

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## FLEUR DE CAFÉ



## BISCUIT AU CACAO

Cassonade .....	320g
Jaunes d'œufs .....	369 g
Beurre doux.....	98 g
Farine T55.....	172 g
Poudre de cacao.....	74 g
Blanc d'œufs.....	369 g
Cassonade .....	98 g

**Blanchir** la cassonade (1ère pesée) et les jaunes d'œufs ensemble.

**Ajouter** le beurre fondu tiède.

**Ajouter** ensuite les blancs montés avec la deuxième pesée de cassonade.

**Faire retomber** le mélange en ajoutant les poudres tamisées.

**Peser** à 1,2Kg par cadre, et cuire 10 minutes à 170°C.

## CROUSTILLANT CAFÉ ET NOISETTE

### STREUSEL DE BASE

Beurre doux.....	237 g
Cassonade .....	237 g
Poudre de noisette .....	289 g
Farine T55.....	237 g

**Mélanger** tous les ingrédients avec le beurre froid coupés en dés.

Dès l'obtention d'une pâte, **arrêter** le mélange.

**Passer** le streusel dans un tamis à grosse maille pour calibrer les morceaux.

**Cuire** à 165°C pendant 20 minutes environ.

### MÉLANGE DU CROUSTILLANT

Streusel Noisette .....	448 g
Noisettes torréfiées calibrées .....	95 g
Praliné noisette .....	165 g
Pâte de noisette .....	70 g
Beurre doux.....	60 g
Pâte de grains de café <b>NOROHY</b> .....	65 g
Chocolat Jivara 40% <b>VALRHONA</b> .....	117 g

**Verser** l'ensemble des ingrédients dans la cuve du batteur, et **ajouter** le streusel encore chaud.

**Mélanger** intimement.

**Abaisser** entre deux feuilles à 4mm. **Congeler**.

**Détailler** le croustillant de la même taille que le biscuit.

## IMBIBAGE AU CAFÉ

**Imbiber** les biscuits détaillés dans un café tiède. Origine Arabica.

## CRÈME MASCARPONE CAFÉ

Crème liquide .....	400 g
Gousses de Vanille de Madagascar <b>NOROHY</b> .....	2
Jaune d'œufs .....	100 g
Sucre semoule.....	60 g
Masse de Gélatine (1 pour 6) .....	30 g
Pâte de grains de café <b>NOROHY</b> .....	30 g
Mascarpone .....	250 g

**Gratter** les gousses de vanille **NOROHY**, et **faire infuser** dans la crème chaude pendant 15 minutes.

**Chinoiser** pour ôter les bois, **mettre** de nouveau à chauffer. **Blanchir** les jaunes et le sucre semoule.

**Verser** la crème chaude sur le mélange blanchi. **Cuire** à l'anglaise, à 82°C.

**Ajouter** ensuite la masse de gélatine, puis la pâte de café **NOROHY**. **Mélanger et verser** sur le mascarpone.

**Mixer** puis **chinoiser** une dernière fois. **Faire refroidir** au réfrigérateur pendant 12h minimum.

## PRALINÉ NOISETTE PARFUMÉ AU CAFÉ

Noisettes entières brutes .....	300 g
Sucre semoule.....	210 g
Pâte de grains de café <b>NOROHY</b> .....	30 g

**Faire torrifier** les noisettes à 150°C pendant 20 minutes. En parallèle, **faire** un caramel à sec avec le sucre semoule.

**Verser** le caramel sur les noisettes, attendre le complet refroidissement.

**Mixer** le praliné, en faisant attention de ne pas dépasser 50 degrés pour ne pas faire déphaser la masse.

**Ajouter** la pâte de café **NOROHY** et **stocker**.

## CRÈME SUBLIME CAFÉ

Lait entier .....	60 g
Sucre semoule.....	60 g
Masse de gélatine .....	51 g
Crème sublime .....	650 g
Crème liquide .....	80 g
Pâte de grains de café <b>NOROHY</b> .....	75 g

**Faire chauffer** le lait et le sucre semoule.

**Ajouter** la masse de gélatine.

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

**Ajouter** la pâte de café **NOROHY**, **mixer** de nouveau et **chinoiser**.



**Laisser reposer** 12 heures au réfrigérateur.

## NAPPAGE NEUTRE CAFÉ

Absolu Cristal.....200 g  
Eau .....20 g  
Pâte de grains de café **NOROHY** .....20 g

**Faire chauffer** le nappage et l'eau, **ajouter** la pâte de café.

**Chinoiser et pulvériser** sur les gâteaux congelés.

## DÉCORS CHOCOLAT

Chocolat Jivara **VALRHONA**..... QS

**Tempérer** le chocolat Jivara **VALRHONA**.

**Étaler** une petite quantité entre deux feuilles guitare au rouleau.

**Attendre** le début de la cristallisation, puis **détailler** des « s » allongés.

**Laisser cristalliser** complètement.

## POUDRE DE CAFÉ CARAMÉLISÉE

### SIROP À 30°C

Eau ..... 125 g  
Sucre semoule..... 168 g

Faire bouillir l'eau et le sucre.

Sirop à 30°C..... 100 g  
Grains de café..... 175 g

**Faire bouillir** le sirop. **Ajouter** les grains de café.

En dehors du feu, **sabler** le mélange.

**Faire** caraméliser. **Débarrasser** sur silpat.

**Mixer** pour obtenir une poudre. **Stocker** avec des airs secs en étuve.

## MONTAGE

Les biscuits et croustillants sont détaillés à l'emporte-pièce, puis les crèmes et compotées sont pochées sur le dessus, puis 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.

Connu depuis de nombreuses années, on voit de plus en plus d'entremets / petits gâteaux se monter sans moule ou cercles, puis être décoré de la sorte.

Ce principe est très efficace en production et s'applique à de nombreuses pâtisseries comme des tartes, des cakes ...

Également, ce principe permet de varier les finitions et les montages des entremets présents en vitrine.



**Déposer** le biscuit au cacao imbibé sur le croustillant.

**Pocher** à l'aide d'une douille unie la crème mascarpone café uniquement sur les bords sur biscuit.

Au cœur, pocher le praliné café.

**Recouvrir** de crème mascarpone café. **Lisser** pour obtenir une forme de galet oblongue.

**Congeler.**

**Foisonner** à petite vitesse la crème sublime café, et plonger à l'envers l'entremets congelé.

**Réaliser** le creux à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne chauffée.

**Surgeler** de nouveau.

**Pulvériser** le nappage café chaud. **Garnir** le creux de praliné.

**Décorer** avec le décor chocolat saupoudré de poudre de café caramélisé.

