

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.



NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

FLEUR DE BIGARADIER



POUR 5 ENTREMETS

CROUSTILLANT AMANDE ET ORANGE

CRUMBLE AMANDE

Poudre d'amande	256 g
Farine de riz	324 g
Sucre Cassonade.....	188 g
Sel fin	4 g
Huile de coco	208 g
Eau	64 g

Réaliser le mélange des ingrédients, en finissant par l'eau.

Passer la pâte obtenue dans un tamis à grosses mailles, puis **faire cuire** 20 minutes à 140°C.

MÉLANGE DU CROUSTILLANT

Crumble amande.....	408 g
TADOKA de NOROHY	1 dose
Huile de coco	30 g
Purée d'amande	108 g
Cubes d'oranges confites.....	60 g

Peser les ingrédients dans la cuve du batteur, **ajouter** le crumble amande encore légèrement tiède.

Hacher davantage les cubes d'oranges confites.

Mélanger et **abaisser** le croustillant entre deux feuilles à 4mm. **Congeler. Détailler.**

BISCUIT AMANDE

Poudre Amande.....	248 g
Farine de riz.....	186 g
Blancs d'œufs (1)	266 g
Poudre de blancs d'œufs	28 g
Sucre noix de coco (1).....	202 g
Blancs d'œufs (2).....	202 g
Jaunes d'œufs	202 g
Purée d'amandes	94 g
Sucre noix de coco(2)	124 g

Mélanger les blancs (2), les jaunes d'œufs, la purée d'amande et le sucre de noix de coco (2).

Pendant ce temps, **fouetter** les blancs d'œufs (1) avec la poudre de blancs, en serrant la pesée de sucre de noix de coco (2).

Ajouter les blancs montés dans le précédent mélange.

Ajouter ensuite la poudre d'amande et la farine de riz tamisée.

Finir le mélange du biscuit, peser à 1,5 Kg par plaque et cuire 12 à 15 minutes en four ventilé à 170°C.

IMBIBAGE FLEUR D'ORANGER

Eau	100 g
Sucre semoule.....	15 g
Eau de fleur d'oranger NOROHY	10 g
Zeste d'orange.....	1
Gousse de Vanille de Madagascar NOROHY	1

Faire chauffer l'eau et le sucre. **Ajouter** le reste des ingrédients. **Imbiber** ensuite le biscuit délicatement.

CRÈME LÉGÈRE FLEUR D'ORANGER

Lait entier	380 g
Jaunes d'œufs	87 g
Sucre semoule.....	87 g
Poudre à crème	33 g
Beurre doux.....	27 g
Gousse de vanille NOROHY	1
Eau de fleur d'oranger NOROHY	20 g
Crème montée.....	380 g

Faire infuser la vanille **NOROHY** fendue et grattée dans le lait chaud pendant 15 minutes.

Chinoiser pour ôter les bois.

Blanchir les jaunes et le sucre semoule. **Ajouter** la poudre à crème.

Cuire la crème pâtissière. **Ajouter** le beurre en cubes et l'eau de fleur d'oranger **NOROHY**. **Faire refroidir** la crème.

Après refroidissement, **ajouter** la crème montée pour **réaliser** le mélange de la crème légère.

COMPOTÉE D'ORANGES

Segments d'orange BIO	475 g
Jus d'orange ADAMANCE	210 g
Purée de Mandarine ADAMANCE	425 g
Purée de Yuzu ADAMANCE	85 g
Cassonade	63 g
Pectine NH.....	15 g
Maïzena	10 g
Gousses de Vanille de Madagascar NOROHY	2
Bâtons de cannelle	2
Zestes d'orange	2
Eau de fleur d'oranger NOROHY	20 g

Placer les suprêmes dans un plat allant au four.

Faire chauffer les jus et purées **ADAMANCE** ensemble avec la vanille **NOROHY**, **ajouter** la cassonade préalablement mélangée à la pectine NH. **Ajouter** ensuite la maïzena diluée dans un peu d'eau froide et donner un bouillon.

