

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

FLEUR DE BIGARADIER



CROUSTILLANT AMANDE ET ORANGE

CRUMBLE AMANDE

Poudre d'amande	256 g
Farine de riz	324 g
Sucre Cassonade.....	188 g
Sel fin	4 g
Huile de coco	208 g
Eau	64 g

Réaliser le mélange des ingrédients, en finissant par l'eau.

Passer la pâte obtenue dans un tamis à grosses mailles, puis **faire cuire** 20 minutes à 140°C.

MÉLANGE DU CROUSTILLANT

Crumble amande.....	408 g
TADOKA de NOROHY	1 dose
Huile de coco	30 g
Purée d'amande	108 g
Cubes d'oranges confites.....	60 g

Peser les ingrédients dans la cuve du batteur, **ajouter** le crumble amande encore légèrement tiède.

Hacher davantage les cubes d'oranges confites.

Mélanger et **abaisser** le croustillant entre deux feuilles à 4mm. **Congeler. Détailler.**

BISCUIT AMANDE

Poudre Amande.....	248 g
Farine de riz.....	186 g
Blancs d'œufs (1)	266 g
Poudre de blancs d'œufs	28 g
Sucre noix de coco (1).....	202 g
Blancs d'œufs (2).....	202 g
Jaunes d'œufs	202 g
Purée d'amandes	94 g
Sucre noix de coco(2)	124 g

Mélanger les blancs (2), les jaunes d'œufs, la purée d'amande et le sucre de noix de coco (2).

Pendant ce temps, **fouetter** les blancs d'œufs (1) avec la poudre de blancs, en serrant la pesée de sucre de noix de coco (2).

Ajouter les blancs montés dans le précédent mélange.

Ajouter ensuite la poudre d'amande et la farine de riz tamisée.

Finir le mélange du biscuit, peser à 1,5 Kg par plaque et cuire 12 à 15 minutes en four ventilé à 170°C.

IMBIBAGE FLEUR D'ORANGER

Eau	100 g
Sucre semoule.....	15 g
Eau de fleur d'oranger NOROHY	10 g
Zeste d'orange.....	1
Gousse de Vanille de Madagascar NOROHY	1

Faire chauffer l'eau et le sucre. **Ajouter** le reste des ingrédients. **Imbiber** ensuite le biscuit délicatement.

CRÈME LÉGÈRE FLEUR D'ORANGER

Lait entier	380 g
Jaunes d'œufs	87 g
Sucre semoule.....	87 g
Poudre à crème	33 g
Beurre doux.....	27 g
Gousse de vanille NOROHY	1
Eau de fleur d'oranger NOROHY	20 g
Crème montée.....	380 g

Faire infuser la vanille **NOROHY** fendue et grattée dans le lait chaud pendant 15 minutes.

Chinoiser pour ôter les bois.

Blanchir les jaunes et le sucre semoule. **Ajouter** la poudre à crème.

Cuire la crème pâtissière. **Ajouter** le beurre en cubes et l'eau de fleur d'oranger **NOROHY**. **Faire refroidir** la crème.

Après refroidissement, **ajouter** la crème montée pour **réaliser** le mélange de la crème légère.

COMPOTÉE D'ORANGES

Segments d'orange BIO	475 g
Jus d'orange ADAMANCE	210 g
Purée de Mandarine ADAMANCE	425 g
Purée de Yuzu ADAMANCE	85 g
Cassonade	63 g
Pectine NH.....	15 g
Maïzena	10 g
Gousses de Vanille de Madagascar NOROHY	2
Bâtons de cannelle	2
Zestes d'orange	2
Eau de fleur d'oranger NOROHY	20 g

Placer les suprêmes dans un plat allant au four.

Faire chauffer les jus et purées **ADAMANCE** ensemble avec la vanille **NOROHY**, **ajouter** la cassonade préalablement mélangée à la pectine NH. **Ajouter** ensuite la maïzena diluée dans un peu d'eau froide et donner un bouillon.

Verser sur les suprêmes. **Ajouter** les bâtons de cannelle, et **zester** les oranges. **Mélanger.**

Couvrir d'un papier aluminium et **cuire** 16 minutes à 160°C. Dès la sortie de cuisson, **enlever** le papier d'aluminium et **ôter** les bâtons de cannelle.

Faire refroidir. **Mixer** légèrement avec la fleur d'oranger,



afin de lisser le confit, mais **garder** quelques morceaux d'oranges.

CRÈME SUBLIME VANILLE ET ORANGE

Lait entier	60 g
Sucre semoule.....	60 g
Gousse de vanille NOROHY	1
Masse de gélatine	51 g
Crème sublime	650 g
Crème liquide	80 g
Eau de fleur d'oranger NOROHY	20 g
Zeste d'orange.....	1

Faire chauffer le lait, le sucre semoule et la gousse de vanille **NOROHY** fendue et grattée.

Ajouter la masse de gélatine.

Verser les crèmes liquides froides sur le précédent mélange tout en mixant pour parfaire le mélange.

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

Chinoiser afin d'ôter les bois de vanille. **Ajouter** le zeste d'orange.

Laisser reposer 12 heures au réfrigérateur.

VELOURS BLANC

Chocolat blanc Opalys VALRHONA	150 g
Beurre de Cacao Extra Blanc	100 g

Faire fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao ensemble.

DÉCORS CHOCOLAT BLANC

Chocolat blanc Opalys VALRHONA	QS
---	----

Faire fondre le chocolat blanc, le tempérer.

A l'aide d'une poche à douille, **réaliser** les décors sur des mini demi-sphères retournées.

Après cristallisation, **démouler** délicatement.

MONTAGE

Les biscuits et croustillants sont détaillés à l'emporte-pièce, puis les crèmes et compotées sont pochées sur le dessus. Elles sont alors lissées pour rendre la forme claire et pure, comme un galet oblong.

Par la suite pour la finition, les bases de ces entremets sont plongées dans la crème foisonnée. De cette façon, on inverse le procédé classique, car on ajoute les mousses/crèmes en dernier lieu et on obtient le petit gâteau fini sans avoir besoin de passer par l'étape congélation et démoulage.

Depuis de nombreuses années, cette approche se démocratise permettant de monter des entremets / petits gâteaux sans moule ou cercle, avant d'être décorés de la sorte.

Ce principe est très efficace en production et s'applique à de nombreuses pâtisseries comme des tartes, des cakes... Il permet également de varier les finitions et les montages des entremets présents en vitrine.



Déposer le biscuit imbibé sur le croustillant.

A l'aide d'une douille unie, **pocher** la crème légère sur les extrémités du biscuit.

Garnir le centre de la compotée d'oranges.

Recouvrir de crème légère et **lisser** de sorte à obtenir un galet oblong.

Surgeler. Tremper ensuite à l'envers dans la crème sublime doucement foisonnée.

Réaliser le creux grâce à une cuillère pomme parisienne légèrement chauffée.

Déposer les décors chocolat blanc sur la crème.

Surgeler de nouveau.

Pulvériser le flocage blanc. **Pocher** du confit orange dans le cœur des petites fleurs.

