



Norohy Gallery

Une galerie de recettes inspirantes
imaginées par 14 chefs du monde entier



*“Vanille audacieuse
et engagée pour
une gastronomie
responsable”*

Parce qu'un grain peut tout changer.
Un grain peut faire basculer un équilibre...
...ou corriger parfaitement un déséquilibre.
Juste un grain en trop, c'est déjà de la folie.

Et si finalement, pour avoir de l'audace,
il fallait avoir ce grain de folie ?

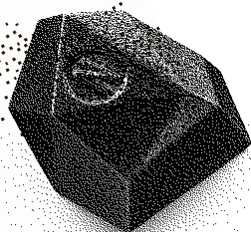
Cette audace se retrouve dans chaque
ingrédient proposé aux chefs par NOROHY.
Elle se traduit par ce pas de côté que nos
équipes font lors de chaque développement.
Elle se manifeste par le taux de vanilline garanti
de notre extrait, par l'aspect rupturiste de
TADOKA la juste dose de vanille ou par le choix
d'acheter notre vanille verte...

Pour vous faire partager cette dynamique qui
élève la gastronomie au rang d'art, nous avons
lancé un défi à 14 chefs du monde entier :
retranscrire leur vision de l'audace au travers
d'une recette à base de vanille, d'eaux florales
ou de café...

Bienvenue dans NOROHY Gallery... Découvrez
notre galerie de portraits de chefs et leur
florilège de recettes audacieuses au fil de ces
pages, sur notre site web, nos réseaux sociaux
et lors d'événements à venir...

SOMMAIRE

<i>ETATS-UNIS - Clément GOYFFON & Jonathan PEREIRA</i>	8
<i>FRANCE - Florence LESAGE</i>	12
<i>ALLEMAGNE - Anna PLAGENS</i>	16
<i>ESPAGNE - Esther REAL</i>	20
<i>JAPON - Moe TAKAHASHI</i>	24
<i>COREE - Eunjung CHO</i>	28
<i>CHINE - Su YANG</i>	32
<i>MALAISIE- Ming Ai LOI</i>	36
<i>HONG KONG - Smita GROSSE</i>	40
<i>SINGAPOUR - Kelvin CHIA</i>	44
<i>ITALIE - Daniele SALICE</i>	48
<i>EMIRATS ARABES UNIS - Steve THIERY</i>	52
<i>GRANDE-BRETAGNE - Glen Sharman</i>	56





Clément GOYFFON

LES ORIGINES

Clément Goyffon est né et a grandi en Savoie, France, où sa passion pour la pâtisserie a commencé au travers des gâteaux traditionnels et des truffes au chocolat de sa de sa grand-mère. Le jardin de son grand-père a également influencé son goût pour les ingrédients frais et son souhait de préserver leur simplicité.

SON PARCOURS

Sa formation en pâtisserie en apprentissage a posé les bases techniques : BEP, Mention Complémentaire et BTM. Il a ainsi débuté en Savoie, avant de déménager à Paris, avant de rejoindre Kaspia Réception, collaborant avec des chefs renommés tels que Yannick Alléno et Pierre Gagnaire.

Il est ensuite nommé Chef Pâtissier à L'Ambroisie, le restaurant emblématique trois étoiles Michelin dirigé par le Chef Bernard Pacaud, puis au Lutetia. Il déménage alors à New York pour rejoindre le Chef Claude Le Tohic afin de lancer et diriger le programme de pâtisserie à ONE65 à San Francisco.

En 2023, en tant que membre de l'équipe américaine, il a décroché la médaille d'or à la prestigieuse Coupe du Monde de la Restauration à Lyon, en France.

SON AUDACE

Pour Clément, l'audace en pâtisserie repose sur la précision, la retenue et le courage. Il embrasse la philosophie de «Gourmandise Raisonnée» en imaginant des desserts plus légers, moins sucrés, pleins de saveurs, faits avec des ingrédients naturels et sourcés de manière responsable.

Son ingrédient préféré en pâtisserie est la vanille, qu'il décrit comme l'âme de nombreux desserts. Un petit conseil qu'il partage : infuser la vanille NOROHY dans du beurre clarifié avant de l'ajouter à la pâte, cela donne un arôme raffiné et durable.

Clément s'efforce de représenter l'essence de la pâtisserie française moderne, profondément enracinée dans la tradition, élevée par la technique, et inspirée par le monde qui l'entoure.



TARTE PRALINÉ 100 % VANILLE

Pour 10 tartes



PÂTE BRISÉE À LA VANILLE

Beurre.....	375 g
Poudre d'amandes PARIANI.....	75 g
Sucre en poudre	240 g
œufs.....	125 g
Farine.....	625 g
Gousses de vanille Bio Madagascar NOROHY.....	5 g

Mélanger le beurre, la poudre d'amandes et le sucre en poudre jusqu'à obtenir une texture lisse.

Ajouter les œufs, la farine puis la pâte de gousse de vanille.

BISCUIT À LA CASSONADE (POUR 1 BISCUIT)

Poudre d'amandes.....	340 g
Sucre brun	260 g
Blancs d'œufs.....	80 g
Jaunes d'œufs.....	140 g
Crème UHT 35 %.....	60 g
Sucre.....	60 g
Sel	1,5 g
Beurre fondu.....	280 g
Farine T55	140 g
Levure.....	8 g
Blancs d'œufs.....	360 g
Sucre brun	40 g
Pâte de gousses de vanille VANIFUSION NOROHY...30 g	

Mélanger les ingrédients à l'aide d'une spatule.

Ajouter le beurre, la farine et la levure chimique.

Préparer une meringue avec le blanc d'œuf n°2 et le sucre brun n°2.

Plier dans la base. Étaler 1800 g par cadre.

Cuire au four à 171 °C pendant 13 minutes. Laisser refroidir, couper, congeler.

PRALINÉ VANILLE

Amandes entières	45 g
Noisettes entières.....	45 g
Sucre.....	30 g
Fleur de sel	1,5 g
Gousses de vanille Madagascar NOROHY	1 g
Pâte de gousses de vanille VANIFUSION NOROHY.....	2 g

Cuire au four à 171 °C pendant 13 minutes. Laisser refroidir, couper, congeler.

Mélanger le caramel et les noix avec le sel marin et la pâte de vanille.

CONFIT DE VANILLE

Crème UHT 35%.....	440 g
Sucre	40 g
Glucose	15 g
Fleur de sel	3 g
Pâte de gousses de vanille VANIFUSION NOROHY.....	6 g
Beurre de cacao VALRHONA.....	6 g
Masse de gélatine.....	40 g

Faire bouillir tous les ingrédients sauf le beurre de cacao et la gélatine.

Ajouter du beurre de cacao et de la gélatine.

Mélanger.

Réserver.

CHANTILLY VANILLE

Crème UHT 35 % (1).....	225 g
Pâte de gousses de vanille VANIFUSION NOROHY.....	4 g
Sucre.....	45 g
Masse de gélatine.....	30 g
Crème UHT 35 % (2).....	225 g

Chauffer la crème (1), la pâte de gousses de vanille et le sucre.

Ajouter la crème froide (2), mélanger et réfrigérer toute la nuit.

Fouetter jusqu'à obtenir des pics mous avant utilisation.

GLAÇAGE

Absolu Cristal VALRHONA.....	Q.S.
------------------------------	------

Réchauffer doucement à 35-40 °C.

Glacer la tarte et laisser reposer.

Servir bien frais.

Terminer par une touche de feuille d'or sur le bord de la spirale.





Jonathan PEREIRA

Jonathan PEREIRA est un pâtissier nourri par de multiples influences : celles de nombreux chefs de renom, mais aussi celles puisées dans ses voyages et les patrimoines culinaires des quatre coins du monde.

SON PARCOURS

Jonathan PEREIRA a débuté au cœur de Porto Rico. Après avoir obtenu son diplôme de l'école culinaire en 2011, il a débuté au célèbre restaurant Airenumo dans le Vieux San Juan. Travailler sous la direction de la Chef Mari Blanca —reconnue pour son expertise en desserts et chocolat à Madrid et à travers l'Europe— a façonné sa perspective culinaire avec une forte influence européenne.

En 2014, il réjoint l'hôtellerie, notamment Le Ritz-Carlton et Le Mandarin Oriental puis à Dubaï. Plus récemment, il a pris le poste de Chef Pâtissier Exécutif au Four Seasons Hotel à New York. Il a ainsi œuvré aux côtés de chefs de renom tels que Joey Escobar, Yann Migault, Brandon Malzahn, Paco Roncero et Jean Marie Lanio.

DES VOYAGENT INSPIRANTS

Voyager à travers le monde et rencontrer des chefs experts dans leurs domaines a élargi ses connaissances gastronomiques et enrichi son approche de la pâtisserie. Ses voyages sont ainsi une source d'inspirations gustatives.

« Ce qui me motive le plus, c'est la passion pour la créativité culinaire. Je vois la pâtisserie comme une forme d'art comestible, et je puise mon inspiration dans la vie quotidienne—ce que je ressens, ce que je vis—et je canalise cela dans des desserts qui expriment mon amour pour cet art. »

UNE RECETTE ALLIANT AUDACE ET SIMPLICITÉ

Le chef décrit ainsi son travail comme un équilibre entre le fait de repousser les limites pour des assemblages complexes et le bon moment pour laisser briller la simplicité. Cette audacieuse harmonie s'exprime pleinement dans la recette de Saint-Honoré revisité qu'il a proposé pour NOROHY Gallery comme une véritable ode à la vanille.



SAINT HONORÉ



PÂTE À CHOUX

Lait	125 g
Eau	125 g
Beurre.....	110 g
Sucre.....	5 g
Sel	2 g
Trimoline.....	4 g
Farine.....	137 g
Œufs.....	225 g

Porter à ébullition le lait, l'eau, la trimoline, le sucre, le sel et le beurre.

Retirer du feu et ajouter la farine en une seule fois, en mélangeant vigoureusement jusqu'à ce qu'elle soit complètement incorporée.

Transférer la préparation dans un mixeur muni d'un batteur à palette et mélanger à faible vitesse jusqu'à ce qu'il soit légèrement refroidi.

Ajouter les œufs progressivement, en veillant à ce que chaque ajout soit complètement absorbé avant d'ajouter le suivant.

Pocher puis faire cuire au four à 145 °C (290°F) pendant 20 à 25 minutes, selon la taille.

CRAQUELIN

Beurre.....	90 g
Sucre.....	110 g
Farine.....	130 g

Mélanger le beurre, le sucre et le sel jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Ajouter les œufs progressivement, puis incorporer les ingrédients secs tamisés. Mélanger juste assez pour obtenir une préparation homogène.

Envelopper la pâte de film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Étaler la pâte à l'aide d'un laminoir.

GANACHE À LA VANILLE ET AU CARMEL

Crème épaisse.....	675 g
Sucre.....	675 g
Glucose.....	112 g
Beurre.....	240 g
Chocolat blanc VALRHONA OPALYS 33%.....	260 g
Gousses de vanille Tahiti NOROHY	3 pcs

Porter à ébullition la crème, les gousses de vanille et le glucose.

Dans une autre casserole, faites fondre le sucre progressivement jusqu'à ce qu'il atteigne une couleur caramel doré.

Déglacer le caramel avec le mélange de crème chaude en trois fois, en remuant soigneusement après chaque ajout pour éviter les éclaboussures. Remettre le mélange sur le feu et cuire jusqu'à ce qu'il atteigne 205°F (96 °C).

Verser le caramel chaud sur le chocolat blanc et le beurre, puis émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une consistance lisse et brillante.

GANACHE MONTÉE À LA VANILLE

Crème épaisse bouillie	480 g
Gousses de vanille Tahiti NOROHY	3 pcs
Gélatine en poudre.....	12 g
Eau	60 g
Chocolat blanc VALRHONA OPALYS 33 %.....	460 g
Crème épaisse.....	1100 g

Humidifier la gélatine et l'incorporer à la base de crème chaude.

Préparer une ganache en versant le mélange chaud sur le chocolat, puis émulsionner avec un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Incorporer progressivement la crème épaisse froide tout en mélangeant, et continuer de mélanger pendant au moins 1 minute pour obtenir une émulsion stable.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait entier	850 g
Crème épaisse.....	150 g
Beurre.....	100 g
Gousses de vanille de Madagascar NOROHY	1 pc
Jaunes d'œufs.....	200 g
Sucre semoule.....	200 g
Fécule de maïs.....	80 g
Sel	1-2 g

Dans une casserole, mélanger le lait, la moitié du sucre, le sel, la vanille et le beurre.

Porter à frémissement.

Fouetter les jaunes d'œufs, le reste du sucre et la fécule de maïs jusqu'à obtenir une consistance lisse et pâle.

Verser lentement le lait chaud sur le mélange aux jaunes d'œufs tout en fouettant.

Remettre le tout dans la casserole.

Cuire à feu moyen en fouettant constamment.

Dès que la préparation commence à épaissir, poursuivre la cuisson pendant 1 minute afin d'activer complètement

la fécule.

Passer au tamis fin.

Étaler sur un plat peu profond et couvrir directement de film alimentaire.

Réfrigérer complètement avant utilisation. Ajouter 10 % de crème fouettée.

PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

Bloc de pâte à beurre

Beurre.....	750 g
Farine.....	300 g
Pâte à l'eau.....	600 g
Fécule de maïs.....	50 g
Farine de sarrasin.....	50 g
Beurre.....	250 g
Vinaigre blanc.....	5 g
Eau.....	300 g
Sel.....	25 g

Dans le bol d'un batteur sur socle muni du batteur plat, mélanger le beurre et la farine jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène.