Verser sur les suprêmes. **Ajouter** les bâtons de cannelle, et **zester** les oranges. **Mélanger.**

Couvrir d'un papier aluminium et **cuire** 16 minutes à 160°C. Dès la sortie de cuisson, **enlever** le papier d'aluminium et **ôter** les bâtons de cannelle.

Faire refroidir. **Mixer** légèrement avec la fleur d'oranger,



afin de lisser le confit, mais **garder** quelques morceaux d'oranges.

CRÈME SUBLIME VANILLE ET ORANGE

Lait entier	60 g
Sucre semoule.....	60 g
Gousse de vanille NOROHY	1
Masse de gélatine	51 g
Crème sublime	650 g
Crème liquide	80 g
Eau de fleur d'oranger NOROHY	20 g
Zeste d'orange.....	1

Faire chauffer le lait, le sucre semoule et la gousse de vanille **NOROHY** fendue et grattée.

Ajouter la masse de gélatine.

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

Ajouter l'eau de fleur d'oranger **NOROHY**.

Chinoiser afin d'ôter les bois de vanille. **Ajouter** le zeste d'orange.

Laisser reposer 12 heures au réfrigérateur.

VELOURS BLANC

Chocolat blanc Opalys VALRHONA	150 g
Beurre de Cacao Extra Blanc	100 g

Faire fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao ensemble.

DÉCORS CHOCOLAT BLANC

Chocolat blanc Opalys VALRHONA	QS
---	----

Faire fondre le chocolat blanc, le tempérer.

A l'aide d'une poche à douille, **réaliser** les décors sur des mini demi-sphères retournées.

Après cristallisation, **démouler** délicatement.

MONTAGE

Les biscuits et croustillants sont détaillés à l'emporte-pièce, puis les crèmes et compotées sont pochées sur le dessus. Elles sont alors 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.

Depuis de nombreuses années, cette approche se démocratise permettant de monter des entremets / petits gâteaux sans moule ou cercle, avant d'être décorés de la sorte.

Ce principe est très efficace en production et s'applique à de nombreuses pâtisseries comme des tartes, des cakes... Il permet également de varier les finitions et les montages des entremets présents en vitrine.



Déposer le biscuit imbibé sur le croustillant.

A l'aide d'une douille unie, **pocher** la crème légère sur les extrémités du biscuit.

Garnir le centre de la compotée d'oranges.

Recouvrir de crème légère et **lisser** de sorte à obtenir un galet oblong.

Surgeler. Tremper ensuite à l'envers dans la crème sublime doucement foisonnée.

Réaliser le creux grâce à une cuillère pomme parisienne légèrement chauffée.

Déposer les décors chocolat blanc sur la crème.

Surgeler de nouveau.

Pulvériser le flocage blanc. **Pocher** du confit orange dans le cœur des petites fleurs.



NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

FLEUR DE CAFÉ



BISCUIT AU CACAO

Cassonade	320g
Jaunes d'œufs	369 g
Beurre doux.....	98 g
Farine T55.....	172 g
Poudre de cacao.....	74 g
Blanc d'œufs.....	369 g
Cassonade	98 g

Blanchir la cassonade (1ère pesée) et les jaunes d'œufs ensemble.

Ajouter le beurre fondu tiède.

Ajouter ensuite les blancs montés avec la deuxième pesée de cassonade.

Faire retomber le mélange en ajoutant les poudres tamisées.

Peser à 1,2Kg par cadre, et cuire 10 minutes à 170°C.

CROUSTILLANT CAFÉ ET NOISETTE

STREUSEL DE BASE

Beurre doux.....	237 g
Cassonade	237 g
Poudre de noisette	289 g
Farine T55.....	237 g

Mélanger tous les ingrédients avec le beurre froid coupés en dés.

Dès l'obtention d'une pâte, **arrêter** le mélange.

Passer le streusel dans un tamis à grosse maille pour calibrer les morceaux.

Cuire à 165°C pendant 20 minutes environ.

MÉLANGE DU CROUSTILLANT

Streusel Noisette	448 g
Noisettes torréfiées calibrées	95 g
Praliné noisette	165 g
Pâte de noisette	70 g
Beurre doux.....	60 g
Pâte de grains de café NOROHY	65 g
Chocolat Jivara 40% VALRHONA	117 g

Verser l'ensemble des ingrédients dans la cuve du batteur, et **ajouter** le streusel encore chaud.

