** la chantilly.

**Réaliser** la meringue suisse et **étaler** environ 200 g entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau.

**Froisser** les feuilles puis **laisser sécher** en étuve 24 h.

**Réaliser** la compotée de cassis et **réserver** pour le service.

**Turbiner** la crème glacée vanille et **détailler** à la poche munie d'une douille unie de 18 mm des palets d'environ 30 g. **Surgeler**.

**Réaliser** l'enrobage Opalys vanille puis à l'aide d'un pic **tremper** les palets de glace vanille. **Réserver** pour le service.

## DRESSAGE

**Casser** les feuilles de meringues suisses en gros morceaux, **réserver**.

**Foisonner** la chantilly et **dresser** une petite pointe sur l'assiette puis **coller** le palet de glace vanille.

**Déposer** ensuite 20 g de chantilly puis environ 15 g de compotée de cassis au milieu.

**Renouveler** l'opération une fois puis **terminer** avec une troisième feuille de meringue suisse.

**Saupoudrer** légèrement de poudre de vanille.

.....

# SOUFFLÉ POIRE VANILLE



## POIRE POCHÉE À LA PÂTE DE VANILLE

Poire Comice.....	630 g
Eau minérale .....	1300 g
Cassonade.....	190 g
Pâte de vanille <b>NOROHY</b> .....	38 g

**Peler** et **couper** les poires en quartier.

**Plonger** les poires immédiatement dans de l'eau citronnée pour **éviter** qu'elles ne noircissent.

**Porter** à ébullition l'eau, la cassonade et la pâte de vanille.

**Ajouter** les poires et cuire le tout à couvert à feu très doux jusqu'à ce que les poires n'aient plus de résistance lorsque l'on plante un couteau.

**Réserver** les poires au réfrigérateur.

## BASE SOUFLÉE VANILLE POUR « SOUFLÉ VANILLE »

Beurre sec 84 % .....	82 g
Farine .....	82 g
Lait entier UHT .....	820g
Pâte de vanille <b>NOROHY</b> .....	12 g

**Réaliser** un roux avec le beurre et la farine, **réserver**.

**Chauffer** le lait et la pâte de vanille puis **ajouter** le roux en plusieurs fois afin de **réaliser** une béchamel.

**Cuire** à ébullition 2 minutes.

## SOUFLÉ VANILLE

Base soufflée Vanille .....	1000 g
Jaunes d'œufs.....	240 g
Blancs d'œufs.....	440 g
Sucre semoule.....	240 g
Crème de tartre SOSA .....	4 g

Dans une casserole, **chauffer** la base soufflée à environ 50°C afin de bien la **lisser**. **Ajouter** les jaunes et bien **mélanger**.

En parallèle, **monter** les blancs avec le sucre et la crème de tartre préalablement mélangé.

**Rassembler** les deux appareils délicatement.

## PRÉPARATION

**Réaliser** les poires pochées et la base soufflé Vanille. **Réserver**.

**Beurrer** et **sucrer** les moules à Soufflé.

**Déposer** 20 g de poires pochées découpées en petits cubes au fond du moule à soufflé, **terminer de garnir** avec l'appareil à soufflé.

**Cuire** 7 minutes à 175°C au four ventilé.

**Servir** immédiatement après sortie du four.



.....

# COUPELLE DALMATIE



CALCULÉE POUR 80 PIÈCES

## CRÈME GLACÉE À L'EXTRAIT DE VANILLE NOROHY

Lait entier UHT .....	1100 g
Lait en poudre 1 % MG SOSA .....	62 g
Sucre semoule.....	280 g
Glucose en poudre DE33 SOSA.....	120 g
Crème UHT 35 % .....	400 g
Procrema Bio 5.....	5 g
Natur Emul SOSA.....	3 g
Extrait de vanille <b>NOROHY</b> .....	40 g

**Prélever** une partie du sucre (environ 10 %) et le **mélanger** au stabilisant Procrema Bio 5 et Natur Emul.

**Chauffer** le lait à 25°C, puis **ajouter** le lait en poudre et l'extrait de vanille.

À 30°C, **ajouter** les sucres. À 35°C **ajouter** la crème.  
À 45°C, **ajouter** les 10 % de sucre mélangé au stabilisateur et l'extrait de vanille.

