NOROHY
VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE

COROLLE MANGUE VANILLE

COMPOTÉE DE MANGUE

Sucre semoule ..... 90 g
Inuline ..... 70 g
Pectine NH ..... 9 g
Mangue fraîche ..... 453 g
Purée de mangue ADAMANCE ..... 328 g
Jus de citron frais ..... 50 g

Tout d'abord, **mélanger** le sucre, l'inuline et la pectine.
Puis **chauffer** les dés de mangue et la purée de mangue à 30°C et **ajouter** les poudres en pluie.
Ensuite, **chauffer** à 45°C et **ajouter** le jus de citron.
Poursuivre en chauffant à 85°C tout en mélangeant continuellement pendant 5 minutes.
Enfin, **couler** la préparation dans les inserts.

MOUSSE VANILLE

Crème liquide 35% (1) ..... 618 g
Blancs Œufs ..... 140 g
Poudre de Blancs Oeufs ..... 7 g
Crème de tartre ..... 1,4 g
Sucre semoule ..... 80 g
Crème liquide 35% (2) ..... 100 g
Masse de gélatine ..... 50 g
Perle de Vanille VAKANA de NOROHY ..... 4 g

Monter en premier la crème (1) en crème mousseuse.
Foisonner ensuite les blancs d'oeufs avec l'albumine en poudre et la crème de tartre pendant environ 4 minutes à vitesse moyenne. Puis **ajouter** le sucre et **foisonner** 6 minutes supplémentaires jusqu'à **obtenir** une meringue légère tout en maintenant le mélange à 30°C durant le foisonnement.
Enfin, **chauffer** la crème (2), la gélatine et la vanille à 50°C **dans une casserole, couvrir et laisser infuser 15 minutes.**
Chinoiser.
Quand la meringue est prête, **mélanger** alors la crème foisonnée au mélange de la crème (2) et ajouter la meringue. **Utiliser** aussitôt.

BISCUIT MOELLEUX VANILLE

Poudre d'amandes blanches ..... 190 g
Cassonade (1) ..... 148 g
Blancs Œuf (1) ..... 74 g
Jaunes Œuf ..... 55 g
Sel Fin ..... 1 g
Gousse de vanille NOROHY 1
Pâte de Vanille VANIFUSION NOROHY ..... 15 g
Beurre doux ..... 166 g
Blancs Œuf (2) ..... 211 g
Cassonade (2) ..... 35 g
Sucre semoule ..... 55 g
Farine T55 ..... 93 g
Levure chimique ..... 5,5 g

Au robot-coupe, **mixer** d'abord la poudre d'amande, la cassonade (1), les blancs d'œuf (1), les jaunes d'œuf, le sel et la vanille.
Ajouter alors le beurre fondu chaud.
Au batteur, au fouet, **monter** ensuite les blancs d'œuf (2) avec la cassonade (2) et le sucre semoule.
Puis **ajouter** les blancs d'œufs sucrés montés dans le premier mélange.
Finir en ajoutant délicatement la farine et la poudre à lever préalablement tamisées.
Enfin, **étaler** sur un silpat à 1 Kg par cadre.
Cuire alors 20 minutes au four ventilé à 160°C.

CRÈME MASCARPONE VANILLE

Lait entier ..... 40 g
Sucre semoule ..... 40 g
Perle de Vanille VAKANA NOROHY ..... 7 g
Masse de gélatine ..... 34 g
Crème sublime ..... 435 g
Crème liquide ..... 53 g

Faire **chauffer** tout d'abord le lait, le sucre semoule et les grains de vanille.
Puis ajouter la masse de gélatine.
Verser alors les crèmes liquides froides sur le précédent mélange tout en mixant pour **parfaire** le mélange.
Chinoiser.
Laisser enfin **reposer** 12 heures au réfrigérateur.

NAPPAGE NEUTRE VANILLE

Nappage neutre Valrhona ..... 500 g
Eau ..... 50 g
Perle de Vanille VAKANA NOROHY ..... 7 g

Chauffer ensemble tous les ingrédients jusqu'au frémissement.
Utiliser alors le pistolet avec une buse de 1.2mm et **napper** les entremets congelés.

Une recette originale de Florence Lesage