

# NOROHY

• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

## FLOR DE VAINILLA



## PARA 5 POSTRES

### PRALINÉ DE ALMENDRAS Y VAINILLA

Azúcar .....	400 g
Almendras enteras al natural .....	600 g
Vainas de vainilla agotadas .....	2
Flor de sal .....	4 g

**Tostar** las almendras picadas a 150 °C durante 20 minutos.

Mientras tanto, **realizar** un caramelo en seco con el azúcar y **añadir**, al final de la cocción, las vainas de vainilla en polvo.

**Poner** sobre una hoja de cocción.

Cuando las almendras y el caramelo estén fríos, **picar** en el Robot Coupe en varias etapas para no calentar demasiado el praliné.

**Pensar en separar** la masa para obtener un praliné granuloso.

**Añadir** al final de la mezcla la flor de sal. **Reservar**.

### CRUJIENTE DE ALMENDRA Y VAINILLA

Praliné de almendras .....	600 g
<b>CHOCOLATE JIVARA 40% VARLHONA</b> .....	180 g
Éclats d'or .....	112 g
<b>TADOKA NOROHY</b> .....	1

**Derretir** el chocolate con leche y **añadir** el praliné. A continuación, **añadir** el Éclat d'Or.

**Estirar** entre dos hojas de guitarra a 4 mm, después congelar. **Cortar** en la forma deseada.

### BIZCOCHO DE ALMENDRA Y VAINILLA

Huevos enteros.....	564 g
Trimolina.....	167 g
Azúcar.....	279 g
Harina de almendras .....	167 g
Harina T55 .....	306 g
Levadura química.....	17 g
<b>TADOKA NOROHY</b> .....	2
Nata líquida.....	274 g
Mantequilla derretida .....	226 g

**Montar** los huevos enteros con el azúcar y el azúcar invertido.

**Agregar** los ingredientes secos tamizados y mezclar con una lengua pastelera.

**Añadir**, a continuación, la mantequilla fundida tibia con la vainilla TADOKA y la nata líquida fría.

**Verter** 2 kg de bizcocho por marco.

**Hornear** a 165°C durante 12 minutos.

**Dejar enfriar** y cortar a la forma deseada con un cortapastas.

### COMPOTA DE MANZANA Y MELOCOTÓN

Puré de melocotón blanco .....	200 g
Puré de manzana .....	200 g
Puré de yuzu .....	35 g
Dados de manzana Golden.....	777 g
Azúcar moreno .....	50 g
Azúcar moreno .....	20 g
Pectina NH.....	8 g
Masa de gelatina .....	70 g
<b>TADOKA NOROHY</b> .....	1

**Lavar y pelar** las manzanas. **Cortar** en cubos pequeños y mezclar con el zumo de yuzu para que no se oxide.

**Cocer** las manzanas con la primera cantidad de azúcar moreno y TADOKA hasta obtener la textura deseada.

**Agregar** los purés de melocotón y de manzana y la segunda cantidad de azúcar moreno mezclada con la pectina NH.

**Cocer** hasta que hierva.

Al final de la cocción **añadir** la masa de gelatina cortada en cubos.

**Filmar** a piel y **dejar enfriar**.

### CREMA SUBLIME DE ALMENDRAS Y VAINILLA

Pasta de almendras 70 % .....	90 g
Leche entera.....	140 g
Azúcar.....	70 g
<b>TADOKA NOROHY</b> .....	2
Masa de gelatina .....	76 g
Crème sublime (nata y mascarpone) .....	1000 g
Nata líquida .....	120 g

**Calentar** la leche, el azúcar y la vainilla TADOKA.

**Verter** sobre la pasta de almendras cortada en cubos.

**Batir. Añadir** la masa de gelatina.

**Verter** las cremas líquidas frías sobre la mezcla anterior **sin dejar de batir** para perfeccionar la mezcla.

**Colar** por el chino para retirar las vainas de vainilla.

**Dejar reposar** 12 horas en la nevera.

### GLASEADO NEUTRO

<b>ABSOLU CRISTAL VALRHONA</b> .....	500 g
Agua .....	50 g
<b>TADOKA NOROHY</b> .....	1