Façonner le bloc de beurre de manière à ce qu'il ait une taille deux fois supérieure à celle de la pâte à l'eau.

Réfrigérer jusqu'à ce que la pâte soit ferme mais encore souple.

Dans le bol d'un robot pâtissier muni d'un crochet pétrisseur, mélanger tous les ingrédients sauf le sel. Pétrir à vitesse lente pendant 5 minutes.

Ajouter le sel et continuer à mélanger à vitesse 2 pendant

12 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte atteigne 24 °C et développe une texture lisse et élastique.

Placer la pâte au congélateur pendant 1 heure, puis la transférer au réfrigérateur pour qu'elle repose et refroidisse complètement.

LAMINAGE

Enrober le bloc de beurre dans la pâte à l'eau et l'étaler uniformément.

Effectuer deux double tours et un simple tour, en laissant reposer la pâte si nécessaire entre les pliages.

CHOUX CARAMÉLISÉ

Glucose en poudre.....	50 g
Sucre glace.....	500 g
Nougat dur.....	100 g
Eau.....	200 g

Mélanger le nougat sec, le sucre, la poudre de glucose et l'eau dans une casserole.

Cuire à feu moyen-vif jusqu'à l'obtention d'un caramel foncé.

Tremper rapidement les choux dans le caramel, en les enrobant uniformément.

Déposer les choux trempés sur une grille, les laisser refroidir puis sécher complètement avant de les utiliser.





Florence **LESAGE**

LES ORIGINES

Florence Lesage est une cheffe pâtissière dont la passion pour la pâtisserie remonte à son enfance. Dès son plus jeune âge, elle rêve de devenir chocolatière par gourmandise ! Bien que d'origine Picarde, c'est dans la région des Hauts de France, à Orchies qu'elle débute sa formation au Lycée Hôtelier Notre Dame de la Providence. Elle y enchaîne ainsi BEP, Bac pro et BTM en 2011. Elle sera même major de sa promo ! Florence participe également aux Olympiades des métiers en 2014. En 2015, Florence Lesage est élue vice-championne du monde en 2015 de pâtisserie-confiserie lors de la compétition WorldSkills ! La cheffe renforce encore ses compétences et sort major de promo de son Brevet de Maîtrise Pâtissier en 2016.

SON PARCOURS

Sa première expérience en tant que Chef de Partie au Château de Montvillargenne à Gouvieux dès 2013, lui ouvre ensuite les portes l'Hôtel The Westin Paris-Vendôme, aux côtés de David Réal. Elle représente, avec Alexis Beaufls, la France lors du Mondial des Arts Sucrés de 2022 et remporte ainsi la compétition. Elle s'est notamment démarquée par sa maîtrise technique en sucre tiré. D'abord cheffe Pâtissière Exécutive à l'hôtel Fleur de Loire en 2023, elle est depuis 2024 consultante indépendante. En plus de son travail en cuisine, Florence partage sa passion à travers des ateliers et des démonstrations.

AUDACE & SIMPLICITÉ

Florence est fan de VAKANA, la perle de vanille NOROHY, intensément vanillée et facile à incorporer dans les recettes ! La cheffe croit fermement que la pâtisserie est un art en constante évolution, ce qui la pousse à innover sans cesse. Mais souvent, l'audace réside pour elle dans la simplicité et le juste équilibre entre tradition et modernité.



ENTREMETS VAKANA

18 personnes



BISCUIT JOCONDE À LA VANILLE GRILLÉE

Œufs entiers.....	150 g
Poudre d'amande blanchie de Sicile PARIANI.....	90 g
Sucre glace.....	90 g
Poudre de vanille grillée.....	2 g
VAKANA Perle de vanille bio Madagascar NOROHY....	2 g
Beurre.....	30 g
Blancs d'œufs.....	120 g
Sucre semoule.....	30 g
Farine de tradition.....	60 g

Mixer les œufs, la poudre d'amandes, le sucre glace, la poudre de vanille grillée, les perles de vanille et le beurre fondu à 40 °C.

En parallèle, monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre semoule aux ¾ de battage.

Mélanger les deux masses et ajouter la farine tamisée. Abaisser sur une feuille de papier cuisson en règles de 5 mm. Cuire sur grille à 200 °C pendant 8 minutes.

STREUSEL AU CACAO ET NOIX DE PÉCAN

Noix de pécan.....	10 g
Beurre.....	10 g
Sucre cassonade.....	5 g
Vergeoise blonde.....	5 g
Poudre de cacao VALRHONA.....	1 g
Farine tradition.....	10 g

Faire fondre tout d'abord le chocolat à 45 °C.

Ajouter ensuite le streusel noix de pécan, le praliné noix de pécan (prélever 50 g de pralin avant de mixer totalement le praliné), les perles de vanille et la fleur de sel moulue. Abaisser enfin entre deux feuilles à 5 mm. Puis congeler.

PRALINÉ NOIX DE PÉCAN

Noix de pécan.....	50 g
Sucre semoule.....	35 g
Gousse de vanille Madagascar bio NOROHY.....	0,1 PC

Broyer en premier lieu grossièrement les noix de pécan. Sabler avec le reste des ingrédients puis tamiser à travers un crible. Parsemer ensuite sur une toile de cuisson siliconée. Faire enfin cuire au four ventilé à 150 °C, pendant 18 minutes.

CROUSTILLANT NOIX DE PÉCAN

Chocolat noir 66 % Caraïbe VALRHONA.....	20 g
Streusel au cacao et noix de pécan.....	45 g
Praliné noix de pécan.....	82 g
VAKANA Perle de vanille bio Madagascar NOROHY....	1 g
Fleur de sel.....	0,1 g

Faire fondre le chocolat à 45 °C.

Ajouter le streusel noix de pécan, le praliné noix de pécan (prélever 50 g de pralin avant de mixer totalement le praliné), les perles de vanille et la fleur de sel moulue.

Abaisser entre deux feuilles à 5mm. Congeler.

BISCUIT MOELLEUX AU CACAO

Sucre cassonade.....	110 g
Jaunes d'œufs.....	125 g
Blancs d'œufs.....	125 g
Sucre cassonade.....	35 g
Farine T55.....	60 g
Poudre de cacao VALRHONA.....	25 g
Beurre.....	35 g
VAKANA Perle de vanille bio Madagascar NOROHY....	2 g

Foisonner les jaunes d'œufs avec la première pesée de cassonade jusqu'à obtenir une texture de ruban. Foisonner ensuite les blancs d'œufs en les serrant avec la deuxième pesée de cassonade aux 3/4 de battage.

Mélanger alors ensemble délicatement les deux premières masses. Ajouter la farine et la poudre de cacao préalablement tamisées ensemble puis mélanger délicatement.

Terminer enfin le mélange en incorporant le beurre fondu tiède avec la perle de vanille VAKANA (surtout pas au chaud). Pour finir, couler en cadre siliconé graissé puis cuire à 170 °C entre 12 et 15 minutes.

CARAMEL À LA VANILLE

Sucre semoule.....	40 g
Glucose 40DE.....	40 g
Crème liquide 35% UHT Excellence.....	80 g
Lait entier.....	20 g
Gousse de vanille Madagascar bio NOROHY.....	1/4
Glucose 40DE.....	25 g
Fleur de sel.....	1 g
Beurre.....	30 g
VAKANA Perle de vanille bio Madagascar NOROHY 0,5 g	

Faire cuire tout d'abord la première pesée de sucre semoule et de glucose à 185 °C. Faire chauffer ensuite la crème, le lait, la gousse de vanille fendue et grattée, la fleur de sel

moulue et la deuxième pesée de glucose. Décuire alors le caramel avec la crème bouillante puis recuire l'ensemble à 106 °C. Chinoiser et ajouter alors le beurre en cubes à 70 °C, mixer et réserver au réfrigérateur.

MASSE DE GÉLATINE 6/1

Gélatine de poisson en poudre40 g
Eau6 g

Hydrater tout d'abord la poudre dans l'eau froide et mélangeant vivement au fouet. Une fois la masse correctement gélifiée, faire fondre alors au bain-marie. Couler en plaque et détailler des cubes.

BAVAROISE VANILLE GRILLÉE

Lait entier225 g
Sucre semoule55 g
Jaunes œufs70 g
Gousses de vanille Madagascar bio NOROHY2,5 pc
Crème liquide 35% UHT Excellence230 g
Masse de gélatine 6/130 g

Commencer par faire griller la vanille entière au four à 140 °C pendant 20 minutes. Attendre le refroidissement complet puis mixer afin de réduire en poudre. Faire chauffer ensuite le lait (346 g) puis laisser la poudre de vanille grillée infuser pendant 15 minutes.

Chinoiser alors et compléter le poids de lait nécessaire. En parallèle blanchir les jaunes et le sucre semoule. Réaliser ensuite la cuisson de la crème anglaise à 82 °C, puis ajouter la masse de gélatine.

Mixer longuement et débarrasser en bac pour faire refroidir rapidement. Une fois la texture et la température souhaitées obtenues pour la base de la bavaroise, monter la en crème moussieuse et réaliser le mélange. Mouler enfin et congeler.

CRÈME VANILLE MASCARPONE

Lait entier20 g
Sucre semoule20 g
Gousse de vanille Madagascar bio NOROHY0,5 pc
Masse de gélatine 6/115 g
Mascarpone40 g
Crème liquide 35% UHT Excellence185 g

Faire bouillir en premier le lait avec le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Laisser alors infuser 15 minutes. Ajouter ensuite la masse de gélatine, chinoiser sur le mascarpone et mélanger vivement.

Ajouter enfin la crème liquide froide tout en mixant pour éviter les morceaux. Puis réserver 12 heures au réfrigérateur.

NAPPAGE NEUTRE VANILLE

Nappage absolu cristal neutre VALRHONA225 g
Eau20 g
Pâte de vanille Madagascar VANIFUSION bio3 g

Faire chauffer le nappage, la vanille et l'eau jusqu'au frémissement.

PERLES DE VANILLE

Eau65 g
VAKANA Perle de vanille bio Madagascar NOROHY5 g
Agar agar1 g
Sucre semoule11 g
Charbon noir végétal1 g
Encre de seiche1 g

Faire tout d'abord chauffer l'eau avec les perles de vanille à 40 °C. Ajouter le sucre semoule et l'agar agar en pluie puis porter à ébullition 30 secondes.

Ajouter ensuite la poudre de charbon noir et l'encre de seiche. Mettre enfin en pipette pour réaliser les perles de vanille dans de l'huile de tournesol à 3 °C. Egoutter puis rincer, stocker au réfrigérateur.

APPAREIL À TUILE VANILLE

Faine tradition35 g
Sucre glace4 g
Fécule de pomme de terre2 g
Huile de pépin de raisin20 g
Blancs d'œufs30 g
Sel fin1 pincée
VANIFUSION pâte de vanille bio Madagascar NOROHY 0.5 pc

Mélanger l'ensemble des ingrédients et utiliser le lendemain.

ASSEMBLAGE

Biscuit Joconde à la vanille grillée1 x (60x40 cm)
Croustillant noix de pécan150 g
Biscuit moelleux au cacao1 x (40x30 cm)
Caramel à la vanille220 g
Bavaroise vanille grillée600 g
Crème vanille mascarpone280 g
Nappage neutre vanille250 g
Perles de vanille80 g
Appareil à tuile vanille90 g

Détailler tout d'abord des bandes de biscuit joconde vanille de 17 cm x 4,5 cm et les déposer à l'intérieur des cercles de montage préalablement préparés avec du rhodoïd. Puis déposer le croustillant dans le fond (abaissé dans un tasseur ou chablon de 4,8 cm de diamètre et 2,5 mm d'épaisseur).

Pocher ensuite 25 g de mousse bavaroise, puis insérer le biscuit chocolat détaillé avec un emporte-pièce de 4,2 cm de diamètre (épaisseur 1,2 cm).

Pocher alors 15 g de caramel puis recouvrir à hauteur du biscuit joconde.

Congeler puis foisonner la crème vanille mascarpone et pocher 15 g en prenant soin de laisser la pointe. Congeler à nouveau puis pulvériser la chantilly avec le nappage neutre vanille, sans enlever les cercles ni les rhodoïds.

Pour réaliser les tuiles, pocher alors sur une feuille de papier cuisson graissée un filet d'appareil à tuile vanille. Lisser à la palette puis avec les doigts, affiner les bords afin de donner une forme de gousse de vanille.

Cuire enfin à 170 °C pendant 5 à 7 minutes.

Garnir le creux des tuiles de perles de vanille et décorer les entremets.



Anna PLAGENS

LES ORIGINES

Anna Plagens s'est orientée vers la pâtisserie en écho aux doux souvenirs de sa mère et sa grand-mère préparant des gâteaux pour les anniversaires et les fêtes familiales. La gourmandise rassemble et est souvent synonyme de convivialité. Ces moments ont nourri sa passion pour la pâtisserie dès son enfance.

SON PARCOURS

Après sa formation en alternance en Alsace, à la pâtisserie Husser à Guebwiller et au CFA de Colmar, son parcours professionnel l'a menée à Vienne, en Autriche, où elle a travaillé au palais Coburg lors de son ouverture avec Thomas Scheibhofer, puis chez Demel, célèbre pour son gâteau Sacher. À Paris, elle a intégré l'équipe de Pierre Hermé et a travaillé avec lui pendant plusieurs années dans le développement de produits. Après cinq ans en France, elle est retournée en Allemagne pour y obtenir son BM (brevet de maîtrise), et en 2013 elle a ouvert la Pâtisserie du Bonheur à Berlin.

