

# NOROHY

• UNA VANIGLIA CORAGGIOSAMENTE IMPEGNATA •

## FIORE DI VANIGLIA



## PER 5 DOLCI

### PRALINATO MANDORLA E VANIGLIA

Zucchero semolato.....	400 g
Mandorle grezze intere .....	600 g
Baccelli di vaniglia esausti .....	2
Fior di sale .....	4 g

**Tostare** le mandorle a 150°C per 20 minuti. Contemporaneamente, **realizzare** un caramello secco con lo zucchero semolato, e **aggiungere** a fine cottura i baccelli di vaniglia in polvere.  
**Versare** il tutto su carta da forno.  
Quando le mandorle e il caramello saranno freddi, **frullare** il tutto in una planetaria in più riprese per non **scaldare** troppo il pralinato.  
**Separare** la massa per ottenere un pralinato granuloso.  
Alla fine del composto **aggiungere** il fior di sale.  
Mettere da parte.

### CROCCANTE MANDORLA E VANIGLIA

Pralinato mandorle .....	600 g
<b>CIOCCOLATO JIVARA 40% VARLHONA</b> .....	180 g
Éclats d'or .....	112 g
<b>TADOKA NOROHY</b> .....	1

**Sciogliere** il cioccolato al latte, **aggiungere** il pralinato. Quindi **aggiungere** l'éclat d'or.  
**Stendere** tra due fogli chitarra a 4 mm, quindi **congelare**. **Ritagliare** della forma desiderata.

### BISCOTTO MANDORLE E VANIGLIA

Uova intere.....	564 g
Zucchero invertito .....	167 g
Zucchero semolato.....	279 g
Farina di mandorle.....	167 g
Farina 0.....	306 g
Lievito chimico.....	17 g
<b>TADOKA NOROHY</b> .....	2
Panna liquida.....	274 g
Burro fuso .....	226 g

**Montare** a nastro le uova intere, lo zucchero semolato e lo zucchero invertito.  
**Aggiungere** le polveri setacciate e mescolare con una spatola.  
**Aggiungere** poi il burro fuso tiepido con il TADOKA e la panna liquida fredda.  
**Pesare** il biscotto a 2 kg per cornice.  
**Cuocere** a 165°C per 12 minuti.  
**Lasciar raffreddare** e tagliare con una fustella della forma desiderata.

### COMPOSTA DI MELE E PESCHE

Purea di pesca bianca <b>ADAMANCE</b> .....	200 g
---	-------

Purea di mela .....	200 g
Purea di yuzu <b>ADAMANCE</b> .....	35 g
Cubetti di mela Golden.....	777 g
Zucchero di canna .....	50 g
Zucchero di canna .....	20 g
Pectina NH.....	8 g
Massa di gelatina.....	70 g
<b>TADOKA NOROHY</b> .....	1

**Lavare** e **sbucciare** le mele. **Tagliarle** a cubetti e mescolarle con il succo di yuzu per prevenire l'ossidazione.  
**Cuocere** le mele con la prima quantità di zucchero di canna e TADOKA fino alla consistenza desiderata.  
**Aggiungere** la purea di pesche e la purea di mele, la seconda quantità di zucchero di canna mescolato con la pectina NH.  
**Cuocere** fino a ebollizione.  
A fine cottura **aggiungere** la massa di gelatina tagliata a cubetti.  
**Lasciar raffreddare** coperto con pellicola a contatto.

### PANNA SUBLIME MANDORLE E VANIGLIA

Pasta di mandorle 70%.....	90 g
Latte intero .....	140 g
Zucchero semolato.....	70 g
<b>TADOKA NOROHY</b> .....	2
Massa di gelatina .....	76 g
Panna Sublime .....	1000 g
Panna liquida .....	120 g

**Scaldare** il latte, lo zucchero semolato e il TADOKA.  
**Versare** sopra la pasta di mandorle tagliata a cubetti.  
**Mixare**.  
**Aggiungere** la massa di gelatina.  
**Versare** le creme liquide fredde sul composto precedente mescolando per rendere omogeneo il composto.  
**Filtrare** per eliminare il baccello di vaniglia.  
**Lasciar riposare** 12 ore in frigorifero.