Mélanger intimement.

Abaisser entre deux feuilles à 4mm. **Congeler**.

Détailler le croustillant de la même taille que le biscuit.

IMBIBAGE AU CAFÉ

Imbiber les biscuits détaillés dans un café tiède. Origine Arabica.

CRÈME MASCARPONE CAFÉ

Crème liquide	400 g
Gousses de Vanille de Madagascar NOROHY	2
Jaune d'œufs	100 g
Sucre semoule.....	60 g
Masse de Gélatine (1 pour 6)	30 g
Pâte de grains de café NOROHY	30 g
Mascarpone	250 g

Gratter les gousses de vanille **NOROHY**, et **faire infuser** dans la crème chaude pendant 15 minutes.

Chinoiser pour ôter les bois, **mettre** de nouveau à chauffer. **Blanchir** les jaunes et le sucre semoule.

Verser la crème chaude sur le mélange blanchi. **Cuire** à l'anglaise, à 82°C.

Ajouter ensuite la masse de gélatine, puis la pâte de café **NOROHY**. **Mélanger et verser** sur le mascarpone.

Mixer puis **chinoiser** une dernière fois. **Faire refroidir** au réfrigérateur pendant 12h minimum.

PRALINÉ NOISETTE PARFUMÉ AU CAFÉ

Noisettes entières brutes	300 g
Sucre semoule.....	210 g
Pâte de grains de café NOROHY	30 g

Faire torrifier les noisettes à 150°C pendant 20 minutes. En parallèle, **faire** un caramel à sec avec le sucre semoule.

Verser le caramel sur les noisettes, attendre le complet refroidissement.

Mixer le praliné, en faisant attention de ne pas dépasser 50 degrés pour ne pas faire déphaser la masse.

Ajouter la pâte de café **NOROHY** et **stocker**.

CRÈME SUBLIME CAFÉ

Lait entier	60 g
Sucre semoule.....	60 g
Masse de gélatine	51 g
Crème sublime	650 g
Crème liquide	80 g
Pâte de grains de café NOROHY	75 g

Faire chauffer le lait et le sucre semoule.

Ajouter la masse de gélatine.

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

Ajouter la pâte de café **NOROHY**, **mixer** de nouveau et **chinoiser**. **Laisser reposer** 12 heures au réfrigérateur.



NAPPAGE NEUTRE CAFÉ

Absolu Cristal.....	200 g
Eau	20 g
Pâte de grains de café NOROHY	20 g

Faire chauffer le nappage et l'eau, **ajouter** la pâte de café.

Chinoiser et pulvériser sur les gâteaux congelés.

DÉCORS CHOCOLAT

Chocolat Jivara VALRHONA	QS
---------------------------------------	----

Tempérer le chocolat Jivara **VALRHONA**.

Étaler une petite quantité entre deux feuilles guitare au rouleau.

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

Laisser cristalliser complètement.

POUDRE DE CAFÉ CARAMÉLISÉE

SIROP À 30°C

Eau	125 g
Sucre semoule.....	168 g

Faire bouillir l'eau et le sucre.

Sirop à 30°C.....	100 g
Grains de café.....	175 g

Faire bouillir le sirop. **Ajouter** les grains de café.

En dehors du feu, **sabler** le mélange.

Faire caraméliser. **Débarrasser** sur silpat.

Mixer pour obtenir une poudre. **Stocker** avec des airs secs en étuve.

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.

Déposer le biscuit au cacao imbibé sur le croustillant.

Pocher à l'aide d'une douille unie la crème mascarpone café uniquement sur les bords sur biscuit.

Au cœur, pocher le praliné café.



Recouvrir de crème mascarpone café. **Lisser** pour obtenir une forme de galet oblongue.

Congeler.

Foisonner à petite vitesse la crème sublime café, et plonger à l'envers l'entremets congelé.

Réaliser le creux à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne chauffée.

Surgeler de nouveau.

Pulvériser le nappage café chaud. **Garnir** le creux de praliné.

Décorer avec le décor chocolat saupoudré de poudre de café caramélisé.