INSPIRATION ET CRÉATION

Anna puise son inspiration dans les échanges avec son équipe et ses clients, ainsi que dans les tendances des réseaux sociaux. Maman d'un petit garçon, elle est veille à réduire le sucre industriel dans ses créations. Les fruits secs sont ses ingrédients de prédilection, tandis que la vanille sous toutes ses formes reste son ingrédient NOROHY préféré pour son parfum épicé et réconfortant.

SIGNATURE ET AUDACE

Sa boutique est une référence de la pâtisserie française à Berlin, proposant des classiques tels que l'éclair, la tarte au citron et le Paris-Brest. Pour NOROHY Gallery, Anna Plagens a imaginé une version audacieuse de l'Opéra : végane, sans gluten ni sucre industriel. Un vrai défi pour une alimentation plus saine ! Chacun peut ainsi se délecter d'un grand classique revisité. La cheffe révisé ainsi régulièrement ses recettes en appliquant les principes de la Gourmandise Raisonnée.



OPÉRA VÉGÉTAL AUX DATTES

27 pièces, cadre à chocolat Valrhona de 34 x 34 cm,
3 cadres de 10 mm, 1 cadre de 4 mm
et 1 cadre de 2 mm de haut



CHOCOLAT AUX DATTES

Pâte de cacao 100 % VALRHONA..... 600 g
Sucre de dattes..... 300 g
Beurre de cacao VALRHONA..... 100 g

Mixer tous les ingrédients très finement jusqu'à ce que la préparation commence à devenir liquide.

Concher ensuite dans le mélangeur pendant 24 à 36 heures.

(Cette recette peut également être réalisée avec du GUANAJA 70 % de VALRHONA, mais la teneur en chocolat contient alors 30 % de sucre raffiné).

BISCUIT AUX DATTES SANS GLUTEN

Fécule de maïs..... 150 g
Poudre d'amandes..... 250 g
Sucre de dattes..... 120 g
Levure chimique 15 g
Sel gemme 2 g
Huile neutre..... 90 g
Boisson à l'avoine sans gluten..... 450 g
Vinaigre de cidre 12 g
Patate douce cuite et pelée 50 g
Cosses de psyllium moulues..... 5 g
Flaxfiber SOSA..... 10 g
Eau minérale..... 150 g

Mélanger les 5 premiers ingrédients secs dans un saladier. Émulsionner l'huile, la boisson à l'avoine, le vinaigre de cidre, la patate douce, le psyllium et le Flaxfiber jusqu'à obtenir une mousse épaisse. Pour finir, incorporer l'eau minérale et mélanger avec les ingrédients secs.

Étaler immédiatement 3 biscuits dans un cadre à pralines de 4 mm sur un tapis de cuisson et faire cuire à 170 °C pendant environ 12 minutes.

CRÈME AU CAFÉ

Sirop de dattes..... 150 g
Boisson à l'avoine sans gluten..... 500 g
Fécule de maïs..... 80 g
Pâte de grains de café bio NOROHY..... 20 g
TADOKA Vanille NOROHY 1 pièce
Bloc végétalien (substitut de beurre de Naturli)..... 430 g

Le bloc végétalien peut être remplacé par 170 g d'huile de coco, 160 g de beurre de cacao et 100 g d'huile neutre. Porter à ébullition le sirop de dattes avec la boisson à l'avoine et la fécule de maïs tout en remuant. Laisser refroidir à 50 degrés et incorporer soigneusement la pâte de café, la vanille Tadoka et le bloc végétalien.

Couvrir d'un film alimentaire et laisser refroidir complètement.

À utiliser dans un robot culinaire en battant plusieurs fois jusqu'à obtenir le volume maximal.

SIROP DE CAFÉ

Eau..... 350 g
Dattes..... 120 g
Gousse de vanille fendue et grattée..... 1
Extrait de café bio NOROHY 15 g

Porter tous les ingrédients à ébullition et laisser infuser pendant 20 minutes, puis mixer et passer au tamis fin. Retirer les fibres de dattes et de vanille.

GANACHE

Chocolat aux dattes..... 270 g
Boisson à l'avoine sans gluten..... 300 g
Bloc végétalien (Naturli) 130 g

Porter la boisson d'avoine à ébullition et réaliser une ganache avec le chocolat, puis incorporer le bloc végétalien et utiliser immédiatement.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT

Chocolat aux dattes..... 200 g
Beurre de cacao VALRHONA..... 18 g
Huile de coco..... 100 g

Faire fondre le chocolat à basse température. À 34 °C, incorporer le beurre de cacao et émulsionner avec l'huile de coco.

Placer un cadre à chocolat Valrhona de 10 mm sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et y déposer le biscuit, côté peau vers le bas. Badigeonner de sirop de café et étaler la moitié de la crème au café. Lisser à l'aide d'une spatule (Raplette) et poser un autre cadre de 10 mm. Placer le deuxième biscuit et l'imbiber de sirop de café. Étaler la ganache de manière uniforme et lisser à l'aide de la Raplette.

Poser à nouveau un cadre de 10 mm, placer le dernier biscuit et l'imbiber.

Étaler le reste de la crème au café, lisser à l'aide de la Raplette et poser le cadre de 2 mm, éventuellement refroidir brièvement. Verser le glaçage et laisser cristalliser, détacher délicatement le cadre à l'aide de la pointe d'un couteau avant de le retirer.

À l'aide d'un couteau chaud, découper en 3 bandes de 11 cm de large. Découper chaque bande en 9 morceaux (11 x 3,5 cm) et décorer éventuellement avec une inscription « Opéra » et/ou de la poudre d'or.



Esther REAL

LES ORIGINES

Passionnée par la gastronomie, sucrée comme salée, Esther Real a toujours travaillé dans ce secteur, apprenant le métier dans des restaurants notamment. Elle a poursuivi des études de commerce international et de marketing à Barcelone avant de se consacrer pleinement à la pâtisserie.

SON PARCOURS

Pour cela, Esther a suivi des formations dans plusieurs écoles barcelonaises, comme Espai Sucre, la Chocolate Academy et enfin l'école Hofmann, où elle a travaillé durant cinq ans au sein de l'équipe pâtisserie dirigée par Eric Ortuño, puis par Miquel Guarro.

Elle a ensuite rejoint Tickets, le restaurant d'Albert Adrià, où elle a travaillé avec Alfredo Machado et David Gil.

Suite au Covid-19, elle a quitté le restaurant et rejoint Gil, aux côtés de Gerard Gil, pour piloter leur nouveau projet pâtisserie. Ils sont en charge de 4 boutiques dont 3 dans le quartier de Clot. La plus récente a ouvert ses portes il y a un an sur La Rambla.

SON AUDACE

Au travers de cette collaboration, Esther a pour objectif d'allier pâtisserie moderne et préservation des traditions boulangères.

La recette créée pour NOROHY Gallery en est la démonstration combinant un goût franc, des techniques traditionnelles dans une forme nouvelle.



GOÛTER NUAGE À LA VANILLE

Pour 10 portions



GÂTEAU GRAND-MÈRE

Œufs.....	120 g
Jus d'orange	50 g
Zeste d'orange.....	2 g
Huile de tournesol	50 g
Huile d'olives	50 g
Sucre blanc.....	185 g
Farine d'épeautre blanche.....	120 g
Levure chimique	6 g
Eau de fleur d'oranger Bio NOROHY	7 g
Graines de pavot	10 g

Fouetter les œufs et le sucre blanc. Ajouter le jus d'orange et l'eau de fleur d'oranger. Incorporer délicatement la farine et la levure chimique. Enfin, ajouter les huiles, les graines de pavot et le zeste.

Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

Verser 60 g par moule. Faites cuire à 170 °C pendant 12 à 14 minutes.

SABLÉ VANILLE

Farine d'épeautre blanche.....	500 g
Sucre glace.....	200 g
Beurre pomade.....	300 g
Amandes en poudre.....	60 g
Œufs.....	120 g
Sel fin.....	2 g
Gousses de vanille de Tahiti NOROHY	2 g

Mélanger le beurre ramolli avec le sucre. Ajouter les œufs un à un.

Enfin, ajouter la farine, les amandes, le sel et la vanille.

Étaler la pâte sur 1,75 mm et conserver au réfrigérateur.

Découper à la forme souhaitée et faire cuire au four à 150 °C. pendant 8 à 10 minutes.

MOUSSE VANILLÉE AU CARAMEL

Crème.....	660 g
Glucose	80 g
Sucre blanc.....	380 g
Sel	4 g
Bicarbonate.....	1,6 g
Beurre.....	80 g
Chocolat blanc VALRHONA OPALYS 33%.....	100 g
Sucre blanc.....	380 g
Gousses de vanille Tahiti NOROHY	2 ud

Réaliser un caramel sec avec le premier sucre. Déglacer avec la crème et le glucose.

Ajouter le sel, le bicarbonate de soude, le chocolat, le beurre et la vanille.

Cuire jusqu'à 105 °C et laisser refroidir au réfrigérateur.

CREME VANILLE TYPE FLAN

Lait.....	220 g
Crème.....	325 g
Pectine X58.....	4 g
Sucre blanc.....	90 g
Oeufs entiers.....	120 g
Gelatine en poudre.....	5 g
Eau	25 g
Gousses de vanille Tahiti NOROHY	2 ud

Infuser la crème et le lait avec de la vanille.

Chauffer à 40°C et ajouter le sucre avec la pectine, cuire à 82°C avec les œufs.

Ajouter la gélatine.

Conserver au réfrigérateur pour le dosage.

ENROBAGE AU CHOCOLAT BLANC

Chocolat blanc VALRHONA OPALYS 33 %	300 g
Beurre de cacao VALRHONA.....	200 g
Colorant blanc.....	10 g
Gousses de vanille bio en poudre NOROHY	2 g

Faire fondre le beurre et le chocolat blanc OPALYS, ajouter le colorant alimentaire et la poudre de vanille.

DRESSAGE

Verser la crème vanille dans les moules et ajouter le caramel fouetté. Congeler.

Enrober.

Cuire les sablés enrobés de cassonade et de graines de pavot et le gâteau éponge dans des moules en forme d'hémisphère.





Moe TAKAHASHI

LES ORIGINES

Moe Takahashi a grandi dans une famille où il était rare d'acheter des gâteaux en pâtisserie. Pour les anniversaires et Noël, sa mère préparait toujours des gâteaux faits maison. En lui prêtant main forte, Moe a éveillé sa passion. C'est en voyant les chefs Hironobu Tsujiguchi et Sadaharu Aoki à la télévision qu'elle a commencé à s'intéresser au métier et souhaité poursuivre cette carrière. Après le lycée, elle s'est inscrite dans une école culinaire pour réaliser son rêve.

SON PARCOURS

De 2007 à 2011, la cheffe débute en tant qu'apprentie à la Pâtisserie Tadashi Yanagi. Elle progresse et devient Pâtissier Intermédiaire jusqu'en 2015 à la Viennoise Confectionery Lienberg. Elle poursuit par un stage en France avant de devenir en 2016 chef pâtissier (responsable du chocolat) à l'InterContinental Tokyo Bay. En 2023, Moe propose son dessert signature «The Windmill» à la Coupe du Monde de la Pâtisserie sur le thème du changement climatique.

INSPIRATION

Moe imagine des recettes autour de l'ingrédient principal, en veillant à le se distinguer sans élément superflu puis ajoute des ingrédients secondaires si nécessaire. Pour le design, elle s'inspire souvent des meubles et des décors d'intérieur. Ses ingrédients préférés en pâtisserie sont le chocolat et la vanille. Elle a un coup de cœur pour Tadoka, qu'elle considère comme une solution unique au potentiel inspirant.

Pour NOROHY Gallery, Moe a combiné Tadoka et le chocolat pour créer une saveur de vanille unique, pour une sauce anglaise chaude pour un service à table plus agréable. La cheffe exprime la délicatesse de la vanille avec une fine tuile et sa polyvalence avec la couleur blanche, utilisant uniquement des grains de vanille pour motif.



DENTELLE VANILLE

Pour 15 portions



SAVARIN À LA VANILLE

Lait entier	90 g
Crème fouettée 35%	45 g
Levure fraîche.....	25 g
Sel	4,2 g
Sucre	20 g
Gousses de vanille bio en poudre NOROHY	8 g
Farine T80.....	285 g
Œufs.....	140 g
Beurre.....	85 g

Faire chauffer le lait et la crème à 40 °C, puis ajouter la levure fraîche et bien mélanger.

Utiliser les œufs à température ambiante. Faire fondre le beurre en le chauffant à 40 °C.

Mélanger le sel, le sucre, la poudre de vanille et la farine dans un robot. Ajouter le mélange de levure et les œufs entiers, puis pétrir soigneusement.

Verser le beurre tiède sur la pâte et la laisser reposer pendant 15 minutes.

Au bout de 15 minutes, pétrir la pâte jusqu'à un mélange homogène.

Verser la pâte finie dans des moules, la laisser reposer 10 minutes, puis la cuire au four à 180 °C pendant environ 40 minutes.

SIROP DE WHISKY

Eau	50 g
Sucre	150 g
Whisky.....	120 g

Porter l'eau et le sucre à ébullition, puis laisser refroidir. Ajouter le whisky au sirop refroidi.

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

Crème fouettée 35%	110 g
Lait entier	340 g
Jaunes d'œufs sucrés (20 % de sucre ajouté).....	70 g
Sucre.....	60 g
Gousse de vanille de Madagascar NOROHY	0,4 pc
Stabilisant (gomme de guar 60 % / glucose 40 %)	1,8 g

Porter à ébullition la crème, le lait et les gousses de vanille, puis laisser infuser pendant 10 minutes.