### NAPPAGE NEUTRO

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

**Scaldare** il nappage con l'acqua e il TADOKA.  
Filtrare.  
**Spruzzare** il nappage caldo sui dolcetti congelati.



## DECORAZIONI DI CIOCCOLATO

CIOCCOLATO VALRHONA OPALYS 33% ..... QS

Temperare il cioccolato bianco.  
Stendere una piccola quantità tra due fogli chitarra utilizzando un mattarello.  
Attendere l'inizio della cristallizzazione, quindi ritagliare la "s" allungata.  
Lasciar cristallizzare completamente.

## MONTAGGIO

**Disporre** il biscotto tagliato sul croccante pralinato.  
**Disporre** con una tasca la composta di mele e pesche sul biscotto fino a formare una grande cupola.  
**Lisciare** con una spatola fino a ottenere un ciottolo oblungo. **Congelare.**  
**Montare** delicatamente la panna sublime mandorle e vaniglia, quindi immergere il dolcetto congelato capovolto.  
**Mantenere** la puntina ottenuta sul dolcetto. **Congelare** di nuovo. **Spruzzare** con il nappage neutro.  
**Decorare** con la decorazione al cioccolato cosparsa di vaniglia in polvere.



# NOROHY

• UNA VANIGLIA CORAGGIOSAMENTE IMPEGNATA •

## FIORE D'ARANCIO



## CROCCANTE MANDORLA E ARANCIA

### CRUMBLE DI MANDORLE

Farina di mandorle .....	256 g
Farina di riso .....	324 g
Zucchero di canna .....	188 g
Sale fino .....	4 g
Olio di cocco .....	208 g
Acqua .....	64 g

**Amalgamare** gli ingredienti terminando con l'acqua. **Passare** il composto ottenuto in un colino a maglie larghe, quindi **cuocere** per 20 minuti a 140°C.

### COMPOSTO DEL CROCCANTE

Crumble di mandorle .....	408 g
<b>TADOKA NOROHY</b> .....	1 dose
Olio di cocco .....	30 g
Purea di mandorla.....	108 g
Cubetti di arancia candita .....	60 g

**Pesare** gli ingredienti nella ciotola della planetaria, aggiungere il crumble di mandorle ancora leggermente tiepido. **Tritare** i cubetti di arancia candita. **Mescolare** e stendere il croccante tra due fogli a 4 mm. **Congelare**. **Ritagliare**.

## BISCOTTO ALLE MANDORLA

Farina di mandorle .....	248 g
Farina di riso.....	186 g
Albumi (1) .....	266 g
Albume in polvere .....	28 g
Zucchero di cocco (1) .....	202 g
Albumi (2).....	202 g
Tuorli .....	202 g
Purea di mandorle.....	94 g
Zucchero di cocco (2).....	124 g

**Mescolare** gli albumi (2), i tuorli, la purea di mandorle e lo zucchero di cocco (2). Nel frattempo **montare** gli albumi (1) con gli albumi in polvere, aggiungendo lo zucchero di cocco (2). **Aggiungere** gli albumi montati al composto precedente. **Aggiungere** in seguito la farina di mandorle e la farina di riso setacciata. **Terminare** il composto del biscotto, **pesare** 1,5 kg per teglia e cuocere per 12-15 minuti in forno ventilato a 170°C.

## BAGNA AI FIORI D'ARANCIO

Acqua .....	100 g
Zucchero Semolato .....	15 g
Fiori d'arancio <b>NOROHY</b> .....	10 g
Scorza d'arancia .....	1
Baccello di vaniglia del Madagascar <b>NOROHY</b> .....	1

**Riscaldare** l'acqua e lo zucchero. **Aggiungere** gli altri ingredienti. Successivamente **inzuppare** delicatamente il biscotto.

## CREMA LEGGERA AI FIORI D'ARANCIO

Latte intero .....	380 g
Tuorli .....	87 g
Zucchero semolato.....	87 g
Panna in polvere.....	33 g
Burro.....	27 g
Baccello di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	1
Fiori d'arancio <b>NOROHY</b> .....	20 g
Panna montata .....	380 g

**Mettere** in infusione la vaniglia incisa e raschiata nel latte caldo per 15 minuti.

**Setacciare** per rimuovere il baccello di vaniglia.

**Montare** i tuorli con lo zucchero semolato. **Aggiungere** la panna in polvere. Cuocere la crema pasticcera.

**Aggiungere** il burro a cubetti e i fiori d'arancio.

**Raffreddare** la crema.

Dopo il raffreddamento, **aggiungere** la panna montata per **realizzare** la crema leggera.

