

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## FLEUR DE BIGARADIER



## POUR 5 ENTREMETS

### 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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	10 g
Zeste d'orange.....	1
Gousse de Vanille de Madagascar <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	1
Eau de fleur d'oranger <b>NOROHY</b> .....	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 <b>ADAMANCE</b> .....	210 g
Purée de Mandarine <b>ADAMANCE</b> .....	425 g
Purée de Yuzu <b>ADAMANCE</b> .....	85 g
Cassonade .....	63 g
Pectine NH.....	15 g
Maïzena .....	10 g
Gousses de Vanille de Madagascar <b>NOROHY</b> .....	2
Bâtons de cannelle .....	2
Zestes d'orange .....	2
Eau de fleur d'oranger <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	1
Masse de gélatine .....	51 g
Crème sublime .....	650 g
Crème liquide .....	80 g
Eau de fleur d'oranger <b>NOROHY</b> .....	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 <b>VALRHONA</b> .....	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 <b>VALRHONA</b> .....	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.