Ajouter les jaunes d'œufs mélangés, le sucre et le stabilisant, et cuire pour obtenir une crème anglaise.

Laisser refroidir le mélange, puis passer au pacojet.

MOUSSE GLACÉE CARAÏBE

Crème fouettée 35%	200 g
Blancs d'œufs.....	60 g
Sucre.....	100 g
Eau.....	30 g
Chocolat noir VALRHONA Caraïbe 66%.....	210 g
Noix de pecan caramélisées	300 g

Préparer un sirop avec le sucre et l'eau. Verser le sirop dans les blancs d'œufs montés, puis continuer à fouetter pour réaliser une meringue italienne.

Faire fondre le Caraïbe à 55 °C et fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme à environ 60%.

Mélanger la meringue, le Caraïbe fondu et la crème fouettée, ajouter les noix de pécan caramélisées grossièrement hachées et verser le mélange dans un moule rond de 6 cm de diamètre.

POIRES SAUTÉES

Poires.....	1 pc
Sucre.....	QS
Gousses de vanille bio Madagascar NOROHY	QS
Whisky.....	QS

Découper la poire en dés.

Déposez les poires coupées en dés, le sucre et la vanille dans une poêle et faites-les caraméliser.

Enfin, flamber au whisky.

CRÈME ANGLAISE

Lait entier	110 g
Crème fouettée 40%.....	55 g
Sucre (pour caramel).....	10 g
Sucre	10 g
Jaunes d'œufs sucrés (20 % de sucre ajouté).....	20 g

Ajouter la vanille à un tiers de la crème et porter à ébullition, puis laisser infuser pendant 10 minutes.

Caraméliser le sucre (pour obtenir du caramel), puis ajouter le lait chaud et la crème.

Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs, puis incorporer au mélange de caramel et cuire pour obtenir une crème anglaise.

CRÈME CHANTILLY À LA VANILLE

Crème fouettée 35%	250 g
Gousse de vanille bio Madagascar NOROHY	0,5 pc
Sucre	20 g

Ajouter le reste de la crème au mélange infusé et laisser reposer au réfrigérateur toute la nuit.

Retirer la gousse de vanille, ajouter le sucre et fouetter la crème.

OPALINE À LA VANILLE

Sucre	340 g
Sirop de glucose	225 g
Gousses de vanille bio Madagascar NOROHY	1,5 pc

Cuire ensemble le sucre et le sirop de glucose jusqu'à ce que la température atteigne 160 °C.

Ajouter les grains de vanille au mélange cuit.

Laisser le mélange refroidir et durcir, puis le broyer en poudre à l'aide d'un broyeur-mélangeur.

Laisser le mélange refroidir et durcir, puis le broyer en poudre à l'aide d'un broyeur-mélangeur.

Tamiser la poudre dans le moule à chablon préparé et faites cuire au four à 160 °C pendant 2 à 3 minutes.

TUILE À LA VANILLE

Lait entier	200 g
Crème fouettée	20 g
Sucre	40 g
Fécule de maïs	20 g
Gousse de vanille bio Madagascar NOROHY	0,5 pc

Porter à ébullition le lait, la crème et la vanille. Ajouter le sucre et la fécule de maïs, puis cuire le mélange.

Étaler le mélange cuit sur une feuille de cuisson en silicone et faites-le cuire à sec dans un four à convection à 80 °C pendant 1 heure.

TADOKA VANILLE NOROHY

TADOKA vanille NOROHY	100 g
Chocolat noir VALRHONA Equatorial 55%	100 g

Mixer le TADOKA et l'Équatorial Noir dans un robot culinaire jusqu'à obtenir une consistance d'argile, puis façonner le mélange en forme de gousse de vanille.

MONTAGE ET FINITION

Découper le savarin à la vanille en morceaux de 2 cm d'épaisseur, retirer le centre pour lui donner la forme d'un beignet et l'imbibber de sirop de whisky chauffé à 40 °C.

Pocher de la glace vanille sur la Mousse Glacée Caraïbe.

Déposer le savarin à la vanille imbibé sur une assiette et garnir le centre de poires sautées.

Déposer la glace à la vanille sur le savarin à la vanille, puis recouvrir de crème chantilly à la vanille.

Décorer avec des tuiles à la vanille et des opalines à la vanille sur la crème Chantilly à la vanille.

Pour la finition, incorporer la vanille Tadoka à la crème anglaise tiède tout en mélangeant, puis la répartir uniformément.





Eunjung CHO

PARCOURS PROFESSIONNEL

Après des débuts en restauration, la cheffe Eunjung Cho s'est passionnée pour la pâtisserie et a suivi une formation à l'École Lenôtre en France. Elle a ensuite acquis une expérience diversifiée en tant que propriétaire de Bless Kitchen, cheffe pâtissière et responsable de production chez La Bocca à Séoul, et cheffe pâtissière au Park Hyatt Aviara aux États-Unis.

En 2013, la cheffe a fondé Honeybee Seoul, en créant la première « Master Class de Desserts de Café » de Corée. Ses cours sont axés sur des recettes pratiques et adaptables aux cafés indépendants comme aux grandes unités de production. Elle est également l'auteure de plusieurs livres de pâtisserie reconnus. En 2024, elle a enrichi son portefeuille avec le lancement de la marque de desserts glacés Ouch et de la pâtisserie Touch.

AUDACE

Pour la cheffe, l'audace s'incarne dans le courage de porter un regard neuf sur ce qui nous est familier et de le réinterpréter. Son objectif est de sublimer des saveurs et des expériences universelles. L'équilibre reste primordial : goût, arôme, texture et plaisir visuel doivent s'harmoniser parfaitement. Elle s'efforce d'éliminer le superflu et de mettre en valeur l'authenticité des ingrédients.

INSPIRATION

La recette imaginée pour NOROHY Gallery est une réinterprétation du souvenir de la glace fraise-vanille de notre enfance. Les gousses de Madagascar apportent de la profondeur au bavarois, celles de Tahiti confèrent une subtile note florale à la compote de fraises. La perle de vanille donne à la gelée une impression de fraîcheur, et l'extrait contribue à lier l'ensemble, comme une histoire. Le design s'inspire de la forme d'une gousse de vanille alors que la coupe révèle des couches distinctes pour un effet visuel et une expérience gustative persistante.

Pour Eunjung Cho, NOROHY n'est pas qu'un simple ingrédient, c'est une référence. « En tant que chef, le rôle de chaque ingrédient dans une recette et son influence sur l'ensemble sont primordiaux. La vanille définit l'orientation et l'équilibre de la recette. Les gousses NOROHY offrent une profondeur d'arôme constante, des caractéristiques uniques selon la variété et une présence qui ne s'estompe jamais, même associées à d'autres ingrédients. Ainsi, NOROHY n'est pas une simple option. C'est le gage de qualité et de philosophie que je m'efforce de respecter. »



VANILLE FRAISE

Pour 13 portions



SPONGE CAKE AUX AMANDES

(30x40cm, 1 tray)

Œufs.....	182 g
Sucre.....	125 g
Farine T55.....	56 g
Fécule de maïs.....	42 g
Poudre d'amande PARIANI.....	42 g
Beurre doux.....	18 g

Chauffer les œufs et le sucre à 35 °C, puis fouetter.
Tamiser et mélanger la farine, la fécule de maïs et la poudre d'amandes.
Répartir uniformément dans le moule et cuire à 180 °C pendant 7 minutes.
Découper des cercles de 3 cm et 2,5 cm.

SIROP DE VANILLE (diviser en portions de 2 g)

Eau.....	40 g
Sucre.....	16 g
Extrait de vanille Bourbon bio Madagascar NOROHY..	2 g
Sucre.....	1 g
Rhum ambré.....	2 g

Faire bouillir l'eau et le sucre pour obtenir un sirop.
Incorporer l'extrait de vanille et le rhum ambré.
Badigeonner chaque éponge coupée avec 1 à 2 g de sirop.

COMPOTE DE FRAISES

(diviser en portions de 10 g chacune)

Fraises.....	112 g
Sucre.....	37 g
Gousse de vanille Tahiti NOROHY.....	0.2 pc
Jus de citron.....	8 g
Sel rose d'Himalaya.....	0.3 g
Pectine NH SOSA.....	2 g
Agar agar SOSA.....	1.5 g

Masse de gélatine..... 10 g

Chauffer les fraises, le jus de citron et la gousse de vanille à 45 °C.

Mélanger le sucre, le sel, la pectine et l'agar-agar, puis faire bouillir.

Retirer du feu et incorporer la masse de gélatine.

Diviser en 10 g dans chaque moule.

GEL VANILLE (à diviser en portions de 8 g)

Eau.....	73 g
Cassonade.....	44 g
Pectine NH SOSA.....	1 g
Agar agar SOSA.....	1 g
Masse de gélatine.....	7 g
VAKANA perle de vanille bio NOROHY.....	10 g

Chauffer l'eau à 45 °C.

Ajouter la cassonade, la pectine et l'agar-agar, puis faire bouillir.

Incorporer la gélatine et les perles de vanille.

Répartir 8 g dans chaque moule.

MOUSSE AUX FRAISES (divise 10g each)

Fraises.....	50 g
Jus de citron.....	2 g
Masse de gélatine.....	14 g
Meringue italienne (Sucre 1,5, Eau 0,5, Blanc d'œuf 1)...	18 g
Crème.....	42 g
Liqueur de fraises.....	9 g

Mixer grossièrement les fraises et mélang-les avec le jus de citron.

Mélanger avec la masse de gélatine chaude.

Fouetter la crème et la liqueur de fraise jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.

Incorporer la meringue italienne.

Mélanger avec la préparation aux fraises.

Répartir 10 g dans chaque moule.

BAVAROIS À LA VANILLE (diviser 45 g chacun)

Lait.....	260 g
Jaune d'œuf.....	80 g
Cassonade.....	80 g
Gousses de vanille Bourbon Madagascar NOROHY..	2 pcs
Fève tonka.....	2 g
Masse de gélatine.....	50 g
Crème.....	230 g
Liqueur de fraise.....	10 g
Kirsch.....	10 g

Mélanger les jaunes d'œufs et la cassonade, cuire la crème anglaise à 83 °C.

Ajouter la masse de gélatine et laisser refroidir à 20 °C.

Fouetter la crème avec la liqueur de fraise et le kirsch.

Combiner avec l'étape 3 et diviser en 45 g chacun.

SPRAY VELOURS AU CHOCOLAT

Chocolat noir VALRHONA MANJARI 64% 100 g
Beurre de cacao VALRHONA..... 100 g
Colorant alimentaire noir à base d'huile 1 g

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao, émulsionner avec du colorant noir.
Pulvériser à 45-50 °C.

SPRAY ABSOLU CRISTAL VANILLE

Absolu Cristal VALRHONA 200g
Eau 20g
VAKANA Perle de Vanille bio NOROHY 1g

Faire bouillir l’Absolu Cristal avec de l’eau et la gousse de vanille.
Vaporiser sur le gâteau.





Shenzhen
CHINE



Su
YANG

En Chine, le chocolat fabriqué avec du vrai beurre de cacao naturel était difficile à trouver. Ce n'est qu'en primaire que Su Yang a goûté chez un camarade de classe, un bonbon au chocolat de l'étranger. Son goût était unique, doux, moelleux, avec une coque en chocolat et un intérieur brun qui s'étirait en petits fils (probablement du caramel). Une seule bouchée suffit pour rêver d'en goûter à nouveau.

PARCOURS RICHEMENT ATYPIQUE

Su Yang a initialement étudié la pâtisserie française à la Flore Pastry School de Shenzhen. Son enseignante, française, était diplômée du Cordon Bleu Japon. Suite à ce cours, la confection de bonbons s'est avérée être sa partie préférée. Cependant, en Chine les cours spécialisés sur les bonbons étant rares, Su Yang est en grande partie autodidacte.

Issue d'un milieu musical, Su Yang a travaillé dans divers domaines liés à la musique—enseignement, planification d'émissions de radio musicales, et journalisme musical—jusqu'à ses 30 ans. Ensuite, elle a changé de secteur pour rejoindre celui de l'assurance : un défi majeur pour un passionné d'art. Pendant son temps libre, il s'est mis à expérimenter la pâtisserie française. La pandémie lui a permis de renouer avec le chocolat, ouvrant sa boutique de bonbons.

INSPIRATIONS & TECHNIQUES

Su Yang trouve l'inspiration partout : un repas délicieux, un bon café ou un grand vin, un voyage, un marché local ou dans de nombreux éléments chinois. Ainsi, le design de ses bonbons est inspiré de la «transformation de la glaçure du four (Yao Bian)» utilisée dans la porcelaine chinoise ancienne. Cette technique provoque des changements de couleur incontrôlables lors de la cuisson céramique. Su utilise ainsi la technique du «motif soufflé» dans la pulvérisation des bonbons pour un effet chromatique similaire à celui de la glaçure du four donnant un caractère unique à chaque bonbon.

Elle adore la gousse de vanille Tahitensis pour sa chair charnue et son arôme unique. Associée au chocolat blanc, cet arôme révèle une douceur riche. Combinée au chocolat noir, elle se transforme en un parfum élégant, boisé et proche de l'amande.