## COMPOSTA DI ARANCE

Spicchi di arancia BIO.....	475 g
Succo d'arancia <b>ADAMANCE</b> .....	210 g
Purea di mandarini <b>ADAMANCE</b> .....	425 g
Purea di yuzu <b>ADAMANCE</b> .....	85 g
Zucchero di canna .....	63 g
Pectina NH.....	15 g
Maizena.....	10 g
Baccelli di vaniglia del Madagascar <b>NOROHY</b> .....	2
Bastoncini di cannella.....	2
Scorze d'arancia.....	2
Fiori d'arancio <b>NOROHY</b> .....	20 g

**Disporre** le suprême in una teglia da forno. **Scaldare** i succhi e le puree insieme alla vaniglia, aggiungere lo zucchero di canna precedentemente miscelato con la pectina NH.

**Aggiungere** poi la maizena diluita in poca acqua fredda e far bollire.

**Versare** sopra le suprême. **Aggiungere** i bastoncini di cannella e la scorza delle arance.

**Mescolare**. **Coprire** con un foglio di alluminio e cuocere per 16 minuti a 160°C.

Dopo la cottura, **togliere** il foglio di alluminio e **rimuovere** i bastoncini di cannella. Lasciar raffreddare.

**Mescolare** leggermente con i fiori d'arancio per amalgamare il confit, ma conservare qualche pezzetto di arancia.



## PANNA SUBLIME VANIGLIA E ARANCIA

Latte intero .....	60 g
Zucchero semolato.....	60 g
Baccello di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	1
Massa gelatinosa.....	51 g
Panna Sublime .....	650 g
Panna liquida.....	80 g
Acqua di fiori d'arancio <b>NOROHY</b> .....	20 g
Scorza d'arancia.....	1

**Scaldare** il latte, lo zucchero semolato e il baccello di vaniglia inciso e raschiato. **Aggiungere** la massa di gelatina.

**Versare** le creme liquide fredde sul composto precedente mescolando per rendere omogeneo il composto.

**Aggiungere** l'acqua di fiori d'arancio.

**Filtrare** per eliminare il baccello di vaniglia. **Aggiungere** la scorza d'arancia. **Lasciar riposare** 12 ore in frigorifero.

## VELLUTO BIANCO

Cioccolato bianco Opalys <b>VALRHONA</b> .....	150 g
Burro di cacao extra bianco.....	100 g

**Sciogliere** insieme il cioccolato bianco e il burro di cacao.

## DECORAZIONI DI CIOCCOLATO BIANCO

Cioccolato bianco Opalys <b>VALRHONA</b> .....	QB
--	----

**Sciogliere** il cioccolato bianco, temperarlo. Con una tasca con bocchetta **realizzare** le decorazioni su delle mini semisfere rovesciate. Dopo la cristallizzazione, **sformare** delicatamente.

## MONTAGGIO

I biscotti e i crostillants vengono lavorati con un tagliabiscotti, quindi le creme e le composte vengono messe in camicia e poi levigate per dare una forma chiara e pura, come un sasso oblungo.

Per finire, le basi di questi entremets vengono immerse nella panna montata. In questo modo si inverte il processo classico, in quanto la mousse/crema viene aggiunta per ultima e il dolce finito si ottiene senza dover passare per la fase di congelamento e sformatura.

**Disporre** il biscotto imbevuto sul croccante. Con una bocchetta liscia, **versare** la crema leggera sulle estremità del biscotto.

**Decorare** il centro con la composta di arancia. **Coprire** con la crema leggera e lisciare fino a ottenere un ciottolo oblungo. **Congelare**. Quindi **immergere** a testa in giù nella panna sublime delicatamente montata. **Realizzare** la cavità utilizzando uno scavino leggermente riscaldato.

**Disporre** le decorazioni di cioccolato bianco sulla crema. **Congelare** nuovamente.

**Spruzzare** la glassatura bianca.

**Disporre** un po' di confit d'arancia nei cuori dei fiorellini.



# 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.

