

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
CHOCOLATE JIVARA 40% VARLHONA	180 g
Éclats d'or	112 g
TADOKA NOROHY	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
TADOKA NOROHY	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
TADOKA NOROHY	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
TADOKA NOROHY	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

ABSOLU CRISTAL VALRHONA	500 g
Agua	50 g
TADOKA NOROHY	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
TADOKA NOROHY	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 NOROHY	10 g
Cortezas de naranja	1
Vainas de vainilla de Madagascar NOROHY	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 NOROHY	1
Azahar NOROHY	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 ADAMANCE	210 g
Puré de mandarina ADAMANCE	425 g
Puré de yuzu ADAMANCE	85 g
Azúcar moreno	63 g
Pectina NH	15 g
Maicena	10 g
Vainas de vainilla de Madagascar NOROHY	2
Ramas de canela	2
Ralladura de naranja	2
Azahar NOROHY	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 NOROHY	1
Masa de gelatina.....	51 g
Masa de gelatina.....	650 g
Crema Sublime (nata y mascarpone).....	80 g
Azahar NOROHY	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 VALRHONA	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 VALRHONA	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 NOROHY	65 g
Chocolate Jivara 40 % VALRHONA	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 NOROHY	2
Yemas.....	100 g
Azúcar.....	60 g
Masa de gelatina (solución 1:6).....	30 g

Pasta de café NOROHY	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 NOROHY	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
NOROHY 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 NOROHY	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.