BONBONS AU CHOCOLAT « THÉ ORIENTAL ET RIZ »

Pour 21 bonbons,
avec des moules semi-circulaires de 2,8 cm × H 2,2 cm



LAIT DE RIZ CONCENTRÉ À LA VANILLE

Gousse de vanille de Tahiti NOROHY 2 g
Lait de soja non sucré 60 g
Feuilles de riz gluant 1 g
Riz cru 4 g

Chauffer les feuilles de riz gluant avec le lait de soja non sucré à 80 °C.

Laisser infuser pendant 20 minutes afin d'extraire l'arôme de riz gluant, puis filtrer les feuilles.

Broyer 3 g de riz cru en petits grains et les ajouter au lait de soja de l'étape 1 avec 2 g de gousses de vanille.

Laisser infuser pendant 30 minutes, puis remuer lentement à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe et forme une pâte.

Filtrer pour obtenir 38 g de lait de riz concentré à utiliser ultérieurement.

LAIT DE SOJA À LA VANILLE ET GANACHE AU RIZ

Lait de riz concentré à la vanille 40 g
Sirop de glucose 1,5 g
Sorbitol 1,5 g
Chocolat blanc VALRHONA OPALYS 33 % 50 g
Beurre de cacao VALRHONA 5 g

Préparer le lait de riz concentré à la vanille.

Chauffer les sucres avec le lait de riz concentré.

Ajouter le chocolat blanc fondu et le beurre de cacao.

Homogénéiser ensuite pour émulsionner.

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR ET AU MIEL AIGRE

Crème légère 11 g
Gousse de vanille de Tahiti NOROHY 1 pc
Miel sauvage aigre du Yunnan 6 g
Tréhalose 2 g
Chocolat noir VALRHONA MANJARI 64 % 20 g

Faire chauffer les gousses de vanille avec la crème légère jusqu'à 80 °C, puis filtrer les gousses de vanille. Ajouter ensuite le miel aigre et le tréhalose, puis bien mélanger. Ajouter le chocolat noir fondu et homogénéiser pour émulsionner.

Verser cette ganache au centre de la première couche, en veillant à ce que cette dernière recouvre entièrement la seconde.

COUCHE CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT AU LAIT ET AU RIZ BRUN AUX ALGUES

Riz brun 6 g
Algues (nori) 1 g
Chocolat au lait VALRHONA JIVARA 40 % 20 g
TADOKA Vanille NOROHY 1 g
Beurre de cacao VALRHONA 4 g

Faire revenir le riz brun cuit avec les algues à feu doux pendant 1 minute, puis les réduire en petits morceaux à l'aide d'un robot culinaire.

Faire fondre le chocolat au lait, la vanille Tadoka et le beurre de cacao, puis laisser refroidir le mélange à 30 °C.

Mélanger les morceaux de riz brun et d'algues de l'étape 1 avec le mélange de l'étape 2, en remuant uniformément.

Verser le mélange dans le moule et secouer doucement pour assurer une répartition uniforme.

Spray colorant au beurre de cacao

Préparer le beurre de cacao orange foncé et cyan clair, le tempérer pour l'utiliser ultérieurement.

Déposer 2 gouttes de beurre de cacao orange au centre du moule et 1 goutte de beurre de cacao cyan sur le côté ; secouer doucement le moule pour mélanger.

Utiliser un aérographe à faible pression d'air pour vaporiser le beurre de cacao du centre vers l'extérieur, en veillant à ce que la couleur soit répartie uniformément sur le moule.

FABRICATION DE LA COQUE DES BONBONS

Faire fondre le chocolat noir Amazonia 75 % Republica Del Cacao et le tempérer à 32 °C.

Verser le chocolat tempéré dans le moule et tapoter pour éliminer les bulles d'air.

Verser l'excédent de chocolat pour former une coque de bonbon d'une épaisseur appropriée.

ASSEMBLAGE

Couche 1 : Lait de soja à la vanille et ganache au riz
Couche 2 : Ganache au chocolat noir et au miel aigre du Yunnan
Couche 3 : Couche croustillante au chocolat au lait et au riz brun aux algues

SCELLEMENT DES BONBONS

Tempérer le chocolat noir RDC 75 % pour l'utiliser ultérieurement.

Utiliser un pistolet thermique pour réchauffer la surface de la ganache, puis gratter l'excédent de chocolat afin d'aplanir la surface.

Verser le chocolat noir tempéré dans le moule et sceller le bonbon avec du papier sulfurisé.





Kuala Lumpur
MALAISIE



Ming Ai
LOI

PARCOURS PROFESSIONNEL

MingAi Loi a démarré sa carrière en tant que décorateur de gâteaux chez TakaCake-House en 2009 en Malaisie. Il poursuit son parcours en tant que commis chef, puis sous-chef à Beijing en Chine jusqu'en 2016. Il devient alors Chef Pâtissier Exécutif pour l'Académie de Pâtisserie et des arts culinaires de Singapour avant d'être sacré Champion du Monde lors de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2019. Son ascension se poursuit en 2023 avec le titre de « Top Excellent Pastry Chef ». Depuis il est régulièrement sollicité en tant que membre du jury notamment pour l'Asian Pastry Cup (2024), la coupe du monde de la pâtisserie (2025) mais aussi la Malaysia Cup. Il fonde en 2021 sa pâtisserie « Voilà » et sa propre école en 2024 qu'il dirige fièrement depuis.

AUDACE

Selon le chef MingAi Loi, l'audace de sa recette NOROHY Gallery vient de l'association de trois ingrédients NOROHY qui ne sont habituellement pas associés. La pâte de grains de café apporte un arôme concentré naturellement parfumé. Le chef a également ajouté une subtile pointe de pâte de gousses de vanille VANIFUSION dans la mousse ainsi que de l'eau de fleur d'oranger. Cette alliance unique combine contraste, équilibre et une note fraîche. MingAi Loi apprécie particulièrement la cohérence de nos ingrédients du sourcing au profil aromatique qui reflète, selon lui, le profond respect pour l'intégrité et l'authenticité de ces matières naturelles aromatisantes à chaque étape.



BABA CAFÉ



FLORENTIN AUX NOIX

Noix.....	135 g
Noisettes PARIANI.....	50 g
Amandes PARIANI.....	50 g
Beurre.....	105 g
Sucre brun.....	60 g
Sucre semoule.....	60 g
Farine.....	15 g
Chocolat VALRHONA DULCEY 35 %.....	90 g
Sel.....	1 g

Porter à ébullition le beurre fondu, la cassonade, le sucre en poudre et la farine. Incorporer les noix et cuire au four à 150 °C pendant 20 minutes. Ajouter délicatement le chocolat de couverture fondu et le sel marin.

PÂTE À BABA AU CAFÉ

Farine T55.....	125 g
Levure sèche.....	5 g
Eau.....	55 g
Sucre semoule.....	7,5 g
Sel.....	2 g
Beurre.....	40 g
Œuf.....	50 g
Pâte de grains de café bio NOROHY.....	7 g

Chauffer ensemble l'eau, le sucre en poudre, le sel, le beurre, l'œuf entier et la pâte de grains de café à 40 °C. Dans un saladier muni d'un batteur plat, mélanger la farine T55 et la levure sèche, puis incorporer ce mélange à la préparation aqueuse tiède et continuer de mélanger jusqu'à ce que le gluten se développe. Verser la pâte dans le moule et la laisser lever 20 minutes avant de cuire (160 °C, chaleur tournante 4).

SIROP AU CAFÉ

Expresso.....	300 g
Sirup tant pour tant.....	300 g
Masse de gélatine.....	18,5 g
Eau de fleur d'oranger bio NOROHY.....	1,5 g

Mélanger l'espresso, le sirop, la gélatine et l'eau de fleur d'oranger.

CRÈME DIPLOMATE VANILLE ET ANIS

Lait.....	500 g
Badiane étoilée.....	10
Gousse de vanille bio Madagascar NOROHY.....	1
Jaune d'œufs.....	150 g
Sucre semoule.....	100 g
Fécule de maïs.....	40 g
Beurre.....	50 g
Masse de gélatine.....	55 g
Crème UHT 35%.....	785 g

Porter à ébullition le lait, l'anis étoilé et la gousse de vanille. Filtrer pour retirer l'anis étoilé. Préparer une crème pâtissière avec l'infusion, le jaune d'œuf, le sucre en poudre et la fécule de maïs. Incorporer le beurre et la gélatine en fouettant. Laisser refroidir le mélange à 45 °C, puis incorporer délicatement la crème fouettée.

CRÈMEUX CAFÉ ET DULCEY

Lait.....	170 g
Crème UHT 35%.....	170 g
Pâte de grains de café bio NOROHY.....	10 g
Jaunes d'œufs.....	65 g
Sucre semoule.....	30 g
Masse de gélatine.....	12 g
Chocolat blond VALRHONA DULCEY 35 %.....	240 g

Préparer une crème anglaise avec du lait, de la crème fouettée, de la pâte de café, un jaune d'œuf et du sucre en poudre dans une casserole à 83 °C. Incorporer en fouettant la gélatine fondue et le chocolat de couverture, puis bien émulsionner avec un Micromix.

GLAÇAGE AU CAFÉ

Absolu cristal VALRHONA.....	165 g
Eau.....	16,5 g
Chocolat noir VALRHONA CARAÏBE 66 %.....	???
Pâte de grains de café bio NOROHY.....	5 g

Dans une casserole, porter à ébullition le glaçage absolu cristal et l'eau. Ajouter le chocolat de couverture et la pâte de café, puis bien émulsionner au robot plongeant.





HONG KONG



Smita GROSSE

La cheffe Smita a grandi à l'île Maurice, dans l'océan Indien, au sein d'une famille où son père aimait expérimenter en cuisine.

PARCOURS PROFESSIONNEL

Pendant ses études à l'École Hôtelière de l'île Maurice, elle a débuté sa carrière culinaire par un stage au luxueux complexe hôtelier One&Only Le Saint Géran, où elle a rapidement été embauchée comme commis pâtissière. Elle a ensuite gravi les échelons de la pâtisserie au Ritz-Carlton Dubai, au Shangri-La Hotel Dubai, au Burj Al Arab Jumeirah, au Galaxy Macau et au Fairmont Singapore, avant d'accéder pour la première fois au poste de cheffe pâtissière exécutive à l'Hôtel Indonesia Kempinski Jakarta en 2017.

Nommée cheffe pâtissière exécutive au Grand Hyatt Hong Kong en 2015, elle dirige une équipe de 30 personnes et coordonne 200 événements mensuels.

Dans un secteur très concurrentiel et largement dominé par les hommes, Smita Grosse est devenue la première femme cheffe pâtissière exécutive de ce célèbre palace.

AUDACE

Dans la recette imaginée pour NOROHY Gallery, la cheffe a choisi une alliance audacieuse. Elle marie en effet la douceur de la vanille à la fraîcheur de la verveine et à la robustesse de la poire. Une savante maîtrise des équilibres pour une recette harmonieuse aux notes gourmandes fruitées et végétales.



VANILLE-VERVEINE

8-10 portions



CROUSTILLANT VANILLE AMANDE

Chocolat blanc VALRHONA OPALYS 33 %	80 g
Praliné amandes VALRHONA	40 g
Huile de pépins de raisin	10 g
Gousse de vanille bio Madagascar NOROHY	4 g
Sel	2 g
Feuilletine	60 g
Sarrasin grillé	10 g

Faire fondre le chocolat OPALYS, le praliné aux amandes, l'huile de pépins de raisin, la vanille NOROHY et le sel marin au bain-marie ou au micro-ondes jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Incorporer délicatement la feuilletine et le sarrasin grillé. Étaler le mélange uniformément sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit ferme.

GÉNOISE AU MIEL ET À LA VANILLE

Œufs	4
Sucre en poudre	150 g
Farine T45	95 g
Eau	6 g
Miel	6 g
Lait	30 ml
Gousse de vanille bio Madagascar NOROHY	2 g

Dans un robot mixeur, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et clair.

Dans une autre casserole, faire chauffer le lait, le miel et l'eau jusqu'à ce que le mélange soit tiède. Incorporer progressivement au mélange d'œufs tout en continuant de fouetter.

Incorporer la farine à gâteau tamisée et mélanger délicatement jusqu'à ce que le tout soit homogène.

Verser la pâte sur une plaque de cuisson (environ 800 g par plaque) et faites cuire au four à 180 °C pendant environ 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés

et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir.

CRÉMEUX VANILLE

Crème épaisse	300 g
Gousses de vanille bio Madagascar NOROHY	3
Sucre en poudre	60 g
Pectine X58	2 g
Jaunes d'œufs	80 g

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et les gousses de vanille fendues. Retirer du feu et laisser infuser pendant environ 15 minutes ; puis retirer les gousses de vanille.

Ajouter le sucre mélangé à la pectine lorsque la crème atteint environ 40 °C.

Incorporer les jaunes d'œufs en fouettant et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le mélange atteigne 82 °C. Retirer du feu, laisser refroidir. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

GANACHE VANILLE VERVEINE

Masse de gélatine	30 g
Crème épaisse	400 g
Gousses de vanille bio Madagascar NOROHY	2
Chocolat blanc VALRHONA OPALYS 33 %	80 g
Feuilles de verveine	8 g

Dans une casserole, porter à ébullition la crème, les gousses de vanille fendues et la verveine ; laisser infuser quelques minutes.

Retirer les gousses de vanille et ajouter la gélatine fondue et le chocolat OPALYS. Emulsionner avec un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une consistance lisse.

CONFIT DE POIRES

Poires pochées et coupées en dés	360 g
Eau	60 g
Purée de poire William verte ADAMANCE	200 g
Sucre en poudre	30 g
Pectine NH SOSA	7 g
Gousses de vanille bio Madagascar NOROHY	2

Pocher les poires dans un simple sirop de vanille, les couper en dés et les congeler dans un sac avec le sirop jusqu'au moment de les utiliser.

