



Norohy Gallery

Una galleria di ricette stimolanti
create da 14 chef da tutto il mondo



*“Vaniglia audace
e impegnata per
una gastronomia
responsabile”*

Perché un pizzico può cambiare tutto.
Un pizzico può alterare un equilibrio...
o ristabilirlo perfettamente.
A volte, un pizzico di troppo è una follia.

E se, alla fine, per essere audaci ci volesse un
pizzico di follia?

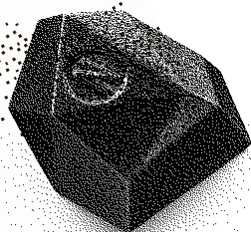
Questa audacia si ritrova in ogni ingrediente
che NOROHY propone ai maestri
pasticcieri.
Si riflette nel passo indietro che i nostri
team compiono in ogni fase del processo di
sviluppo. Si manifesta attraverso il tenore
di vanillina garantito del nostro estratto,
attraverso l'aspetto dirompente di TADOKA,
la giusta dose di vaniglia, o attraverso la
scelta di acquistare la nostra vaniglia verde...

Per condividere con voi questa dinamica
che eleva la gastronomia al rango di arte,
abbiamo lanciato una sfida a 14 maestri
pasticcieri provenienti da tutto il mondo:
trascrivere la loro visione di audacia
attraverso una ricetta a base di vaniglia,
acque floreali o caffè...

Benvenuti nella NOROHY Gallery... Scoprite
la nostra galleria di ritratti di maestri
pasticcieri e la loro raccolta di ricette audaci
in queste pagine, sul nostro sito web, sui
nostri canali social e durante i prossimi
eventi...

RIEPILOGO

<i>STATI UNITI - Clément GOYFFON & Jonathan PEREIRA</i>	8
<i>FRANCIA - Florence LESAGE</i>	12
<i>GERMANIA - Anna PLAGENS</i>	16
<i>SPAGNA - Esther REAL</i>	20
<i>GIAPPONE - Moe TAKAHASHI</i>	24
<i>COREA - Eunjung CHO</i>	28
<i>CINA - Su YANG</i>	32
<i>MALESIA- Ming Ai LOI</i>	36
<i>HONG KONG - Smita GROSSE</i>	40
<i>SINGAPORE - Kelvin CHIA</i>	44
<i>ITALIA - Daniele SALICE</i>	48
<i>EMIRATI ARABI UNITI - Steve THIERY</i>	52
<i>GRAN BRETAGNA - Glen Sharman</i>	56





San Francisco
STATI UNITI 

Clément GOYFFON

LE ORIGINI

Clément Goyffon è nato e cresciuto in Savoia, in Francia, dove ha scoperto la passione per la pasticceria grazie alle torte tradizionali e ai tartufi al cioccolato che preparava la nonna. Anche l'orto del nonno ha plasmato il suo gusto per gli ingredienti freschi e il desiderio di mantenerne la semplicità.

IL SUO PERCORSO

Ha acquisito le basi tecniche della pasticceria grazie alla formazione in apprendistato, conseguendo il BEP (diploma di base), una specializzazione complementare e il BTM (diploma tecnico avanzato). Il suo percorso è iniziato in Savoia, per poi spostarsi a Parigi e infine entrare a far parte di Kaspia Réceptions, collaborando con professionisti rinomati come Yannick Alléno e Pierre Gagnaire.

Dopodiché è stato nominato maestro pasticcere presso L'Ambroisie, l'iconico ristorante tre stelle Michelin diretto dallo chef Bernard Pacaud, e poi al Lutetia. Si è poi trasferito a New York per collaborare con Claude Le Tohic e lanciare e dirigere il programma di pasticceria presso ONE65 a San Francisco.

Nel 2023, come membro del Team USA, si è aggiudicato la medaglia d'oro alla prestigiosa Coupe du Monde de la Restauration a Lione, in Francia.

LA SUA AUDACIA

Per Clément, l'audacia nella pasticceria si basa sulla precisione, sulla moderazione e sul coraggio. Abbraccia la filosofia della Golosità Ragionata, immaginando dessert più leggeri e meno zuccherati, ricchi di sapore, realizzati con ingredienti naturali e provenienti da fonti responsabili.