**Calentar** el glaseado con el agua y la vainilla TADOKA.

**Colar. Pulverizar** el glaseado caliente sobre los individuales congelados.



## DECORACIONES DE CHOCOLATE

CHOCOLATE VALRHONA OPALYS 33% ..... QS

**Atemperar** el chocolate blanco.

**Extender** una pequeña cantidad entre dos hojas guitarra con el rodillo.

**Esperar** al inicio de la cristalización, después cortar «S» alargadas.

**Dejar cristalizar** completamente.

## MONTAJE

**Disponer** el bizcocho cortado sobre el crujiente praliné.

**Escudillar** la compota de manzana y melocotón sobre el bizcocho en forma de gran cúpula.

**Alisar** con la espátula de manera que se obtenga un guijarro alargado.

**Congelar.**

**Montar** ligeramente la crème sublime de almendra y vainilla, después sumergir al revés el individual congelado.

**Mantener** la punta obtenida al sacar el pastel.

**Congelar** de nuevo. **Pulverizar** con el glaseado caliente.

**Decorar** con la decoración de chocolate espolvoreada con vainilla en polvo. **Añadir** un toque de pan de oro.



**NOROHY**   
• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

## FLOR DE NARANJA



## PARA 5 POSTRES

### CRUJIENTE DE ALMENDRA Y NARANJA

#### CRUMBLE DE ALMENDRA

Harina de almendras .....	256 g
Harina de arroz .....	324 g
Azúcar moreno .....	188 g
Sal fina .....	4 g
Aceite de coco .....	208 g
Agua .....	64 g

**Realizar** la mezcla de los ingredientes, acabando por el agua. **Pasar** la masa obtenida por un tamiz de malla gruesa, después **hornear** durante 20 minutos a 140 °C.

#### MEZCLA PARA EL CRUJIENTE

Crumble de almendra .....	408 g
<b>TADOKA NOROHY</b> .....	1 dose
Aceite de coco .....	30 g
Puré de almendras.....	108 g
Dados de naranja confitada .....	60 g

**Pesar** los ingredientes en el bol de la batidora, **añadir** el crumble de almendra aún tibio. **Picar** previamente los dados de naranjas confitadas. **Mezclar y extender** el crujiente entre dos hojas a 4 mm. **Congelar. Cortar.**

### BIZCOCHO DE ALMENDRA

Harina de almendras .....	248 g
Harina de arroz.....	186 g
Claros (1).....	266 g
Clara de huevo en polvo .....	28 g
Azúcar de coco (1).....	202 g
Claros (2) .....	202 g
Yemas.....	202 g
Puré de almendras.....	94 g
Azúcar de coco (2) .....	124 g

**Mezclar** las claras (2), las yemas, el puré de almendra y el azúcar de coco (2). Durante este tiempo, **montar** las claras de huevo (1) con las claras en polvo, **batiendo** con la cantidad de azúcar de coco (2). **Añadir** las claras montadas a la mezcla anterior. **Añadir**, a continuación, la almendra en polvo y la harina de arroz tamizada. **Acabar** la mezcla del bizcocho, verter 1,5 kg por **placa y cocer** 12 a 15 minutos en horno ventilado a 170 °C.

### SIROPE DE EMPAPADO DE AZAHAR

Agua .....	100 g
Azúcar .....	15 g
Agua de azahar <b>NOROHY</b> .....	10 g
Cortezas de naranja .....	1
Vainas de vainilla de Madagascar <b>NOROHY</b> .....	1

**Calentar** el agua y el azúcar. **Añadir** el resto de los ingredientes. Empapar el bizcocho delicadamente.

### CREMA LIGERA DE AZAHAR

Leche entera.....	380 g
Yemas.....	87 g
Azúcar .....	87 g
Mezcla de almidón con vainilla (poudre à crème).....	33 g
Mantequilla sin sal .....	27 g
Vaina de vainilla <b>NOROHY</b> .....	1
Azahar <b>NOROHY</b> .....	20 g
Nata montada .....	380 g

**Infusionar** la vainilla rajada y raspada en la leche caliente durante 15 minutos.

**Colar** para **retirar** las vainas.

**Blanquear** las yemas de huevo con el azúcar.

**Añadir** la mezcla de almidón con vainilla. Cocer la crema pastelera. **Añadir** la mantequilla en dados y el azahar.

**Enfriar** la crema. Cuando haya enfriado, **añadir** la nata montada para **realizar** la mezcla de crema ligera.

### COMPOTA DE NARANJA

Gajos de naranja ecológica .....	475 g
Zumo de naranja <b>ADAMANCE</b> .....	210 g
Puré de mandarina <b>ADAMANCE</b> .....	425 g
Puré de yuzu <b>ADAMANCE</b> .....	85 g
Azúcar moreno .....	63 g
Pectina NH.....	15 g
Maicena .....	10 g
Vainas de vainilla de Madagascar <b>NOROHY</b> .....	2
Ramas de canela .....	2
Ralladura de naranja.....	2
Azahar <b>NOROHY</b> .....	20 g

**Colocar** las supremas en una bandeja que pueda ir al horno. **Calentar** los zumos y purés junto con la vainilla, **añadir** el azúcar moreno mezclado con la pectina NH.

