

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

AU FIL DE L'AUTOMNE



GLACE AU LAIT PRALINÉ NOISETTE 66%

Lait entier UHT	1400 g
Lait en poudre 1% MG SOSA	50 g
Sucre semoule.....	130 g
Glucose en poudre DE33 SOSA	120 g
PRALINE NOISETTE 66% FRUITE VALRHONA	350 g
Procrema 5 Bio SOSA	3 g
Natur Emul SOSA	3 g
Zeste d'agrumes.....	QS

Chauffer le lait entier.

A 25°C, **ajouter** la poudre de lait.

A 30°C, **ajouter** les sucres (sucre, glucose atomisé).

A 40°C, **verser** sur le praliné progressivement, **mixer** dès que possible pour parfaire l'émulsion.

A 45°C, **finir** d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange stabilisant /émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10 %).

Ajouter les zeste d'agrumes. **Pasteuriser** l'ensemble à 85°C pendant 2 minutes puis **refroidir** rapidement le mix à + 4°C. **Laisser** maturer le mix au minimum 12 heures.

Mixer et **turbiner** entre - 6 et -10°C.

Stocker au congélateur à -18°C.

GANACHE MONTÉE OPALYS VANILLE

Eau minérale	410 g
Fécule de pommes de terre SOSA	20 g
Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	4 g
Eau d'hydratation	20 g
CHOCOLAT OPALYS 33% VALRHONA	340 g
Pâte de gousses de vanille Madagascar NOROHY ...	10 g

Mélanger à froid une partie de l'eau avec la fécule de pomme de terre. **Chauffer** le reste de l'eau à 85°C/90°C.

Verser une partie de l'eau au mélange eau-fécule.

Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et **porter** à ébullition.

Hors feu, **ajouter** la gélatine préalablement réhydratée.

Emulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu et la pâte de gousses de vanille, **mixer** dès que possible pour parfaire l'émulsion. **Laisser** cristalliser 12 heures au réfrigérateur.

CONFIT KUMQUAT

Sucre semoule.....	70 g
Glucose en poudre DE33 SOSA	70 g
Pectine NH SOSA	7 g
Purée de kumquat.....	420 g

Mélanger le sucre semoule, le glucose en poudre et la pectine NH, puis **verser** en pluie sur le Kumquat en purée. **Mixer** afin de bien homogénéiser, puis **chauffer** à 85 °C sans cesser de remuer. **Couler** aussitôt.

OPALINE VANILLE

Fondant SOSA	160 g
Glucose DE35/40	160 g
Sucre semoule.....	160 g
Pâte de gousses de vanille Madagascar NOROHY ...	16 g

Chauffer le fondant, le glucose et le sucre semoule jusqu'à 160°C.

Ajouter la pâte de gousses de vanille et étaler sur un tapis siliconé afin de **laisser** refroidir.

Une fois refroidi **mixer** cette préparation au robot coupe.

BISCUIT MOELLEUX AUX NOISETTES

Noisette brute poudre	190 g
Sucre semoule.....	65 g
Huile de noisette.....	70 g
Œufs entiers	230 g
Blancs d'œufs	200 g
Sucre semoule.....	55 g

Monter au ruban la poudre de noisettes avec la grande quantité de sucre, l'huile et les œufs entiers.

Pendant ce temps **monter** les blancs avec la deuxième quantité de sucre.

Rassembler le tout en mélangeant délicatement.

MONTAGE ET FINITIONS

Kumquat	120 g
---------------	-------

La veille :

Réaliser le mix à glace noisette puis laisser maturer pendant 24 heures à 4°C.

Réaliser la ganache montée Opalys Vanille et **laisser** cristalliser minimum 12 heures au réfrigérateur.

Réaliser le confit Kumquat, **réserver** au réfrigérateur.

Réaliser la poudre d'Opaline et la **réserver** en boîte hermétique à l'abri de l'humidité.

Le jour même :

Réaliser le biscuit noisette, couler 800 g dans un demi-cadre sur un plaque avec tapis siliconé.

Cuire à 180°C pendant 14-16 minutes.



Une fois refroidi, **détailler** des cercles de 6 cm de diamètre.

Turbiner le mix à glace puis à l'aide d'une poche sans douille, garnir des demi-sphères [Ré : 1489 - H49] lisser puis surgeler.

Terminer les opalines vanille : sur un silicone graissé, tamiser la poudre en forme de cercle irrégulier très fin d'environ 5-6 cm de diamètre, passer au four à 180°C pendant 2 minutes.

Les retirer puis réserver en étuve à l'abri de l'humidité.

Avant le service :

Laver les kumquats, puis les **tailler** en fines tranches, réserver.

Foisonner la ganache montée à l'aide d'un batteur muni d'un fouet, puis **garnir** une poche munie d'une douille unie de 20 cm de diamètre.

Dressage :

A l'aide d'une poche sans douille, **dresser** en spirale 10 g de confit kumquat dans le fond de l'assiette, **déposer** le biscuit noisette puis appuyer légèrement afin d'obtenir un liseré de confit autour du biscuit.

Ajouter ensuite la demi-sphère de glace noisette au centre du biscuit.

Dresser sur la glace, un dôme de ganache monté.

A l'aide d'une cuillère chaude, **réaliser** une légère cavité au centre du dôme afin d'y dresser 10 g de confit kumquat.

Poser quelques lamelles de kumquat sur le dôme de ganache montée.

Terminer le dressage en déposant délicatement l'opaline vanille sur le dôme, appuyer légèrement afin de faire adhérer la tuile.