Il suo ingrediente preferito in pasticceria è la vaniglia, che lui stesso descrive come l'anima di molti dessert. Un consiglio che condivide: mettere in infusione la vaniglia NOROHY nel burro chiarificato prima di aggiungerlo all'impasto per conferire un aroma raffinato e duraturo.

Clément si impegna a rappresentare l'essenza della pasticceria francese moderna, profondamente radicata nella tradizione, nobilitata dalla tecnica e ispirata al mondo che la circonda.



CROSTATATA PRALINATA 100% VANIGLIA

Ricetta per 10 porzioni



PASTA BRISÉE ALLA VANIGLIA

Burro	375 g
Farina di mandorle PARIANI	75 g
Zucchero semolato	240 g
uova	125 g
Farina	625 g
Baccelli di vaniglia Bourbon bio Madagascar NOROHY5 g	

Mescolare il burro, la farina di mandorle e lo zucchero a velo fino a ottenere una consistenza liscia.

Aggiungere le uova, la farina e la pasta di vaniglia.

BISCOTTO ALLO ZUCCHERO DI CANNA (PER 1 BISCOTTO)

Farina di mandorle	340 g
Zucchero di canna	260 g
Albumi	80 g
Tuorli	140 g
Panna UHT 35%	60 g
Zucchero	60 g
Sale	1,5 g
Burro fuso	280 g
Farina 0	140 g
Lievito	8 g
Albumi	360 g
Zucchero di canna	40 g
Pasta di baccelli di vaniglia VANIFUSION NOROHY	30 g

Mescolare gli ingredienti con una spatola.

Aggiungere il burro, la farina e il lievito.

Preparare una meringa con l'albume n. 2 e lo zucchero di canna n. 2.

Incorporare delicatamente nella base. Stendere 1800 g per quadro.

Cuocere in forno a 171 °C per 13 minuti. Lasciar raffreddare, tagliare e congelare.

PRALINATO VANIGLIA

Mandorle intere	45 g
Nocciole intere	45 g
Zucchero	30 g
Fior di sale	1,5 g
Baccello di vaniglia del Madagascar NOROHY	1 g
Pasta di baccelli di vaniglia VANIFUSION NOROHY	2 g

Cuocere in forno a 171 °C per 13 minuti. Lasciar raffreddare, tagliare e congelare.

Mescolare il caramello e le noci con il sale marino e la pasta di vaniglia.

CONFIT DI VANIGLIA

Panna UHT 35%	440 g
Zucchero	40 g
Glucosio	15 g
Fior di sale	3 g
Pasta di baccelli di vaniglia VANIFUSION NOROHY	6 g
Burro di cacao VALRHONA	6 g
Massa di gelatina	40 g

Far bollire tutti gli ingredienti tranne il burro di cacao e la gelatina.

Aggiungere il burro di cacao e la gelatina.

Mescolare.

Mettere da parte.

CHANTILLY ALLA VANIGLIA

Panna UHT 35% (1)	225 g
Pasta di baccelli di vaniglia VANIFUSION NOROHY	4 g
Zucchero	45 g
Massa di gelatina	30 g
Panna UHT 35% (2)	225 g

Scaldare la panna (1), la pasta di baccelli di vaniglia e lo zucchero.

Aggiungere la panna fredda (2), mescolare e lasciar riposare in frigorifero per tutta la notte.

GLASSA

Absolu Cristal VALRHONA	QB
-------------------------------	----

Scaldare delicatamente a 35-40 °C.

Utilizzando una bocchetta liscia o una bocchetta Saint-Honoré, distribuire la panna montata alla vaniglia a spirale dal centro verso il bordo.

Glassare la torta e lasciarla riposare.

Servire ben freddo.

Completate con un tocco di foglia d'oro sul bordo della spirale.





Jonathan PEREIRA

Jonathan PEREIRA è un pasticciere che si ispira a molteplici influenze, dai grandi chef che hanno incrociato il suo cammino ai viaggi e alle tradizioni culinarie di tutto il mondo.