**Añadir**, a continuación, la maicena diluida en un poco de agua fría y dar un hervor. **Verter** sobre las supremas.

**Añadir** las ramas de canela y pelar las naranjas.

**Mezclar. Cubrir** con papel de aluminio y **hornear** 16 minutos a 160 °C. Al acabar la cocción, **quitar** el papel de aluminio y **retirar** las ramas de canela.

**Enfriar. Batir** ligeramente con el azahar para alisar el confitado, pero **reservar** unos trozos de naranjas.



## CREMA SUBLIME DE VAINILLA Y NARANJA

Leche entera.....	60 g
Azúcar .....	60 g
Vaina de vainilla <b>NOROHY</b> .....	1
Masa de gelatina .....	51 g
Masa de gelatina .....	650 g
Crema Sublime (nata y mascarpone) .....	80 g
Azahar <b>NOROHY</b> .....	20 g
Cortezas de naranja .....	1

**Calentar** la leche, el azúcar y la vaina de vainilla rajada y raspada. **Añadir** la masa de gelatina.

**Verter** las cremas líquidas frías sobre la mezcla anterior sin dejar de batir para perfeccionar la mezcla. **Añadir** el azahar.

**Colar** por el chino para retirar las vainas de vainilla.

**Agrega** la ralladura de naranja. **Dejar reposar** 12 horas en la nevera.

## TERCIOPELO BLANCO

Chocolate blanco Opalys <b>VALRHONA</b> .....	150 g
Manteca de cacao extra blanco .....	100 g

Fundir el chocolate blanco y la manteca de cacao juntos.

## DECORACIONES DE CHOCOLATE BLANCO

Chocolate blanco Opalys <b>VALRHONA</b> .....	CS
---	----

**Derretir** el chocolate blanco y atemperarlo. Con una manga con boquilla, **realizar** las decoraciones sobre las mini semiesferas volteadas. Cuando cristalice, **desmoldar** con cuidado.

## MONTAJE

Las galletas y los crocantes se cortan con un cortador de galletas, luego se escudillan encima las cremas y las compotas, y después se alisan para darles una forma clara y pura, como un guijarro oblongo.

Para terminar, las bases de estos pasteles se sumergen en la nata montada. De este modo se invierte el proceso clásico, ya que la mousse/crema se añade en último lugar y se obtiene el pastel terminado sin tener que pasar por la fase de congelación y desmoldado.

**Poner** el bizcocho empapado sobre el crujiente. Con una boquilla, **escudillar** la crema ligera sobre los extremos del bizcocho.

**Rellenar** el centro con compota de naranjas.

**Cubrir** con crema ligera y alisar de manera que se obtenga un guijarro alargado.

**Congelar.**

**Sumergir** al revés en la crema sublime suavemente montada. **Realizar** el hueco con una cuchara de melón ligeramente calentada.

**Poner** las decoraciones de chocolate blanco sobre la crema. **Congelar** de nuevo.

**Pulverizar** el velo blanco. **Escudillar** confitado de naranja en el corazón de las pequeñas flores.



# NOROHY

• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

## FLOR DE CAFÉ



## PARA 5 POSTRES

### BIZCOCHO DE CACAO

Azúcar moreno .....	320g
Yemas .....	369 g
Mantequilla sin sal .....	98 g
Harina T55 .....	172 g
Cacao en polvo.....	74 g
Claras.....	369 g
Azúcar moreno .....	98 g

Blanquear el azúcar moreno (primera cantidad) y las yemas de huevo juntos. Agregar la mantequilla derretida tibia. Añadir, a continuación, las claras montadas con la segunda pesada de azúcar moreno. Hacer bajar la mezcla añadiendo los ingredientes secos tamizados. Verter 1,2 kg por marco y hornear durante 10 minutos a 170 °C.

### CRUJIENTE DE CAFÉ Y AVELLANAS

#### STREUSEL DE BASE

Mantequilla sin sal .....	237 g
Azúcar moreno .....	237 g
Avellana en polvo.....	289 g
Harina T55 .....	237 g

Mezclar todos los ingredientes con la mantequilla fría cortada en dados. Cuando se obtenga una pasta, parar la mezcla. Pasar el streusel por un tamiz de malla grande para calibrar los trozos. Hornear a 165 °C durante unos 20 minutos.