Dans une casserole, mélanger l'eau, la purée de poires et les gousses de vanille fendues ; porter à ébullition.

Incorporer les poires coupées en dés. Ajouter le sucre mélangé à la pectine lorsque le mélange atteint 45 °C, puis retirer du feu et laisser refroidir.

GEL À LA POIRE

Purée de poire William verte ADAMANCE	300 g
Agar-agar SOSA	4 g
Sucre en poudre	13 g
Jus de citron	10 g
Eau	150 g

Absolu Cristal VALRHONA.....125 g

Faire bouillir ensemble la purée de poires, le jus de citron et l'eau.

Incorporer le sucre mélangé à l'agar-agar et cuire quelques minutes.

Verser la préparation dans un plat et la mettre au frais pour la faire prendre. Une fois refroidie, l'émulsionner avec le glaçage à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une consistance lisse.

COMPOTÉE DE POIRES

Confit de poires.....360 g

Gel à la poire.....160 g

Mélanger le confit de poire et le gel de poire jusqu'à obtenir une préparation homogène. Étaler sur une feuille de papier cuisson ou de silicone de 0,5 cm d'épaisseur et congeler. Découper à l'emporte-pièce et glacer avant utilisation.

FEUILLES DE CHOCOLAT

Chocolat blanc VALRHONA OPALYS 33 %.....300 g

VANIFUSION Madagascar de NOROHY2 g

Faire fondre le chocolat à 48 °C et le tempérer jusqu'à ce qu'il cristallise à 26 °C. Le réchauffer à 28 °C avant de l'étaler sur un tapis en silicone ou une feuille d'acétate.

Laisser prendre légèrement, puis découper aux formes

souhaitées.

MONTAGE

Gousses de vanille bio en poudre NOROHY.....QS

Feuilles de verveine fraîches.....QS

Feuille d'or.....QS

Glaçage neutre VALRHONA.....QS

Étaler le croustillant vanille-amande refroidi sur la génoise vanille-miel et le congeler jusqu'à ce qu'il soit ferme.

Une fois congelé, retourner le gâteau sur un plan de travail et étaler une couche de crème vanille dessus. Remettre au congélateur.

Découper les inserts souhaités dans le biscuit congelé et recongeler la garniture.

Fouetter la ganache vanille-verveine jusqu'à ce qu'elle soit légère et aérée. La verser dans votre moule à l'aide d'une poche à douille, ajouter la garniture congelée, lisser la surface et congeler jusqu'à ce qu'elle soit prise.

Démouler le dessert et le napper de glaçage neutre en veillant à obtenir une couche uniforme.

Déposer une feuille de chocolat sur le gâteau glacé et disposer les poires glacées au centre.

Décorer les poires avec de petits points de ganache fouettée, puis, avant de servir, saupoudrer la couche supérieure de chocolat de poudre de vanille NOROHY et décorer avec des feuilles de verveine et de la feuille d'or pour une finition élégante.





SINGAPOUR



Kelvin **CHIA**

SON PARCOURS

Kelvin Chia commence sa carrière culinaire à Singapour en tant que commis dans un restaurant local réputé. Rapidement, il se distingue par sa passion pour les ingrédients frais et sa capacité à innover dans la cuisine asiatique. Son engagement et sa créativité lui permettent de progresser vers le poste de chef de partie, où il supervise une équipe de 10 personnes et développe des plats qui marient tradition et modernité.

En 2008, Kelvin rejoint un prestigieux hôtel 5 étoiles à Singapour en tant que sous-chef. Là, il affine ses compétences en gestion d'équipe et en création de menus. Il est particulièrement reconnu pour sa maîtrise des techniques de cuisson sous vide, qui lui permettent de préserver les saveurs délicates des ingrédients locaux.

En 2012, il est promu chef exécutif dans un restaurant étoilé. Kelvin y dirige une brigade de 25 personnes. Il se concentre sur l'intégration de techniques occidentales dans la cuisine asiatique, créant ainsi des expériences culinaires uniques qui séduisent une clientèle internationale.

En 2016, Kelvin participe à un concours culinaire international où il remporte la médaille d'argent pour son plat signature, une fusion innovante de saveurs asiatiques et européennes. Cette reconnaissance valide son approche avant-gardiste et sa capacité à exceller sous pression.

SON AUDACE

Son parcours est marqué par une quête constante d'excellence et d'innovation, faisant de lui un chef respecté et influent dans le paysage culinaire Asiatique et international. Pour NOROHY, le chef Kelvin a imaginé un assortiment de pâtisseries aux saveurs d'Asie mêlées de techniques de pâtisserie occidentales. Son audace réside dans ce mariage parfait des deux cultures mais aussi dans celui des arômes : pâte de café et thé au jasmin, pandam & vanille de Tahiti ou encore gâteau de riz à l'eau de rose... Embarquez avec le chef Kelvin Chia pour une odyssée des sens !





YUENYEUNG BAHULU NYONYA MADELEINES

GÂTEAU BAHULU

Farine.....	65 g
Fécule de maïs.....	6 g
Feuille de pandan.....	1
Sel.....	1 g
Gousses de vanille bio en poudre NOROHY.....	1 g
Œuf.....	115 g
Sucre.....	65 g
Liqueur de café.....	QS

Préchauffer le moule au four (ventilation 1) à 200 °C durant 15 minutes.

Mélanger la farine et la fécule de maïs dans un cul de poule, couper le pandan en petits morceaux.

Faire griller au four les ingrédients secs et les feuilles de pandan pendant 3 minutes.

Verser dans un récipient, ajouter le sel.

Fouetter l'œuf et le sucre jusqu'à obtenir une consistance mousseuse et rubanée, puis incorporer la farine.

Verser dans des moules chauds beurrés.

Cuire au four pendant 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Démouler immédiatement et laisser refroidir sur une grille.

Badigeonner au pinceau de liqueur de café.

INFUSION AU JASMIN

Thé au jasmin.....	10 g
Crème.....	200 g

Infuser la crème sous vide à 60 °C pendant 3 heures.

Maintenir l'infusion pendant la nuit/12 heures.

Filter ; ajouter la quantité de crème manquante.

CRÈMACHE (CRÈME PÂTISSIÈRE + GANACHE)

Lait concentré non sucré.....	50 g
Infusion au jasmin.....	50 g
Extrait de café bio NOROHY.....	10 g
Sucre.....	25 g
Fécule de maïs.....	10 g
Jaunes d'œufs.....	20 g
Chocolat blanc VALRHONA OPALYS 33%.....	140 g
Infusion au jasmin.....	70 g
Gousses de vanille bio Madagascar NOROHY.....	2 g
Trimoline.....	10 g

Mélanger le lait concentré non sucré, l'infusion, le café et le sucre dans une casserole et porter à frémissement.

Dans un bol, mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Incorporer le lait chaud.

Remettre le tout dans la casserole et faire cuire jusqu'à obtenir une crème pâtissière.

Verser la préparation dans des moules chauds et huilés. Étaler la préparation sur un plateau et recouvrir d'un film plastique.

Faire fondre le chocolat à 40 °C, chauffer l'infusion, la vanille et le trimo à 40-45 °C.

Mélanger les deux préparations jusqu'à obtenir une ganache.

Rassembler la crème pâtissière dans un bol, ajouter la ganache au jasmin.

Mélanger les deux à la main pour obtenir une émulsion parfaite.

GÂTEAU DE RIZ MONT BLANC

GÂTEAU DE RIZ

Farine de riz.....	125 g
Eau (1).....	130 g
Eau de rose NOROHY.....	10 g
Eau (2).....	170 g
Sucre.....	90 g
Feuilles de pandan.....	2
Levure instantanée séchée.....	2 g
Eau (3).....	10 g
Huile de canola.....	1,5 g
Levure chimique.....	1 g

Mélanger la farine de riz, l'eau (1) et l'eau de rose dans un bol, mettre de côté.

Porter à ébullition l'eau (2), le sucre et les feuilles de pandan dans une casserole.

Laisser le sirop refroidir à température ambiante.

Mélanger la levure et l'eau (3) dans un petit bol, envelopper et mettre de côté.

Ajouter les deux premières préparations, puis la troisième et laisser fermenter pendant 1 à 2 heures.

Préchauffer le cuiseur vapeur et huiler le plateau.

Ajouter l'huile de canola et la levure chimique, bien mélanger.

Filter le mélange et faire cuire à la vapeur pendant 25 minutes.

Laisser refroidir dans le cuiseur vapeur pendant 5 minutes.

CRÈME DE MARRON

Purée de châtaignes.....	200 g
Crème UHT 35%.....	80 g
Beurre.....	15 g
Sel.....	1 g
Gousses de vanille Tahiti NOROHY.....	2 g

Mélanger tous les ingrédients dans un mixeur et à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Décorer le gâteau de riz avec un motif floral à la poche à douille.

GEL À LA BERGAMOTE

Purée de Bergamote ADAMANCE.....	100 g
Eau.....	50 g
Sucre.....	50 g
Gousses de vanille épuisées (précédemment utilisées).....	6 g
Gelcrem à froid SOSA.....	20 g

Porter à ébullition l'eau, le sucre et l'extrait de vanille, puis laisser refroidir.

Mélanger le sirop, la purée et la crème gélifiante. Mixer à la main jusqu'à obtenir un gel.

Remarque : La quantité de gelcrem devra être ajustée en conséquence. L'acidité influence le processus de gélification. Il faudra laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure pour que le gelcrem s'hydrate complètement.

KETAYAP ÉCLAIR

PÂTE À CHOUX

Eau.....	105 g
Lait.....	45 g
Sucre.....	4 g
Sel.....	2 g
Beurre.....	60 g
Farine.....	105 g
Œufs.....	150 g

Porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel. Retirer du feu, ajouter la farine et mélanger.

Placer la pâte dans le robot pâtissier muni du batteur à palette.

Battre pour refroidir, puis incorporer progressivement les œufs.

Transférer dans un bol et conserver au frais pendant 1 heure.

Pocher la pâte à une longueur de 5,7 cm (2,25 pouces) à l'aide d'une douille cannelée 6B.

Vaporiser légèrement d'huile de cuisson ; saupoudrer de sucre glace.

Cuire au four à 150 °C (ventilation 2) durant 20 minutes.

Régler à 130 °C, 2 Ventilateur durant 15 minutes.

CRÈME PÂTISSIÈRE PANDAN VANILLE

Feuilles de pandan.....	50 g
Eau.....	100 g

Lait de coco.....	200 g
Crème UHT 35%.....	200 g
Sucre.....	50 g
Gousses de vanille Tahiti NOROHY.....	2 g
Jaune d'œufs.....	100 g
Fécule de maïs.....	35 g

Mélanger de l'eau glacée et des feuilles de pandan jusqu'à obtenir une purée, tamiser et peser à nouveau.

Verser la purée de pandan avec le lait de coco et la crème dans une casserole.

Mélanger le jaune d'œuf avec le sucre et la fécule de maïs. Incorporer délicatement le tout au lait de coco.

Remettre dans la casserole et laisser cuire jusqu'à ce que ça épaississe.

Poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes puis réserver. Couvrir et surgeler.

CRÊPE AU PANDAN ET À LA NOIX DE COCO

Farine.....	65 g
Sucre.....	10 g
Sel.....	0,8 g
Œufs.....	60 g
Eau glacée.....	125 g
Feuilles de pandan.....	20 g
Lait de coco.....	60 g
TADOKA vanille NOROHY.....	1
Huile de coco.....	7,5 g

Mélanger tous les ingrédients secs dans un saladier.

Mélanger de l'eau glacée et des feuilles de pandan jusqu'à obtenir une purée, la tamiser et la peser à nouveau.

Mélanger à la main tous les liquides dans un pichet, puis les incorporer lentement aux ingrédients secs.

Fouetter et tamiser deux fois pour éliminer les grumeaux de farine.

Badigeonner une poêle antiadhésive d'huile de coco et la faire chauffer à feu moyen.

Verser lentement une louche de pâte dans une poêle antiadhésive et faire cuire un côté.

Retourner la crêpe et faire cuire l'autre côté. Conserver la crêpe recouverte d'un torchon humide.

INSERT CARAMÉLISÉ À LA NOIX DE COCO

Noix de coco râpée.....	200 g
Gula Jawa.....	200 g
Eau.....	150 g
TADOKA vanille NOROHY.....	1
Feuilles de pandan.....	2
Sel.....	1,5 g

Dans une casserole, mettre l'eau, le pandan, le Tadoka et le gula Jawa.

Faire fondre le gula jawa à feu moyen-doux, en remuant de temps en temps.

Une fois fondu, ajouter la noix de coco râpée et remuer constamment pour éviter qu'elle ne brûle.

Cuire jusqu'à obtention de la texture désirée, puis laisser refroidir dans un congélateur rapide.



Daniele **SALICE**

LES ORIGINES

Daniele Salice est un jeune chef venant de la région des Pouilles. Il est né et a grandi à Andria, ville réputée pour sa burrata et sa production d'huile d'olive extra vierge. Sa passion pour la pâtisserie est née à l'âge de 7 ans, en suivant les traces de son père, lui-même pâtissier depuis plus de 30 ans et propriétaire de la célèbre pâtisserie (RoxyBar) dans la même ville.