**Pasteuriser** l'ensemble à 85°C, **mixer** et **refroidir** rapidement à 4°C.

**Laisser maturer** au moins 12 heures à 4°C.

**Chinoiser, mixer** et **turbiner**.

## SABLÉ CÉRÉALES

Amande brute poudre SOSA .....	130 g
Éclat d'or .....	130 g
Flocons d'avoine .....	65 g
Noix de Grenoble .....	25 g
Graines de courges .....	25 g
Graines de chanvre .....	13 g
Graines de lin.....	13 g
Beurre sec 84 % .....	250 g
Farine de blé Tradition Française.....	100 g
Farine de seigle .....	100 g
Cassonade.....	160 g
Yaourt nature .....	75 g

**Mixer** grossièrement la poudre d'amande, l'Éclat d'or, les flocons, les noix et les graines.

**Mélanger** tous les ingrédients ensemble.

## CHANTILLY EXTRAIT VANILLE

Crème UHT 35 % .....	1400 g
Sucre semoule.....	110 g
Extrait de vanille <b>NOROHY</b> .....	30 g

**Foisonner** la crème bien froide avec l'extrait de vanille et le sucre. **Réserver** au frais.

## COMPOTÉE FIGUE

Figue.....	2400 g
Sucre semoule.....	190 g
Huile d'olive.....	70 g

**Couper** les figues en brunoise. **Cuire** la moitié des figues avec le sucre et l'huile d'olive.

**Réserver** puis **ajouter** le reste des figues.

## COUPELLE

Aneth .....	40 g
Nappage Absolu Cristal.....	80 g
Figue.....	500 g

## PRÉPARATION

**Préparer** la crème glacée, le sablé, des tranches de figues, la compotée figue et la chantilly.

**Étaler** le sablé à 2 mm d'épaisseur. **Surgeler** et **détailler** des disques de 7 cm de diamètre.

**Déposer** les disques sur le dos d'un moule sphère silicone de 7,5 cm de diamètre.

**Cuire** à 150°C pendant environ 12 minutes.

**Turbiner** la crème glacée.

## DRESSAGE

**Déposer** environ 30 g de compote dans les coupelles de sablé.

**Ajouter** une boule de glace dessus. À l'aide d'une poche munie d'une douille de 18 mm de diamètre **dresser** une grosse goutte de chantilly.

**Mixer** l'Absolu Cristal et 50 % de son poids avec de la compote figue.

**Terminer** avec des gouttes d'Absolu figue, des brins d'aneth et de fines tranches de figues.





.....

# FLEUR DE MANGUE



## NAMELAKA OPALYS VANILLE

Lait entier .....	275 g
Pâte de gousse de vanille Tahitensis <b>NOROHY</b> .....	10 g
Glucose .....	15 g
Poudre 220 Bloom <b>SOSA*</b> .....	7 g
Eau d'hydratation .....	35 g
Chocolat <b>OPALY</b> 33 % .....	510 g
Crème fleurette 35 % .....	550 g

**Chauffer** le lait avec la pâte de gousse de vanille et le glucose. **Ajouter** la gélatine préalablement réhydratée. **Verser** progressivement sur le chocolat préalablement fondu.

