

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

FLEUR DE VANILLE



POUR 5 ENTREMETS

PRALINÉ AMANDE ET VANILLE

Sucre semoule.....	400 g
Amandes entières brutes	600 g
Gousses de vanille épuisées NOROHY	2
Fleur de sel.....	4 g

Faire torrifier les amandes à 150°C pendant 20 minutes.

Dans ce même temps, **réaliser** un caramel à sec avec le sucre semoule, et **ajouter** en fin de cuisson les gousses de vanille en poudre **NOROHY**.

Débarrasser sur une feuille de cuisson.

Quand les amandes et le caramel sont froids, **mixer** l'ensemble au robot-coupe en plusieurs étapes afin de ne pas faire trop chauffer le praliné.

Penser à séparer la masse, afin d'obtenir un praliné grains.

Ajouter en fin de mélange la fleur de sel. **Réserver**.

CROUSTILLANT AMANDE ET VANILLE

Praliné Amandes.....	600 g
Chocolat Jivara VALRHONA	180 g
Eclats d'or	112 g
TADOKA de NOROHY	1

Faire fondre le chocolat au lait, **ajouter** le praliné.

Ajouter ensuite l'éclat d'or.

Abaisser entre deux feuilles guitare à 4mm, puis **congeler**. **Détailler** la forme désirée.

BISCUIT AMANDE VANILLE

Œufs entiers	564 g
Trimoline.....	167 g
Sucre semoule.....	279 g
Poudre d'amande	167 g
Farine T55.....	306 g
Levure chimique.....	17 g
TADOKA de NOROHY	2
Crème liquide	274 g
Beurre fondu	226 g

Monter au ruban les œufs entiers, le sucre inverti et le sucre semoule.

Ajouter les poudres tamisées en pluie et **mélanger** à l'aide d'une maryse.

Ajouter ensuite le beurre fondu tiède avec les TADOKA et la crème liquide froide.

Peser le biscuit à 2 kg par cadre.

Cuire à 165°C pendant 12 minutes.

Laisser refroidir et détailler à la forme désirée à l'aide d'un emporte-pièce.

COMPOTÉE POMMES PÊCHES

Purée de pêche blanche.....	200 g
Purée de pomme	200 g

Purée de yuzu	35 g
Cubes de pommes Golden	777 g
Cassonade	50 g
Cassonade	20 g
Pectine NH.....	8 g
Masse de gélatine	70 g
TADOKA de NOROHY	1

Laver et éplucher les pommes. **Couper** en petits cubes et **mélanger** avec le jus de Yuzu pour éviter l'oxydation.

Faire cuire les pommes avec la première pesée de cassonade et TADOKA jusqu'à la texture voulue.

Ajouter la purée de pêche et la purée de pomme, la deuxième pesée de cassonade mélangée à la pectine NH.

Cuire jusqu'à l'ébullition.

Ajouter en fin de cuisson la masse de gélatine coupée en cubes.

Faire refroidir avec un film au contact.

CRÈME SUBLIME AMANDE VANILLE

Pâte d'amande 70%.....	90 g
Lait entier	140 g
Sucre semoule.....	70 g
TADOKA de NOROHY	2
Masse de gélatine	76 g
Crème sublime	1000 g
Crème liquide	120 g

Faire chauffer le lait, le sucre semoule et les TADOKA.

Verser sur la pâte d'amande coupée en cubes. **Mixer**.

Ajouter la masse de gélatine.

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

Chinoiser afin d'ôter les bois de vanille.

Laisser reposer 12 heures au réfrigérateur.

NAPPAGE NEUTRE

Absolu Cristal VALRHONA	500 g
Eau	50 g
TADOKA de NOROHY	1

Faire chauffer le nappage avec l'eau et TADOKA.

Chinoiser.

Pulvériser le nappage chaud sur les petits gâteaux congelés.



DÉCORS CHOCOLAT

Chocolat Opalys VALRHONA QS

Tempérer le chocolat blanc.

Étaler une petite quantité entre deux feuilles guitare au rouleau.

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

Laisser cristalliser complètement.

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.

Disposer le biscuit détaillé sur le croustillant praliné.

Pocher la compotée de pommes et pêches sur le biscuit en forme un gros dôme.

Lisser à la spatule de sorte à obtenir un galet oblong.

Congeler.

Foisonner doucement la crème sublime amande vanille, puis **tremper** à l'envers le petit gâteau congelé.

Garder la pointe obtenue en tirant sur le gâteau.

Congeler à nouveau. **Pulvériser** avec le nappage chaud.

Décorer avec le décor chocolat saupoudré de poudre de vanille. **Ajouter** une pointe de feuille d'or.