IL SUO PERCORSO

Jonathan PEREIRA ha intrapreso il suo percorso professionale nel cuore di Porto Rico. Dopo aver conseguito il diploma presso la scuola di cucina nel 2011, ha iniziato la sua carriera nel celebre ristorante Airenumo nella vecchia San Juan. Lavorare sotto la guida della chef Mari Blanca – riconosciuta per la sua competenza in materia di dessert e cioccolato a Madrid e in tutta Europa – ha plasmato la sua prospettiva culinaria con una forte influenza europea. Nel 2014 ha integrato il settore alberghiero, in particolare presso il Ritz-Carlton e il Mandarin Oriental, poi a Dubai. Più di recente è stato maestro pasticciere esecutivo presso il Four Seasons Hotel di New York. Ha lavorato al fianco di chef rinomati come Joey Escobar, Yann Migault, Brandon Malzahn, Paco Roncero e Jean Marie Lanio.

VIAGGI ISPIRANTI

Viaggiare per il mondo e incontrare chef esperti nei loro settori ha ampliato la sua conoscenza gastronomica e arricchito il suo approccio alla pasticceria. I suoi viaggi sono fonte di ispirazione culinaria.

“Ciò che mi stimola di più è la passione per la creatività gastronomica. Considero la pasticceria una forma d’arte commestibile e traggio ispirazione dalla vita di tutti i giorni, da ciò che sento, da ciò che vivo, e lo trasformo in dessert che esprimono il mio amore per questa arte.”

UNA RICETTA CHE UNISCE AUDACIA E SEMPLICITÀ

Il maestro pasticciere definisce il suo lavoro come un equilibrio tra il superamento dei limiti attraverso combinazioni complesse e la capacità di valorizzare la semplicità. Questa audace armonia si esprime pienamente nella ricetta Saint-Honoré rivisitata che ha proposto per la NOROHY Gallery come una vera e propria ode alla vaniglia.



SAINT HONORÉ



IMPASTO PER BIGNÈ

Latte.....	125 g
Acqua.....	125 g
Burro.....	110 g
Zucchero.....	5 g
Sale.....	2 g
Zucchero invertito.....	4 g
Farina.....	137 g
Uova.....	225 g

Portare a ebollizione il latte, l'acqua, lo zucchero invertito, lo zucchero, il sale e il burro.

Togliere dal fuoco e aggiungere la farina in una volta sola, mescolando energicamente fino a completo assorbimento. Trasferire il composto in un frullatore dotato di frusta a foglia e mescolare a bassa velocità fino a quando non si sarà leggermente raffreddato.

Aggiungere gradualmente le uova, assicurandosi che ogni aggiunta sia completamente assorbita prima di passare alla successiva.

Dressare, quindi cuocere in forno a 145 °C per 20-25 minuti, a seconda della dimensione.

CRAQUELIN

Burro.....	90 g
Zucchero.....	110 g
Farina.....	130 g

Mescolare il burro, lo zucchero e il sale fino a ottenere un composto liscio.

Aggiungere gradualmente le uova, quindi incorporare gli ingredienti secchi setacciati. Mescolare quanto basta per ottenere un composto omogeneo.

Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

Stendere l'impasto nella sfogliatrice.

GANACHE ALLA VANIGLIA E AL CARMELLO

Panna densa.....	675 g
Zucchero.....	675 g
Glucosio.....	112 g
Burro.....	240 g
Cioccolato bianco VALRHONA Opalys 33%.....	260 g
Baccelli di vaniglia di Tahiti NOROHY.....	3 pezzi

Portare a ebollizione la panna, i baccelli di vaniglia e il glucosio.

In un altro pentolino, far sciogliere gradualmente lo zucchero fino a raggiungere un colore caramello dorato. Sfumare il caramello con il composto di panna calda in tre fasi, mescolando accuratamente dopo ogni aggiunta per evitare schizzi. Rimettere il composto sul fuoco e cuocere fino a raggiungere i 96 °C.

Versare il caramello caldo sul cioccolato bianco e sul burro, quindi emulsionare con un frullatore a immersione fino a ottenere una consistenza liscia e lucida.

GANACHE MONTATA ALLA VANIGLIA

Panna da montare bollita.....	480 g
Baccelli di vaniglia di Tahiti NOROHY.....	3 pezzi
Gelatina in polvere.....	12 g
Acqua.....	60 g
Cioccolato bianco VALRHONA Opalys 33%.....	460 g
Panna densa.....	1100 g

Inumidire la gelatina e incorporarla alla base di panna calda.