**Mixer** dès que possible pour parfaire l'émulsion.

**Ajouter** la crème liquide froide. **Mixer** de nouveau.

**Laisser cristalliser** idéalement une nuit au réfrigérateur.

## COULIS DE MANGUE GÉLIFIÉE

Gélatine poudre 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	12 g
Eau d'hydratation .....	60 g
Mangue Kesar et Alphonso en purée 100 % <b>ADAMANCE</b> .....	490 g
Fruit de la passion en purée 100% <b>ADAMANCE</b> .....	185 g
Sucre semoule .....	60 g
Brunoise de mangue .....	185 g

**Réhydrater** la gélatine. **Chauffer** un tiers de la purée avec la gélatine à 50°C.

**Ajouter** ensuite le sucre puis le reste de la purée et la brunoise de Mangue. **Couler** et **laisser gélifier** au réfrigérateur. **Surgeler**.

## PÂTE SABLÉE AMANDE ESSENTIELS POUR « SABLÉ PRESSÉ INSPIRATION PASSION »

Farine T55 .....	75 g
Sucre glace .....	30 g
Amande blanchie poudre extra fine <b>SOSA</b> .....	10 g
Sel .....	1 g
Beurre sec 84 % .....	40 g
Œufs entiers .....	15 g

**Sabler** les poudres avec le beurre froid coupé en cubes. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, **ajouter** les œufs froids. **Stopper** le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène.

**Réserver** au réfrigérateur ou **étaler** aussitôt.

**Cuire** au four pendant environ 20 minutes à 150° C.

## SABLÉ PRESSÉ INSPIRATION PASSION

Pâte sablée Amande Essentiels .....	150 g
<b>ÉCLAT D'OR</b> .....	100 g
<b>INSPIRATION</b> Passion <b>VALRHONA</b> .....	150 g

Au mélangeur, **émietter** la pâte sablée cuite puis **incorporer** l'Éclat d'Or et la couverture de fruits fondue.

**Astuce** : vous pouvez évidemment utiliser les chutes de votre pâte sablée que vous utilisez au quotidien dans vos autres fabrications.

## NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER NEUTRE

<b>NAPPAGE ABSOLU CRISTAL</b> .....	455 g
Eau minérale .....	46 g
Vanille gousses bio de Madagascar <b>NOROHY</b> .....	3 g

**Porter** à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau et la gousse de vanille grattée. **Chinoiser**.

**Pulvériser** aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.

## MISE EN PLACE

**Réaliser** le Namelaka Vanille et **réserver**.

**Réaliser** le coulis de Mangue gélatifiée et **couler** aussitôt 40 g dans des moules demi-sphère de 7 cm de diamètre, **laisser gélifier** au réfrigérateur puis **surgeler**. **Réaliser** le sablé pressé Inspiration Passion et **réaliser** des palets de 6 cm de diamètre (15 g). **Surgeler**. **Préparer** les cercles de 7 cm avec des bandes de feuilles structurée sur un tapis siliconé.

**Placer** les disques de sablé pressé.

**Foisonner** le Namelaka Vanille et **dresser** directement 40 g dans les cercles, placer le dôme de coulis Mangue en appliquant une légère pression afin de faire **remonter** le namelaka foisonné. **Surgeler**.

## MONTAGE

**Décercler**, **retirer** la feuille structure et **appliquer** à l'aide d'un pistolet, un léger voile de nappage absolu cristal neutre. **Réaliser** des petits disques à l'aide de chocolat Opalys et de poudre de vanille.

**Poser** un décor par petit gâteaux.

## UN MOT SUR LA RECETTE

*Le jeu des textures entre le croquant du sablé pressé et l'onctuosité du namelaka offre une escale gourmande et rafraichissante aux saveurs tropicales.*

.....

ISLA  
PAVLOVA FRAISE, VANILLE & HIBISCUS



## SORBET FRAISE HIBISCUS

Framboises Meeker en purée 100 % <b>ADAMANCE</b>	180 g
Fraises Mara des bois en purée 100 % <b>ADAMANCE</b>	565 g
Sucre semoule.....	350 g
Glucose en poudre DE33 <b>SOSA</b> .....	110 g
Prosorbet 5 froid/chaud.....	7,5 g
Fraises Mara des bois.....	755 g
Hibiscus Fleurs.....	25 g

**Chauffer** les purées.

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

À 45°C, **ajouter** les stabilisants mélangés à une partie du sucre initial (environ 10%).