SON PARCOURS

De plus en plus passionné, il a fait l'école hôtelière de Vieste, au nord des Pouilles, en internat de 14 à 18 ans. En plus de cette formation, Salice bénéficiait de bases apprises auprès de son père, qui l'a toujours aidé. Il a ainsi été formé dans plusieurs stations balnéaires, notamment la célèbre auberge Antichi Sapori di Pietro Zito et le Grand Hôtel Courmayeur au pied du Mont Blanc. Deux jours seulement après l'obtention de son diplôme (mention TB) il est arrivé dans le Tyrol du Sud, dans la vallée d'Aurina, au Wellness Resort Lunaris, un majestueux hôtel 5 étoiles entouré de sommets magnifiques, où il a commencé en tant que commis pâtissier avant de devenir demi-chef pâtissier.

SON AUDACE

La pâtisserie est tout pour lui, c'est la voie qu'il a décidé de suivre depuis son enfance en luttant de toutes ses forces, sachant ce qui l'attendait, mais en essayant toujours d'y mettre tout son cœur. En effet, pour lui la pâtisserie consiste à savoir rechercher, connaître et découvrir de nouveaux produits et saveurs qui pourraient faire exploser chez les gens une émotion forte. Il crée ses plats en se mettant à la place du client, en imaginant ce qu'il verrait et goûterait une fois assis, avec pour objectif qu'une fois le repas terminé, il garde un souvenir dans son palais, mais surtout dans son cœur. Ce jeune homme ambitieux a la volonté de toujours en faire plus pour arriver à créer quelque chose de grand.



POMME 2.0 STRUDEL AUX POMMES REVISITÉ

pour 15 portions



COMPOSITION DE L'INSERT

Pommes Golden Delicious	800 g
Extrait de pommes Golden Delicious.....	400 g
Bâton de cannelle	1
Clous de girofle.....	1
Écorces de citron non traitées	2
Gousses de vanille de Tahiti NOROHY	2
Sucre de canne	150 g
Agar-agar SOSA	4g
Sucre de canne	60 g
Huile de graines	QS
Rhum	QS
Pignons de pin	50 g
Raisins secs.....	50 g
Poudre de cannelle	QS

Couper les pommes en brunoise.

Prendre une casserole, faire un caramel à sec avec le sucre de canne, ajouter l'extrait de pommes, les épices, les gousses de vanille et une fois le mélange porté à ébullition, ajouter environ 400 g de pommes coupées. Retirer du feu et filtrer les pommes pour en retirer le jus et les épices.

Ajouter l'agar-agar au jus réservé, porter à nouveau à ébullition, puis verser dans un récipient et laisser refroidir afin que le mélange se solidifie. Enfin, mixer la préparation pour obtenir un gel.

Avec la deuxième partie des pommes (200 g), prendre une casserole basse, la chauffer avec l'huile de pépins, les pommes et le sucre de canne, et caraméliser le tout. Enfin, déglacer avec du rhum et réserver.

Laisser le reste des pommes (200 g) crues. Une fois les différentes options de pommes préparées, les réunir dans un seul récipient avec le gel obtenu à partir du jus et ajouter les pignons de pin, les raisins secs et les épices pour compléter l'insert à base de pommes.

GANACHE AU CHOCOLAT BLANC

Crème fraîche	400 g
VAKANA Perle de vanille bio Madagascar NOROHY	3 g
Sel	1 g
Masse de gélatine hydratée.....	40 g
Chocolat blanc VALRHONA OPALYS 33 %	140 g
Mascarpone	140 g
Crème fraîche froide	170 g

Porter à ébullition la plus grande partie de la crème, la vanille et le sel, puis ajouter la masse de gélatine. Verser le tout dans un pichet en plastique contenant le chocolat et le mascarpone et mélanger le tout. Enfin, ajouter le reste de crème froide, mélanger et verser dans un récipient recouvert de film alimentaire. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 12 heures avant utilisation.

SOLUTION DE CHOCOLAT

Chocolat blanc VALRHONA OPALYS 33 %	500 g
Beurre de cacao VALRHONA.....	400 g
VAKANA Perle de vanille bio Madagascar NOROHY	1 g
Colorant liposoluble	QS

Faire fondre tous les ingrédients et les mélanger.
Conservé.

CHOCOLAT À MODELER

Chocolat noir VALRHONA GUANAJA 70 %	200 g
Glucose.....	60 g
Sucre raffiné.....	25 g

Faire fondre le chocolat et le tempérer correctement, mélanger le sucre raffiné avec le glucose et les incorporer rapidement au chocolat. Une fois votre table en marbre désinfectée, verser et travailler le mélange jusqu'à ce qu'il devienne homogène. Conservé ensuite dans un sachet sous vide et le placer au réfrigérateur.

CRUMBLE À LA CANNELLE

Farine 00.....	50 g
Farine d'amandes	50 g
Sucre de canne	50 g
Beurre en cubes	50 g
Gousse de vanille de Tahiti NOROHY	1
Sel	QS
Poudre de cannelle	QS

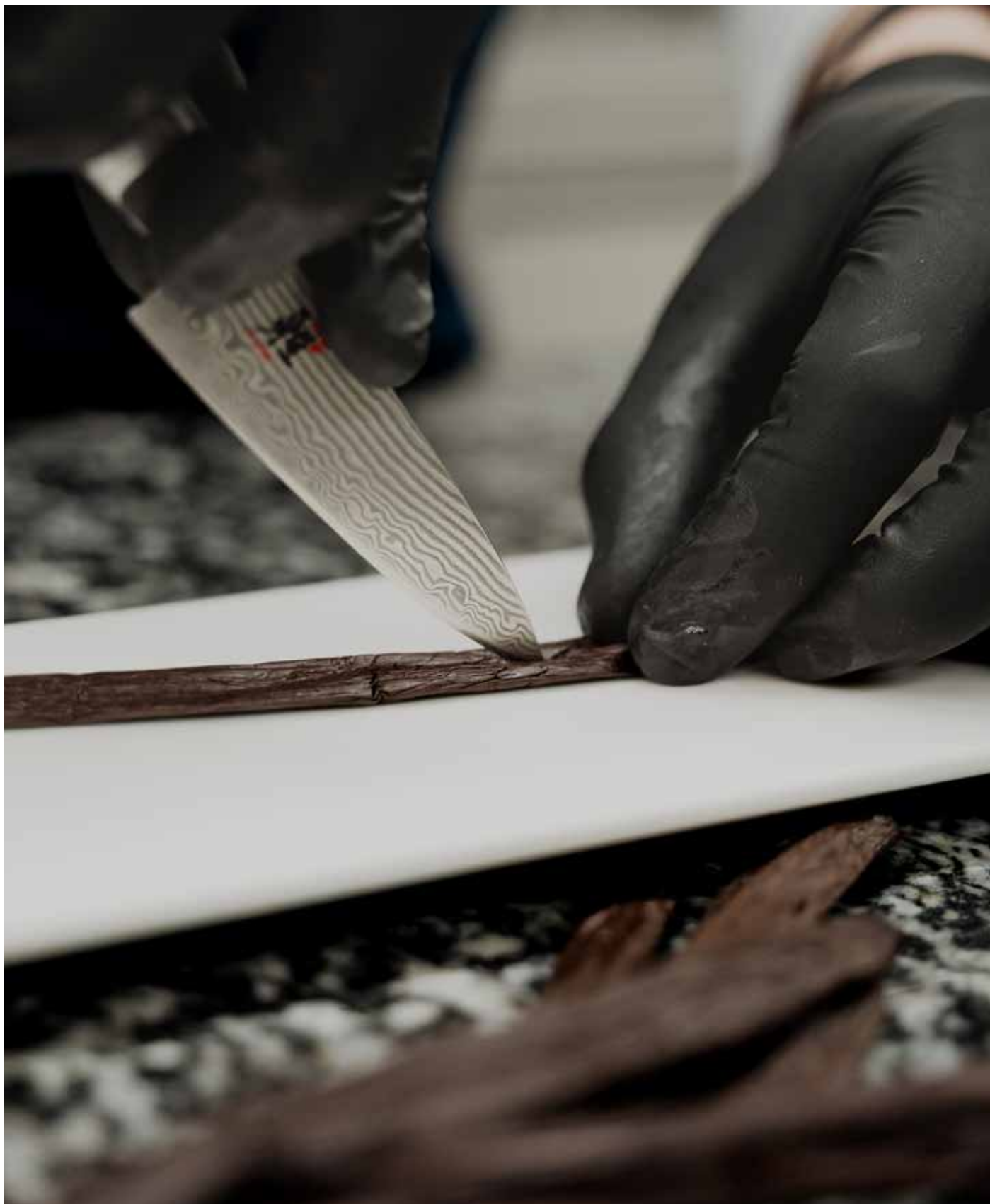
Mettre tous les ingrédients dans le robot pâtissier muni du fouet plat et mélanger à vitesse moyenne-basse jusqu'à ce que le mélange devienne presque compact.
Enfin, cuire au four pendant 7 minutes à 165/170 °C.

GLACE À LA VANILLE

Lait.....	330 g
Crème	90 g
Sucre.....	120 g
Jaune d'œuf	100 g
Gousses de vanille de Tahiti NOROHY	1
Sel	QS

Mettre tous les ingrédients dans le bol du Thermomix à vitesse moyenne-basse pendant environ 15 minutes et porter à 85°. Enfin, les placer dans le bol Pacojet et refroidir à -18 °C, puis « pacosser ».

Préparer l'insert à base de pommes et le laisser refroidir. Préparer la ganache et y ajouter l'insert aux pommes. Glacer dans la solution au chocolat. Préparer et cuire le crumble. Préparer la glace à la vanille. Façonner et modeler le chocolat noir pour imiter la tige de la pomme.





Steve THIERY

LES ORIGINES

Enfant, Steve THIERY était captivé autant par les vitrines que par les goûts qu'offraient la boulangerie pâtisserie de son quartier. Cette première école du goût a forgé sa curiosité, sa mémoire sensorielle et ce plaisir simple qui, encore aujourd'hui, guident ses créations.

SON PARCOURS

Sa formation à Nancy s'est poursuivie par un CAP, une mention chocolat, un BTM et un Brevet de Maîtrise. Une évolution ancrée dans la précision et l'exigence de la technique française.

A 21 ans, il part pour 3 ans en Polynésie Française, puis à Cannes chez Jean-Luc Pelé où il a appris la constance du geste. Ensuite, Ladurée lui a permis de travailler à l'international : France, Suisse, Liban, Maroc...

Son expérience à La Mamounia à Marrakech et sa collaboration avec Pierre Hermé ont marqué un tournant décisif dans sa vision de la pâtisserie. Riyadh a suivi, avec l'ouverture de la première boutique Pierre Hermé en Arabie Saoudite, avant de rejoindre Dubaï et le Jumeirah Marsa Al Arab.

Le chef y dirige aujourd'hui une équipe de 40 personnes et supervise l'identité sucrée des 10 restaurants et de la première boutique Pierre Hermé de Dubaï.

SON AUDACE

Steve s'inspire de ses voyages pour ses accords, de l'architecture pour les formes de ses créations et de la nature pour les textures dans une approche intuitive.

Inconditionnel du chocolat qu'il aime façonner, Steve THIERY apprécie particulièrement la vanille de Tahiti qui évoque tout un chapitre de sa vie. Son parfum évoque à lui seul pour le chef la fleur de tiaré, la lumière et la nature luxuriante...

Le chef définit l'audace comme la pureté, le fait de viser juste et d'aller à l'essentiel. Il ose la simplicité maîtrisée pour un plaisir intense, sans excès de sucre ni de gras. L'audace réside, pour lui, dans ce qui paraît le plus simple mais demande le plus de technique : un produit noble, une technique juste, une histoire lisible et un geste sincère.



MADELEINE TOUT VANILLE

Pour 40 madeleines



APPAREIL A MADELEINE A LA VANILLE DE TAHITI

Beurre.....	400 g
Gousses de vanille Tahiti NOROHY	2
Œufs entiers.....	400 g
Sucre semoule.....	440 g
Miel.....	50 g
Farine T45.....	400 g
Poudre à lever	15 g

Préparer tout d'abord le beurre vanillé. Pour cela, fendre les gousses de vanille Tahiti en deux, les gratter et déposer les grains dans le beurre. Ajouter également les gousses fendues et grattées. Faire fondre doucement le beurre puis laisser infuser 15 à 20 minutes hors du feu. Retirer les gousses avant utilisation. Pour une vanille encore plus expressive, laisser reposer 1 h.

Pour l'appareil à madeleine, mélanger les œufs, le sucre et le miel dans la cuve du batteur, sans blanchir. Tamiser ensemble la farine et la poudre à lever, puis incorporer au mélange à vitesse lente. Verser le beurre fondu vanillé à 40-45 °C en filet pour éviter de cuire les oeufs et obtenir une texture lisse. Mélanger juste pour homogénéiser. Filmer au contact et laisser mûrir au froid minimum 2 h (idéalement une nuit).

Enfin, garnir les moules à madeleine beurrés à 80-90% puis cuire à 200 °C pendant 5 minutes pour créer le choc thermique et la bosse de la madeleine. Baisser ensuite à 160 °C et poursuivre 6 minutes selon la taille du moule. Débarrasser immédiatement sur grille.

GANACHE À LA VANILLE DU MEXIQUE

Gousses de vanille du Mexique	4
Crème 35 % UHT.....	450 g
Chocolat blanc Ivoire 35 % VALRHONA.....	500 g

Fendre les gousses de vanille, les gratter et les infuser ainsi que les grains dans la crème. Chauffer la crème à 85 °C, couvrir et laisser infuser 10 minutes. Retirer les gousses. Verser la crème en 3 fois sur le chocolat blanc Ivoire fondu pour créer l'émulsion. Mixer au mixeur plongeant pour lisser. Enfin, flimer au contact et laisser cristalliser 4 h au frais. La ganache doit être souple, prête à pocher en insert dans les madeleines.