Preparare una ganache versando il composto caldo sul cioccolato, quindi emulsionare con un frullatore a immersione fino a ottenere una consistenza liscia.

Incorporare gradualmente la panna fredda continuando a mescolare per almeno 1 minuto per ottenere un'emulsione stabile.

CREMA PASTICCERA

Latte intero.....	850g
Crema pesante.....	150g
Burro.....	100g
NOROHY Vaniglia Bourbon del Madagascar.....	1 pc
Tuorlo d'uovo.....	200g
Amido di mais.....	80g
Sale.....	1-2g

In una pentola, unire il latte, metà dello zucchero, il sale, la vaniglia e il burro.

Portare a ebollizione.

Sbattere i tuorli d'uovo, lo zucchero rimanente e l'amido di mais fino a ottenere un composto liscio e chiaro.

Versare lentamente il latte caldo nel composto di tuorli, continuando a sbattere.

Rimettere tutto nella pentola.

Cuocere a fuoco medio, mescolando continuamente.

Quando inizia ad addensarsi, cuocere per 1 altro minuto per attivare completamente l'amido.

Filtrare con un colino a maglie fini.

Stendere su un vassoio basso e coprire direttamente sulla

superficie con pellicola trasparente.

Far raffreddare completamente prima dell'uso. Aggiungere il 10% di panna montata.

PASTA SFOGLIA INVERTITA

Panetto di massa al burro

Burro	750 g
Farina	300 g
Impasto all'acqua	600 g
Fecola di mais	50 g
Farina di grano saraceno	50 g
Burro	250 g
Aceto di vino bianco.....	5 g
Acqua.....	300 g
Sale	25 g

Nella ciotola di uno sbattitore munito di frusta piatta, mescolare il burro e la farina fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Modellare il panetto di burro in modo che abbia una dimensione doppia rispetto a quella dell'impasto all'acqua. Riporre in frigorifero fino a quando l'impasto non sarà sodo ma ancora malleabile.

Nella ciotola di una planetaria munita di gancio per impastare, mescolare tutti gli ingredienti tranne il sale. Impastare a bassa velocità per 5 minuti.

Aggiungere il sale e continuare a impastare a velocità 2 per 12 minuti, o finché l'impasto non raggiunge i 24 °C e

non acquisisce una consistenza liscia ed elastica.

Riporre l'impasto nel congelatore per 1 ora, quindi trasferirlo in frigorifero per farlo riposare e raffreddare completamente.

LAMINAZIONE

Ricoprire il panetto di burro con l'impasto a base di acqua e stenderlo uniformemente.

Fare una piega doppia e una semplice, lasciando riposare l'impasto se necessario tra una piega e l'altra.

BIGNÈ CAMELLATI

Glucosio in polvere	50 g
Zucchero a velo.....	500 g
Torrone duro	100 g
Acqua.....	200 g

Mescolare in una casseruola il torrone duro, lo zucchero, il glucosio in polvere e l'acqua.

Cuocere a fuoco medio-alto fino a ottenere un caramello scuro.

Immergere rapidamente i bignè nel caramello, ricoprendoli uniformemente.

Disporre i bignè imbevuti su una griglia, lasciarli raffreddare e asciugarli completamente prima di utilizzarli.





Bray Saint Christophe
FRANCIA



Florence
LESAGE

LE ORIGINI

Florence Lesage è un maestro pasticciere la cui passione per la pasticceria risale all'infanzia. Fin da piccola sognava di lavorare con il cioccolato, per pura golosità! Sebbene originaria della Piccardia, è nella regione dell'Alta Francia, a Orchies, che inizia la sua formazione presso il Lycée Hôtelier Notre Dame de la Providence. Dopodiché, consegue un diploma di base (BEP), un diploma professionale superiore e un diploma tecnico avanzato (BTM) nel 2011. È addirittura la prima della classe! Nel 2014, partecipa anche alla competizione WorldSkills (Olimpiadi dei mestieri).

Nel 2015, Florence Lesage è eletta vice-campionessa del mondo di pasticceria-confetteria alla competizione WorldSkills! Il maestro pasticciere consolida ulteriormente le sue competenze e nel 2016 consegue il diploma di pasticceria come prima classificata del suo corso.