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

**Mélanger** le sirop, les fraises et l'hibiscus, **mixer**.

**Laisser mûrir** le mix au minimum 4 heures.

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

**Stocker** au congélateur à -18°C.

## COMPOTÉE FRAISE/HIBISCUS

Fraises Mara des bois.....	200 g
Fraises Mara des bois en purée 100 % <b>ADAMANCE</b> .....	40 g
Framboises Meeker en purée 100 % <b>ADAMANCE</b> .....	20 g
Sucre semoule.....	40 g
Pectine NH <b>SOSA</b> .....	2 g
Jus de citron jaune.....	5 g
Fraises Mara des bois.....	375 g
Hibiscus Fleurs.....	10 g

**Chauffer** la petite partie de fraises fraîches avec les purées. **Ajouter** le mélange sucre et pectine NH préalablement mélangé.

**Porter** le tout à ébullition et **ajouter** le jus de citron.

**Refroidir** rapidement.

**Tailler** en brunoise la deuxième partie de fraise et les **ajouter** à la compotée ainsi que l'hibiscus. **Mélanger**.

**Réserver** à 4°C

## EMPOIS DE BASE VANILLE

Lait entier UHT.....	190 g
Vanille gousse du Mexique <b>NOROHY</b> .....	10 g
Fécule de pommes de terre <b>SOSA</b> .....	5 g

**Chauffer** le lait avec la vanille grattées et **laisser infuser** 20 minutes. **Chinoiser** et **rectifier** le poids de lait. **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.

## CRÈME LÉGÈRE OPALYS 33 % VANILLE

Empois de Base Vanille.....	195 g
Gélatine poudre 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	2,5 g
Eau d'hydratation.....	12,5 g
<b>CHOCOLAT OPALYS 33 % VALRHONA</b> .....	145 g
Crème UHT 35 %.....	350 g

**Mélanger** l'empois chaud avec la gélatine préalablement réhydratée, **verser** progressivement sur le chocolat.

**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.

## MERINGUE SUISSE

Blancs d'œufs.....	165 g
Sucre semoule.....	330 g
Vanille gousse du Mexique <b>NOROHY</b> .....	5 g
Hibiscus Fleurs.....	QS

**Mettre** les blancs d'œufs et le sucre semoule dans un cul de poule avec la vanille grattée.

**Placer** celui-ci sur un bain marie et le **mélanger** de temps en temps jusqu'à 55/60°C. **Retirer** la meringue du bain marie, puis le **monter** ensuite à l'aide d'un mélangeur. **Utiliser** aussitôt.

**Mixer** l'hibiscus et **réserver**.

## MOELLEUX VANILLE

Amande blanchie poudre extra fine <b>SOSA</b> .....	100 g
Amidon de maïs.....	15 g
Sucre semoule.....	115 g
Levure chimique <b>SOSA</b> .....	1,5 g
Vanille gousse du Mexique <b>NOROHY</b> .....	9 g
Crème UHT 35 %.....	100 g
Œufs entiers.....	105 g

**Mélanger** la poudre d'amande, l'amidon de maïs, le sucre semoule, la levure chimique et les gousses de vanille. **Ajouter** la crème et les œufs, **mélanger** et **réserver**.

## MISE EN PLACE

**Réaliser** le sorbet, la compotée et la crème légère.

**Réaliser** la meringue, à l'aide d'une mini douille chemin de fer côté lisse, **dresser** sur des moules demi-sphères de 6cm de Ø légèrement graissés des bandes de meringue en les faisant se **chevaucher**, en prenant soins de **laisser** le centre ajouré. **Saupoudrer** d'hibiscus en poudre. **Cuire** les meringues à 65°C pendant 1H30.