#### MEZCLA PARA EL CRUJIENTE

Streusel de avellana.....	448 g
Avellanas tostadas calibradas.....	95 g
Praliné de avellana.....	165 g
Pasta de avellana .....	70 g
Mantequilla sin sal .....	60 g
Pasta de café <b>NOROHY</b> .....	65 g
Chocolate Jivara 40 % <b>VALRHONA</b> .....	117 g

Verter todos los ingredientes en el recipiente de la batidora y añadir el streusel aún caliente. Mezclar hasta homogeneizar. Extender a 4 mm entre dos hojas. Congelar. Cortar el crujiente del mismo tamaño que el bizcocho.

### EMPAPADO DE CAFÉ

Empapar los bizcochos cortados en café templado. Origen Arábica.

### CREMA DE MASCARPONE Y CAFÉ

Nata líquida.....	400 g
Vainas de vainilla de Madagascar <b>NOROHY</b> .....	2
Yemas.....	100 g
Azúcar.....	60 g
Masa de gelatina (solución 1:6).....	30 g

Pasta de café <b>NOROHY</b> .....	30 g
Mascarpone .....	250 g

Raspar las vainas de vainilla y hacer infundir en la nata caliente durante 15 minutos. Colar por el chino para quitar las vainas, poner de nuevo a calentar. Blanquear las yemas de huevo con el azúcar. Verter la nata caliente sobre la mezcla blanqueada. Cocer a la inglesa, a 82 °C. Añadir, a continuación, la masa de gelatina, después la pasta de café. Mezclar y verter sobre el mascarpone. Batir, después colar por el chino una última vez. Enfriar en la nevera durante al menos 12 horas.

### PRALINÉ DE AVELLANAS AROMATIZADO CON CAFÉ

Avellanas enteras al natural.....	300 g
Azúcar .....	210 g
Pasta de café <b>NOROHY</b> .....	30 g

Tostar las avellanas a 150 °C durante 20 minutos. Al mismo tiempo, preparar un caramelo en seco con el azúcar. Verter el caramelo sobre las avellanas, esperar a que enfríe por completo. Batir el praliné, con cuidado de no sobrepasar los 50 °C para que no se separe la masa. Añadir la pasta de café y reservar.

### CREMA SUBLIME DE CAFÉ

Leche entera.....	60 g
Azúcar .....	60 g
Masa de gelatina .....	51 g
Crema sublime (nata y mascarpone) .....	650 g
Nata líquida.....	80 g
<b>NOROHY</b> Pasta de café .....	75 g

Calentar la leche y el azúcar. Añadir la masa de gelatina. Verter las cremas líquidas frías sobre la mezcla anterior sin dejar de batir para perfeccionar la mezcla. Añadir la pasta de café, batir de nuevo y colar por el chino. Dejar reposar 12 horas en la nevera.

### GLASEADO NEUTRO DE CAFÉ

Absolu Cristal.....	200 g
Agua .....	20 g
Pasta de café <b>NOROHY</b> .....	20 g

Calentar el glaseado y el agua y agregar la pasta de café. Colar por el chino y pulverizar sobre los pasteles congelados.





## DECORACIONES DE CHOCOLATE

**Chocolate Jivara 40 % VALRHONA**..... CS

Atemperar el chocolate con leche. Extender una pequeña cantidad entre dos hojas guitarra con el rodillo. Esperar al inicio de la cristalización, después cortar «s» alargadas. Dejar cristalizar completamente.

## CAFÉ CARAMELIZADO EN POLVO

### SIROPE A 30°

Agua ..... 125 g  
Azúcar ..... 168 g

Hervir el agua y el azúcar.

Sirope a 30° ..... 100 g  
Granos de café ..... 175 g

Hervir el sirope. Añadir los granos de café. Fuera del fuego, mezclar. Caramelizar. Verter en un silpat. Triturar para obtener un polvo. Almacenar con aire seco en estufa.

## MONTAJE

*Las galletas y los crocantes se cortan con un cortador de galletas, luego se escudillan encima las cremas y las compotas, y después se alisan para darles una forma clara y pura, como un guijarro oblongo.*

*Para terminar, las bases de estos pasteles se sumergen en la nata montada. De este modo se invierte el proceso clásico, ya que la mousse/crema se añade en último lugar y se obtiene el pastel terminado sin tener que pasar por la fase de congelación y desmoldado.*

Colocar el bizcocho empapado sobre el crujiente. Escudillar con una boquilla la crema de mascarpone y café solo sobre los bordes del bizcocho. En el centro, escudillar el praliné de café. Cubrir con crema de mascarpone y café. Alisar para obtener una forma de guijarro alargada. Congelar. Montar a velocidad lenta la crema sublime de café y sumergir al revés la tarta congelada. Realizar el hueco con una cuchara de melón caliente. Congelar de nuevo. Pulverizar el glaseado de café caliente. Rellenar el hueco con praliné. Decorar con la decoración de chocolate espolvoreada con café caramelizado.