GLAÇAGE AUX DEUX VANILLES

Gousses de vanilles (déjà infusées).....	4
Sucre glace.....	500 g
Eau.....	100 g

Préparer la poudre de vanille en rinçant les gousses utilisées pour la ganache. Les sécher au four à 80 °C durant une heure puis les mixer très finement jusqu'à obtention d'une poudre homogène et parfumée. Tamiser si nécessaire.

Pour réaliser le glaçage des madeleines, mélanger le sucre glace et l'eau jusqu'à l'obtention d'un glaçage lisse. Y ajouter la poudre de vanille (quantité selon l'intensité souhaitée). Ajuster la fluidité : avec quelques gouttes d'eau si trop épais ou du sucre glace si trop liquide. Utiliser à 28-32 °C pour un nappage homogène.





Oxford
GRANDE-BRETAGNE



Glen
SHARMAN

LES ORIGINES

Glen Sharman a toujours voulu devenir cuisinier, probablement inspiré par son père préparant de délicieux repas familiaux. Sa passion pour la pâtisserie viendrait davantage de sa mère.

SON PARCOURS

Glen Sharman a commencé son parcours culinaire à l'école Tante Marie et obtenu ainsi un diplôme de cordon bleu. Son premier emploi au Pennyhill Hotel Park avec le chef Denis Drame MCA lui a permis de se perfectionner en pâtisserie. A l'Hotelympia il remporte alors le Junior Grand Prix d'Honneur. Par la suite, il a également obtenu le prix annuel d'excellence et la seconde place au Junior Chocolate Masters, et enfin, sa création est sacrée Meilleure pièce de chocolat à l'UK Pastry Open.

Il rejoint alors le manoir aux quat'saisons avec le chef Benoit Blin MCA. Il passe ensuite un an sur l'île privée de Richard Branson, Necker, en tant que chef pâtissier principal, découvrant de nouvelles saveurs et styles culinaires. De retour au Royaume-Uni, il ouvre le restaurant HIDE avec le chef Ollie Dabbous et Luke Selby, obtenant avec succès l'étoile Michelin.

Plus récemment, il a travaillé comme sous-chef exécutif au restaurant Le Manoir et a remporté le prix de la catégorie sucre du concours UK Pastry Open. C'est ainsi qu'il se qualifie pour la coupe du Monde de la Pâtisserie à Lyon en 2024 dans l'épreuve de sculpture sur glace.

SON AUDACE

Le chef a puisé son inspiration au travers de ses mentors (Benoit Blin, Denis Drame) mais aussi lors de ses voyages. Il espère à son tour transmettre son savoir-faire à d'autres chefs et continuer ses créations. Il aime l'idée que certains plats soient intemporels, parfois modernisés, mais dont le cœur reste une savoureuse pâtisserie classique française.

Sa recette pour NOROHY Gallery est ainsi intemporelle, linéaire, intense, élégante et savoureuse. Une recette qui n'a rien à cacher pour laisser la vanille s'exprimer pleinement.



VANILLE POIRE



CAMEL AU VINAIGRE

Sucre semoule.....125 g
Sirop de glucose125 g
Crème fraîche UHT 35% MG185 g
Beurre de culture (salé)50 g
Vinaigre de riz et céréales Mizkan.....40 g
Conservation : 1 semaine. Faire cuire le sucre et le glucose pour obtenir un caramel mousseux.

Faire chauffer la crème en parallèle.

Déglacer le caramel chaud avec la crème et recuire à 107 °C.

Verser sur le beurre à température, et mélanger à la main pour obtenir un mélange homogène. Incorporer ensuite le vinaigre. Conserver à l'extérieur, laisser reposer toute une nuit avant utilisation.

ESPUMA DE CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE

Crème double.....500 g
Lait entier500 g
Gousse de vanille Madagascar NOROHY5 g
Sucre semoule.....150 g
Conservation : 5 jours dans un sachet sous vide, au réfrigérateur.

Porter la crème et le lait à ébullition.

Verser sur le sucre et les jaunes préalablement mélangés. Cuire à 83 °C et remuer pendant 1 minute.

Refroidir sur un bain-marie glacé afin d'éviter que la préparation ne caille.

Au moment de servir, verser le produit froid dans le siphon avec 2 cartouches de gaz.

TUILE DE RIZ À LA VANILLE

Lait entier500 g
Sucre semoule.....200 g
Farine de riz240 g
Gousse de vanille Madagascar NOROHY12 g
Eau500 g
Conservation : 5 jours au frais.

Foisonner la farine de riz et le sucre, puis incorporer le lait froid, la vanille et l'eau.

Porter à forte ébullition, puis verser sur une plaque, filmer au contact et laisser refroidir.

Une fois refroidi, mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Étaler 160 g en fine couche sur la toile, jusqu'à la marque orange.

Cuire à 90 °C four ouvert pendant 10 minutes, détailler à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm et façonner en cercles de 7 cm.

Laisser sécher complètement dans le four à sole pendant une nuit.

CAMEL AU BEURRE SALÉ

Sucre semoule.....2000 g
Sirop de glucose300 g
Beurre salé.....1120 g
Gousse de vanille Madagascar NOROHY25 g
Crème fraîche UHT 35% MG2000 g
Sel de mer de Cornouailles.....12 g
Conservation : 3 mois au frais

Cuire le sucre avec le sirop de glucose jusqu'à obtention d'un caramel doré.

Ajouter le beurre.

Gratter la gousse de vanille dans la crème chaude et ajouter progressivement au mélange caramel.

Cuire le caramel au beurre salé à 112 °C.

À l'aide d'un mixeur plongeant, émulsionner le caramel dans un grand bol Kenwood et laisser refroidir toute la nuit.

Une fois refroidi, mettre le caramel entre deux feuilles de papier et le passer au laminoir pour obtenir une épaisseur de 3 mm. Congeler.

Inciser puis détailler le caramel en morceaux de 3 x 10 cm. Conserver au congélateur jusqu'à utilisation.

GLACE À LA VANILLE

Lait entier500 g
Crème fraîche UHT 35% MG150 g
Gousse de vanille Madagascar NOROHY20 g
Jaunes d'œuf.....150 g
Sucre semoule.....90 g
Stabilisant.....3,5 g

Lait en poudre 15 g
Trimoline 75 g

Fendre les gousses de fanille et gratter les grains, puis les ajouter au lait et porter à ébullition.

Laisser infuser 30 minutes.

Mélanger les jaunes d'œuf avec les ingrédients en poudre, ajouter au lait avec la trimoline et cuire comme une crème anglaise à 85 °C pendant 30 secondes.

Chinoiser sur un bain-marie glacé.

Laisser refroidir complètement, ajouter la préparation à la vanille et transférer dans un récipient Pacojet.

Placer au congélateur pendant une nuit jusqu'à solidification.

Conservation : 2 semaines non turbiné.

POIRE CARAMÉLISÉE

Poire william 1/2

Pâte de vanille Madagascar Vanifusion NOROHY 15 g

Beurre doux 160 g

Sucre semoule 750 g

Vin blanc Chardonnay 150 g

Conservation : au frais 2 jours.

Éplucher et couper chaque poire en deux, retirer le cœur et détailler à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm.

Dans une casserole, réaliser un caramel avec le beurre et le sucre.

Verser les morceaux de poires, les colorer, puis ajouter le vin et laisser mijoter.

Retirer du feu lorsque le centre des poires est à peine tendre, en vérifiant à l'aide d'une pique.

Laisser finir de cuire à couvert et hors du feu pendant environ 10 minutes, puis transférer sur un égouttoir couvert jusqu'à refroidissement complet.

Réserver au réfrigérateur.

La couleur du caramel dépend du niveau de maturité des poires.

MILLIONAIRE CRUMBLE MIX

Sel à la vanille 2 g

Pâte à crumble 100 g

Noix de pécan caramélisées 30 g

Nougatine au gruë de cacao 30 g

Faire cuire la pâte à crumble à 160 °C jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Laisser refroidir.

Écraser le gruë, la pâte à crumble et les noix de pécan de manière à obtenir des morceaux de même taille, ajouter le sel à la vanille, puis placer le mélange dans un récipient hermétique.

VANILLE BRÛLÉE

Crème fleurette 35 % M.G. 250 g

Jaunes d'œuf 60 g

Pectine X58 3 g

Gousse de vanille Madagascar NOROHY 4 g

Sucre semoule 30 g

Conservation : 3 jours au frais. Porter la crème et la vanille à 40 °C.

Ajouter la pectine et le sucre préalablement mélangés et porter à ébullition.

Verser les jaunes d'œuf et foisonner jusqu'à obtention d'une émulsion.

Conservé au réfrigérateur. Une fois refroidie, la préparation est prête à être servie.

SEL VANILLÉ

Gousse de vanille Madagascar NOROHY 5 g

Sel de mer de Cornouailles 30 g

Mélanger la vanille et le sel et laisser sécher sur une volette. Placer dans un sac sous vide et conserver jusqu'à 1 mois.

PÂTE À CRUMBLE

Farine MB T55 800 g

Beurre doux 560 g

Sucre semoule 500 g

Sucre Demerara 200 g

Conservation : 1 mois au congélateur, 2 jours après préparation.

Mélanger tous les ingrédients à la feuille jusqu'à obtention d'une texture homogène et friable (le beurre et la farine doivent être mélangés de manière bien homogène).

Effriter grossièrement, étaler sur une plaque, puis congeler.

Passer au Robot Coupe afin d'obtenir des miettes grossières, puis remettre au congélateur.

Étaler uniformément sur une plaque à l'épaisseur souhaitée.

Cuire au four à sole préchauffé à 190 °C pendant 10 à 12 minutes.

La quantité permet de réaliser pour 11 à 12 disques de crumble.

Tamiser 550 g de pâte à crumble crue (après avoir été congelée et passée au Robot Coupe) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuire au four à sole pendant 10 minutes à 190 °C, puis détailler à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un cercle, selon les besoins.

Terminer la cuisson pendant 3 à 4 minutes supplémentaires jusqu'à obtention d'une couleur brun doré.

Pour les cubes de crumble :

- Mettre la pâte entre deux feuilles de papier et la passer au laminoir.

- Détailler en dés de 8 mm et congeler.

Pour les morceaux de crumble :

- Étaler uniformément la pâte à crumble sur une plaque en Téflon recouverte de papier sulfurisé.

- Cuire au four à chaleur tournante à 175 °C jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

- Laisser refroidir sur une volette et détailler en petits morceaux.

NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES

Sucre semoule 120 g

Eau 40 g

Noix de Pecan230 g
 Sel de mer de Cornouailles.....230 g
 Conservation : 1 mois sous vide.

Faire cuire le sucre et l'eau à 120 °C, ajouter les noix puis remuer hors du feu jusqu'à cristallisation.

Remettre sur le feu et remuer jusqu'à obtention d'une couleur caramel doré. Ajouter ensuite le sel, bien mélanger puis verser sur une plaque froide.

Séparer les noix tant qu'elles sont encore chaudes. Une fois refroidies, les conditionner dans un sac sous vide afin d'éliminer l'air.

NOUGATINE AU GRUÉ DE CACAO

Sucre semoule.....600 g
 Sirop de glucose200 g
 Beurre doux.....500 g
 Lait entier200 g
 Nappage pectine NH..... 10 g
 Grué de cacao VALRHONA 1 kg

Dans une casserole en cuivre, porter le sucre (auquel on aura préalablement retiré 25 g), le glucose, le beurre et le lait à 40 °C. Incorporer la pectine préalablement mélangée aux 25 g de sucre réservés, et faire cuire à 103 °C.

Verser directement sur le grué dans un bol et bien mélanger.

Laisser refroidir en mélangeant de temps en temps et couvrir de papier sulfurisé.

Une fois la pâte refroidie, répartir 290 g entre deux feuilles de papier sulfurisé et étaler à hauteur des morceaux de grué.

La cuisson au four à chaleur tournante se fait à 160 °C et la cuisson au four à sole, à 180 °C.

Avant que le grué ne soit complètement refroidi, le placer

sur du papier absorbant pour retirer l'excédent de gras avant de l'écraser.

Pour réaliser le trio chocolat au grué, détailler en un cercle de 21 cm.

Pour réaliser la tarte Earl Grey, détailler un cercle de 16 cm et le diviser en 12 parts égales.

CÔNE

Farine T55115 g
 Sel 2 g
 œufs.....50 g
 Sucre.....85 g
 Lait entier45 g
 Beurre non salé..... 10 g
 Extrait de vanille bio NOROHY 5 g
 Extrait de café bio NOROHY 3 g

Mélanger tous les ingrédients et les placer dans une poche à douille.

Pocher 15 g de mélange dans un gaufrier préchauffé et cuire pendant 30 secondes. À mi-cuisson, retirer du gaufrier et détailler un disque net à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm.

Poursuivre la cuisson au gaufrier pendant 30 secondes supplémentaires, puis façonner en cône.

Conservé dans une boîte très sèche avec du gel de silice.

DECORATION

Chocolat blanc VALRHONA OPALYS 33% 5 g
 Poudre de gousses de vanille NOROHY QS

Réaliser un cercle de chocolat blanc vanillé pour entourer le dessert et parfaire le dressage.







Norohy Gallery

Une galerie de recettes inspirantes
imaginées par 14 chefs du monde entier