**Réserver** à l'abris de l'humidité.

**Réaliser** le biscuit vanille et le **couler** dans un demi-cadre sur tapis siliconé, le **cuire** à 175°C durant 10 minutes.

**Détailler** des cercles de 5cm de Ø

## DRESSAGE

**Foisonner** la crème légère vanille. **Dresser** 10 g au fond de l'assiette. **Déposer** le biscuit vanille. **Ajouter** 20 g de compotée de fraise. **Dresser** 15 g de crème légère vanille à l'aide d'une douille unie de 8 mm.

**Déposer** une boule de sorbet fraise/hibiscus au centre du dessert. **Recouvrir** le sorbet avec 5 g de compotée de Fraise. **Déposer** la meringue au centre en la plongeant légèrement dans la crème. **Finir** avec trois quartiers de fraise et trois pousses de Mélissa Cress.



## UN MOT SUR LA RECETTE

*Une pavlova revisitée pour un dessert à l'assiette raffiné, alliant la douceur de la vanille rare du Mexique, la fraîcheur de l'hibiscus et l'acidité des fruits rouges.*



.....

# OPALE DE ROSE



## GANACHE MONTÉE OPALYS EAU DE ROSE

Eau minérale .....	290 g
Fécule de pommes de terre <b>SOSA</b> .....	15 g
Gélatine poudre 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	3 g
Eau d'hydratation .....	15 g
CHOCOLAT OPALYS 33%.....	240 g
Eau de rose <b>NOROHY</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	5 g
Purée d'Orange sanguine <b>ADAMANCE</b> .....	120 g
Sucre semoule.....	50 g
Glucose en poudre DE33 <b>SOSA</b> .....	40 g
Purée d'Orange sanguine <b>ADAMANCE</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	140 g
Œufs entiers .....	170 g
Eau minérale .....	30 g
Eau de rose <b>NOROHY</b> .....	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 <b>ADAMANCE</b> .....	70 g
Blancs d'œufs secs Albuwhip <b>SOSA</b> .....	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 <b>ADAMANCE</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	10 g
Gomme Tara .....	4,3 g
Purée d'orange sanguine <b>ADAMANCE</b> .....	170 g
Purée d'orange sanguine <b>ADAMANCE</b> .....	300 g
Eau de rose <b>NOROHY</b> .....	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.





ROSA



## SORBET EAU DE ROSE

Eau minérale .....	130 g
Eau de rose biologique <b>NOROHY</b> .....	35 g
Inuline à chaud <b>SOSA</b> .....	25 g
Sucre semoule .....	30 g
Glucose en poudre DE33 <b>SOSA</b> .....	20 g
Dextrose <b>SOSA</b> .....	10 g
Gomme de Guar <b>SOSA</b> .....	0,5 g
Gomme de Caroube <b>SOSA</b> .....	0,5 g
Zeste de pamplemousse rose .....	5 g

**Chauffer** l'eau et l'eau de rose à 40°C, ajouter l'inuline, les sucres et les gommages, puis **porter** à ébullition.

**Ajouter** les zestes de pamplemousse.

**Mixer** et **surgeler** dans un verre à pacojet.

## CHANTILLY À LA ROSE

Crème UHT 35% .....	50 g
Sucre semoule .....	20 g
Gélatine poudre 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	1 g
Eau d'hydratation .....	5 g
Mascarpone .....	25 g
Crème UHT 35% .....	145 g
Eau de rose biologique <b>NOROHY</b> .....	10 g

**Chauffer** la crème et le sucre à 80°C, **ajouter** la gélatine préalablement réhydratée.

**Verser** sur le mascarpone, la crème et l'eau de rose.

**Mixer**.

## CONFIT PAMPLEMOUSSE - EAU DE ROSE

Pamplemousse rose .....	110 g
Sucre semoule .....	35 g
Purée de pamplemousse rose .....	10 g
Sucre semoule .....	15 g
Pectine NH <b>SOSA</b> .....	3 g
Jus de citron jaune .....	10 g
Eau de rose <b>NOROHY</b> .....	10 g

**Piquer** les pamplemousses avec un cure-dents.

Les **blanchir** 3 fois. (Bien refroidir entre chaque opération).

