

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

ENTREMETS SOFIA



POUR 1 CERCLE DE 16CM DE DIAMÈTRE ET
6CM DE HAUTEUR

BISCUIT JAPONAIS

Lait	80 g
Beurre.....	60 g
Gousses de de vanille en poudre NOROHY	2 g
Farine T55.....	40 g
Poudre d'amande	40 g
Œuf.....	60 g
Jaunes d'oeuf.....	100 g
Blancs d'oeuf.....	150 g
Sucre.....	70 g
Eau de rose NOROHY	QS

Préchauffer le four à 160°C.

Faire chauffer le beurre et le lait jusqu'à fonte totale du beurre.

Porter le mélange à ébullition.

Ajouter la farine et les gousses de vanille en poudre **NOROHY** et **réaliser** une panade.

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 oeufs et les jaunes et **mélanger** jusqu'à obtenir une texture homogène.

Monter les blancs d'oeuf au bec d'oiseau en les serrant en 3 fois avec le sucre.

Mélanger délicatement les deux masses à l'aide d'une maryse jusqu'à obtenir un biscuit parfaitement homogène.

Le **couler** sur un tapis silicone à rebords jusqu'à ras bord, ou sur 7 mm environ sur une feuille de papier cuisson.

Cuire le biscuit 12 à 15 min environ. Il doit être joliment doré et encore souple.

Ôter le biscuit de la plaque chaude dès la sortie du four et le **laisser refroidir**.

Découper 2 cercles de 14cm de diamètre, ainsi que 2 bandes de 6 cm de haut. La somme des longueurs des deux bandes doit faire 50 cm.

Imbiber les deux cercles de biscuit avec de l'eau de rose **NOROHY**.

NAMELAKA VANILLE

Lait entier	80 g
Gousse de vanille de Madagascar NOROHY	1
Gélatine.....	3 g
Chocolat blanc IVOIRE VALRHONA	135 g
Crème entière liquide (min 30% MG).....	160 g

Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.

Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille **NOROHY** fendue et grattée.

Hors du feu, **ajouter** la gélatine hydratée et essorée et bien mélanger.

Chinoiser le tout.

Verser petit à petit le mélange sur le chocolat Ivoire fondu, tout en mélangeant à l'aide d'une maryse, de façon à obtenir une texture élastique et brillante.

Ajouter la crème liquide froide.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Verser la namelaka sur un disque de biscuit dans un cercle de 14 cm, sur 1 cm de hauteur environ. **Conserver** le reste au frais pour le décor.

Laisser cristalliser 2 heures au réfrigérateur (très important) puis **réserver** au congélateur au moins 6 heures (jusqu'à congélation complète) et jusqu'au montage.

CAVIAR ROSE-FRAMBOISE

SIROP

Eau	75 g
Sucre.....	25 g

CAVIAR

Purée de framboise.....	160 g
Eau de rose NOROHY	15 g
Sirop.....	75 g
Sucre.....	15 g
Agar-Agar	2 g
Gélatine.....	2 g
Huile neutre (comme de l'huile de pépins de raisin) très froide	QS

Hydrater la gélatine.

Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Peser 75 g de sirop.

Ajouter la purée de framboise.

Chauffer à environ 50°C.

Mélanger le sucre et l'agar-agar et le **verser** en pluie sur les liquides chauds.

Porter à ébullition.

Hors feu, **ajouter** la gélatine hydratée et essorée et l'eau de rose.

Bien **mélanger**.

Disposer l'huile très froide dans un verre doseur.

Mettre en seringue le liquide chaud, et le **faire tomber** goutte à goutte dans l'huile froide.

Récupérer les billes à l'aide d'une passoire.

Les **rincer** à l'eau très froide.

Réserver le caviar de fruits au frais jusqu'à utilisation.



UNE RECETTE ORIGINALE DE THE FRENCH PÂTISSIER

CONFIT ROSE FRAMBOISE

Purée de framboises.....	300 g
Sucre.....	30 g
Pectine NH Nappage.....	5 g
Eau de rose NOROHY	15 g

Mélanger le sucre et la pectine dans un bol.

Chauffer la purée de framboises dans une petite casserole.

Quand elle atteint 40°-50°C, **verser** le sucre et la pectine sur la pulpe de framboise.

Mélanger aussitôt à l'aide d'un fouet.

Porter le tout à forte ébullition.

Retirer du feu, **ajouter** l'eau de rose **NOROHY**.

Débarrasser, filmer au contact et **laisser refroidir**.

Une fois froid, **détendre** au mixeur plongeant ou au fouet.

Couler environ 3 à 5 mm d'épaisseur sur la namelaka congelée et **lisser**.

Réserver au congélateur pendant au moins 4 heures (jusqu'à congélation complète) et jusqu'au montage.

MOUSSE ROSE FRAMBOISE

Gélatine.....	5 g
Purée de framboises 100% fruit.....	185 g
Crème liquide entière.....	70 g
Sucre.....	40 g
Eau.....	10 g
Blancs d'oeufs.....	30 g

Hydrater la gélatine.

POUR LA CRÈME FOUETTÉE :

Au batteur muni du fouet, **monter** la crème liquide bien froide. Elle doit avoir de la tenue mais sans être trop ferme.

POUR LA MERINGUE ITALIENNE :

Verser dans une petite casserole l'eau et le sucre.

Cuire le sirop à 118°C.

Parallèlement, quand le sirop arrive vers 110°C, **commencer** à monter les blancs à vitesse maximum au batteur muni du fouet (le moment dépend de votre batteur). Les blancs doivent rester très souples avant l'intégration du sirop.

Lorsque le sirop atteint 118°C, le **verser** lentement sur les blancs en un fin filet, en réduisant la vitesse du batteur au minimum (mais ne pas l'arrêter). Le sirop ne doit pas être versé directement sur le fouet, sinon il sera projeté sur les bords.

Laisser tourner votre robot à vitesse maximum pendant 2 minutes puis à vitesse moyenne jusqu'à ce que la meringue soit tiède et forme un bec d'oiseau.

POUR TERMINER LA MOUSSE :

Faire fondre la gélatine au micro-ondes avec environ 50 g de pulpe de framboise jusqu'à 50 - 60°C. Il ne faut pas porter le mélange à ébullition.

Une fois la gélatine parfaitement fondue, **ajouter** le reste

de framboise (280 g) et **mélanger** à l'aide d'un fouet.

Transférer dans un grand cul de poule.

Ajouter la moitié de la meringue italienne et **mélanger** doucement à l'aide d'un fouet.

Ajouter la moitié de la crème montée et **mélanger** délicatement à la maryse.

Répéter l'opération avec le reste de meringue puis le reste de crème montée, toujours à la maryse.

Passer au montage sans attendre.

MONTAGE

Disposer un ruban de rhodoïd sur un cercle de 16 cm de diamètre et 6 cm de haut.

Cercler l'entremets avec les bandes de biscuit, le côté du biscuit le plus joli vers l'extérieur.

Disposer un cercle de biscuit au fond.

Ajouter la mousse framboise sur environ 2 cm de hauteur.

Ajouter l'insert biscuit-namelaka-confit.

Ajouter de la mousse jusqu'à quelques millimètres du bord.

Réserver au frais ou au congélateur jusqu'à ce que la mousse fige totalement (4h minimum).

Décorer selon inspiration de pointes de namelaka, de confit, de framboises fraîches et de caviar rose-framboise.

Laisser décongeler le cas échéant.

Ôter le cercle et le rhodoïd et **servir**.

