

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## CHOU DÉCADENT VANILLE



## GANACHE MONTÉE VANILLE

Lait entier .....	135 g
Fécule de pomme de terre.....	4 g
Crème liquide entière 35%.....	75 g
Chocolat Ivoire <b>VALRHONA</b> .....	90 g
Pâte de gousses de vanille <b>VANIFUSION</b> .....	3 g
Gélatine.....	1,5 g

**Hydrater** la gélatine.

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

**Chauffer** le reste du lait et **VANIFUSION** à 85-90°C.

**Verser** une partie du lait chaud sur le mélange lait-fécule.

**Remettre** le tout dans la casserole et porter à ébullition. Hors feu, **ajouter** la masse gélatine.

**Émulsionner** à la maryse et **verser** sur le chocolat partiellement fondu.

**Mixer.**

**Ajouter** la crème froide.

**Mixer** de nouveau.

**Filmer** au contact.

**Laisser cristalliser** 12h au frais.

## PRALINÉ AMANDES VANILLE

Amandes.....	240 g
Gousses de vanille en poudre <b>NOROHY</b> .....	1 g
Sucre en poudre .....	100 g
Eau .....	40 g
Fleur de sel.....	2 g

**Préchauffer** le four à 150°C.

**Enfourner** les amandes pour 20 minutes de torréfaction. Cela va permettre de sublimer leurs arômes (comme pour le café).

Dans une casserole, **verser** le sucre et l'eau. **Chauffer** à feu moyen jusqu'à obtenir une couleur ambrée (180°C environ), **débarrasser** le caramel sur une feuille de cuisson et le **laisser refroidir**.

Une fois le caramel à température ambiante, le **casser** grossièrement et déposer les morceaux dans la cuve du mixeur.

**Réduire** le caramel en poudre.

**Ajouter** les amandes, la fleur de sel et la vanille en poudre **NOROHY** dans la cuve du mixeur et **mixer** jusqu'à obtention d'une pâte.

**Faire** quelques pauses pour éviter de trop chauffer les amandes afin de racler les bords.

**Mixer** jusqu'à obtenir une texture fluide.

Le praliné est prêt ! Il se conserve à température ambiante dans une boîte hermétique.

## CONFIT INTENSE PRALINÉ

Lait d'amandes (ou lait entier).....	75 g
Gélatine.....	1 g
Praliné amande vanille .....	100 g

**Hydrater** la gélatine.

**Faire chauffer** le lait à 60-70°C.

**Ajouter** la gélatine hydratée et essorée et **mélanger**.

**Verser** lentement sur le praliné en émulsionnant à la maryse.

**Mixer** au mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.

**Filmer** au contact et **laisser cristalliser** à 4°C pendant 12h minimum.

## CRAQUELIN VANILLE

Beurre à température ambiante.....	30 g
Sucre.....	40 g
Farine.....	40 g
Gousses de vanille en poudre <b>NOROHY</b> .....	1 g

Dans le bol du batteur muni de la feuille ou à la main, **mélanger** tous les ingrédients jusqu'à ce que la pâte s'agglomère un peu.

**Fraser** la pâte à la main sur le plan de travail, puis **l'abaisser** entre 2 feuilles de cuisson à 2 mm d'épaisseur.

**Réserver** au frais au moins 1 heure (ou 15 minutes au congélateur).

**Détailler** des cercles de 4 cm de diamètre.

## PÂTE À CHOUX

*Il restera de la pâte à choux mais nous recommandons de faire cette quantité pour être sûr de la réussir. Les choux pochés se conservent très bien crus ou cuits au congélateur.*

Lait .....	80 g
Eau .....	80 g
Beurre.....	70 g
Sel.....	3 g
Miel .....	10 g
Farine.....	95 g
Œufs.....	160 g

**Porter à ébullition** l'eau, le lait, le beurre coupé en petits morceaux, le sel et le miel. Il est important que le beurre soit totalement fondu avant que les liquides arrivent à ébullition.

Hors feu, **ajouter** la farine en une fois et **mélanger** jusqu'à obtenir un mélange homogène, lisse et un peu élastique appelé panade.

**Finir de sécher** la panade à feu doux, jusqu'à obtenir une fine couche collante sur le fond de la casserole.

**Verser** la panade dans le bol du batteur muni d'une feuille ou dans un saladier. **Mélanger** (à la feuille ou à l'aide d'une spatule) jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur qui s'en échappe.

**Ajouter** les œufs battus petit à petit, au filet, jusqu'à obtenir la consistance de pâte à choux désirée : le sillon qui se referme doucement.

**Garnir** une poche à douille munie d'une douille unie de 10 ou 12.

**Préchauffer** le four à 170°C en chaleur statique.

**Pocher** des choux d'environ 3,5 à 4 cm de diamètre.

**Disposer** un disque de craquelin sur chaque chou.

**Cuire** environ 30 à 35 minutes. La couleur doit être très blonde, presque ambrée, sur tout le chou. Il est préférable d'avoir un chou trop cuit que pas assez.

**Débarrasser** les choux sur une grille dès la sortie du four et **laisser refroidir** à température ambiante.

## MONTAGE

**Percer** les choux sur le dessus.

**Foisonner** la ganache montée à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une texture de bec d'oiseau.

**Garnir** les choux aux 2/3 de ganache montée vanille.

**Garnir** les choux à ras bord avec le confit praliné.

**Disposer** la ganache montée dans une poche à douille munie d'une douille unie de 12.

**Pocher** une généreuse boule de ganache sur les choux.

**Saupoudrer** la boule de ganache d'un peu de poudre de vanille.

À l'aide d'une cuillère parisienne légèrement chaude, **creuser** un puits au coeur de la ganache. **Nettoyer** la cuillère dans l'eau chaude entre chaque chou.

**Garnir** le puits de confit praliné.

**Déguster** rapidement.