**Retirer** les pépins et les membranes.

Au Robot Coupe, **mettre** les pamplemousses et la première quantité de sucre.

**Mixer** finement et **ajouter** la purée de pamplemousse.

**Faire chauffer** cette préparation à 40°C, **ajouter** le mélange sucre et pectine NH et **porter** le tout à ébullition.

**Ajouter** le jus de citron jaune et l'eau de rose, **mixer** et **refroidir**.

## MERINGUE SUISSE PAMPLEMOUSSE ROSE

Blancs d'œufs .....	115 g
Sucre semoule .....	231 g
Pamplemousse rose .....	0,5 pce/s

Dans un bol de batteur sur un bain-marie, **mélanger** les blancs et le sucre jusqu'à 55/60 °C.

**Retirer** le bol du bain-marie puis **foisonner** au batteur à l'aide d'un fouet.

**Zester** le pamplemousse et **incorporer** à la meringue.

## OPALINE ROSE

Fondant <b>SOSA</b> .....	35 g
Glucose DE35/40 .....	35 g
Pétales de rose <b>SOSA</b> .....	1 g
Sucre semoule .....	35 g

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

**Etaler** sur un tapis siliconé afin de **laisser refroidir**.

Une fois refroidie, **mixer** cette préparation au robot coupe avec les pétales de rose.

**Stocker** cette poudre dans une boîte à l'abri de l'humidité.

## MONTAGE ET FINITIONS

Pamplemousse rose .....	300 g
-------------------------	-------

**Réaliser** le sorbet rose, la chantilly et le confit.

**Réaliser** la meringue suisse, **dresser** des boules de 6 cm de diamètre sur tapis siliconé et **sécher** au four à 70 °C.

**Creuser** les boules à mi-cuisson à l'aide d'une cuillère à soupe et **laisser sécher** en l'étuve.

**Etaler** le restant de meringue sur un pochoir préalablement détaillé en forme de fleur, **sécher** au four à 70 °C.

**Détailler** des suprêmes de pamplemousse et **recupérer** la pulpe dans le pamplemousse restant, en la détachant dans un récipient d'eau froide.

**Egoutter** la pulpe et la **déposer** sur papier absorbant avec les suprêmes. **Réserver** au réfrigérateur.

**Réaliser** l'opaline et la **saupoudrer** à l'aide d'une cuillère à thé sur un pochoir détaillé en forme de fleur posé sur un tapis siliconé légèrement graissé.

**Passer** les opalines 2 minutes dans un four à 180°C.

A la sortie du four, **retourner** sur une feuille cuisson et **laisser refroidir**.

**Les galber** légèrement avec un décapeur.

**Pacasser** le sorbet et **réserver** au congélateur.

Dans la coque de meringue, **déposer** 20 g de chantilly préalablement montée, 15 g de sorbet et 10 g de suprêmes de pamplemousse.

**Déposer** la fleur de meringue et l'opaline.

**Dresser** 15 g de confit et **recouvrir** de pulpe de pamplemousse.

# LA GAMME NOROHY

## GOUSSES DE VANILLE : 3 ORIGINES



### MADAGASCAR

RÉGION MAROANTSETRA / MANANARA

#### CONDITIONNEMENT

#### CODE

##### 16 - 23 cm

Sachet sous-vide 125 g

31356

Sachet sous-vide 250 g

26521

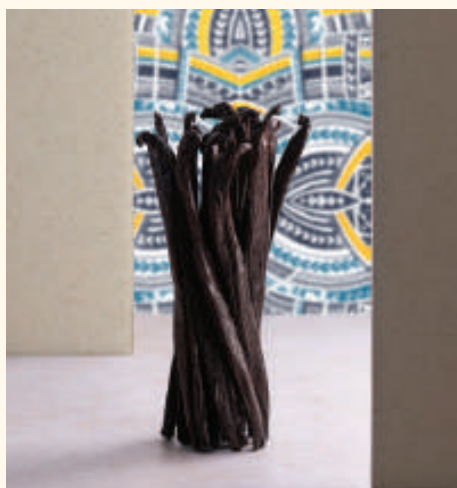
Sachet sous-vide 2,5 Kg

50038

#### CARACTÉRISTIQUES

Gousses de vanille BIO noire non fendue - Vanilla Planifolia  
Origine Madagascar - Produit issu de l'Agriculture Biologique

**Notes aromatiques principales :** sucre vanillé, camphré, rhum raisin  
Taux d'humidité : 32 - 38 % - Taux de vanilline  $\geq$  1,5 %



### TAHITI

ÎLE DE TAHAA

#### CONDITIONNEMENT

#### CODE

##### 14 - 17 cm

Sachet sous-vide 125 g

31972

Sachet sous-vide 250 g

31974

##### 18 - 20 cm

Sachet sous-vide 125 g

31973

Sachet sous-vide 250 g

31975

#### CARACTÉRISTIQUES

Gousses de vanille de Tahiti. Vanilla x Tahitensis  
Origine : Île de Tahaa, **Notes aromatiques principales :** anisée, florale  
Taux d'humidité : 45 - 60 %



### MEXIQUE

PAPANTLA/VERACRUZ

#### CONDITIONNEMENT

#### CODE

##### 16 - 23 cm

Sachet sous-vide 125 g

25721

#### CARACTÉRISTIQUES

Gousses de vanille noire non fendue  
Vanilla Planifolia - Origine Mexique  
**Notes aromatiques principales :** boisé, cacao, pruneau



Retrouvez nos produits, en ligne sur  
[www.valrhona-selection.fr](http://www.valrhona-selection.fr)

# PRODUITS DÉRIVÉS DE LA VANILLE



## PÂTE DE GOUSSE DE VANILLE BIO

MADAGASCAR

Pot 500 g - 34283  
Seau 5 Kg - 48768



## PÂTE DE GOUSSE DE VANILLE BIO

TAHITI

Pot 500 g - 25705  
Seau 4,5 Kg - 25716



## POUDRE DE VANILLE BIO

MADAGASCAR

Sachet 500 g - 29626  
Sac 15 Kg - 25637



## PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ BIO

ETHIOPIE

Pot 500 g - 41822



# TADOKA

la juste dose de vanille aux notes boisées, florales et anisées

MADAGASCAR

PAPOUSIE-NOUVELLE-GUINÉE

Sachet 250 g - 41835

### 1 IDÉAL RÂPÉ

En décoration, décor à l'assiette pâtisserie ou même en boisson.

### 2 PRÊT À FONDRE

Pour aromatiser et arroser à la cuisson, vos viandes, poissons...

### 3 FACILE À DOSER

Pour aromatiser vos préparations pâtisseries.



## EXTRAIT DE VANILLE BIO

MADAGASCAR

Bouteille 1 Kg - 33424  
Bidon 6 Kg - 49899



## EAU DE FLEUR D'ORANGER BIO

TUNISIE CAP BON

Bouteille 750 g (750 ml) - 41837

NOUVEAU



## EAU DE ROSE BIO

TUNISIE CAP BON

Bouteille 750 g (750 ml) - 44548

Vous souhaitez plus d'informations ?  
Contactez votre commercial ou commandez nos produits en ligne sur [www.valrhona-selection.fr](http://www.valrhona-selection.fr)

# NOROHY



Retrouvez nos produits  
et recettes exclusives  
sur notre site [www.norohy.com](http://www.norohy.com)

Partagez vos créations  
sur Instagram avec le [@norohyvanille](https://www.instagram.com/norohyvanille)