IL SUO PERCORSO

La sua prima esperienza come Chef de partie al Château de Montvillargenne di Gouvieux, iniziata nel 2013, le apre successivamente le porte dell'hotel The Westin Paris-Vendôme, dove lavora al fianco di David Réal.

Nel 2022 rappresenta la Francia al Mondial des Arts Sucrés insieme ad Alexis Beaufiles, conquistando la vittoria. Si è distinta in particolare per l'elevata padronanza tecnica nello zucchero tirato.

Nel 2023 ricopre il ruolo di maestro pasticciere esecutivo presso l'hotel Fleur de Loire e dal 2024 opera come consulente indipendente.

Oltre al suo lavoro in cucina, Florence condivide la sua passione attraverso workshop e dimostrazioni.

AUDACIA E SEMPLICITÀ

Florence adora lavorare con VAKANA, la perla di vaniglia NOROHY, intensamente vanigliata e facile da incorporare nelle ricette!

Il maestro pasticciere crede fermamente che la pasticceria sia un'arte in continua evoluzione, e questo la spinge a innovare costantemente.

Ma spesso, per lei, l'audacia risiede nella semplicità e nel giusto equilibrio tra tradizione e modernità.



ENTREMETS VAKANA

18 persone



Zucchero di canna.....	5 g
Zucchero bruno	5 g
Cacao in polvere VALRHONA.....	1 g
Farina tradizionale.....	10 g

Per prima cosa, sciogliere il cioccolato a 45 °C. Aggiungere lo streusel alle noci pecan, il pralinato pecan (prelevare 50 g di pralin prima di mixare completamente il pralinato), le perle di vaniglia e il fior di sale macinato. Stendere tra due fogli a uno spessore di 5 mm. Congelare.

PRALINATO PECAN

Noci pecan	50 g
Zucchero semolato.....	35 g
Baccello di vaniglia bio del Madagascar NOROHY.....	0,1 g

Per prima cosa, macinare grossolanamente le noci pecan. Lavorare con gli ingredienti rimanenti, quindi setacciare. Cospargere su un foglio in silicone. Cuocere in forno ventilato a 150 °C per 18 minuti.

BISCOTTO MORBIDO AL CACAO

Zucchero di canna.....	110 g
Tuorli	125 g
Albumi	125 g
Zucchero di canna.....	35 g
Farina 0	60 g
Cacao in polvere VALRHONA.....	25 g
Burro	35 g
Perla di vaniglia del Madagascar VAKANA NOROHY....	2 g

Sbattere i tuorli con la prima quantità di zucchero di canna fino a ottenere una consistenza a nastro. Montare gli albumi, incorporando la seconda quantità di zucchero di canna ai 3/4 della montatura. Mescolare delicatamente le prime due masse insieme. Aggiungere la farina e il cacao in polvere, precedentemente setacciati insieme, quindi mescolare delicatamente. Infine, completare il composto incorporando il burro fuso tiepido con la perla di vaniglia VAKANA (attenzione, non a caldo). Versare in un quadro di silicone unto e cuocere in forno a 170 °C per 12-15 minuti.

CARAMELLO ALLA VANIGLIA

Zucchero semolato.....	40 g
Glucosio 40DE.....	40 g
Panna liquida 35% UHT Excellence.....	80 g
Latte intero.....	20 g
Baccello di vaniglia bio del Madagascar NOROHY.....	1/4
Glucosio 40DE.....	25 g
Fior di sale.....	1 g
Burro	30 g
Perla di vaniglia Madagascar VAKANA NOROHY.....	0,5 g

Per prima cosa, cuocere la prima quantità di zucchero semolato e glucosio a 185 °C. Dopodiché, scaldare la panna, il latte, il baccello di vaniglia inciso e raschiato, il fior di sale macinato e la seconda quantità di glucosio. Stemperare il caramello con la panna bollente e cuocere nuovamente il composto a 106 °C. Filtrare e aggiungere il burro a cubetti a 70 °C, mixare e mettere da parte in

BISCOTTO JOCONDE ALLA VANIGLIA TOSTATA

Uova intere	150 g
Farina di mandorle bianche di Sicilia PARIANI.....	90 g
Zucchero a velo.....	90 g
Vaniglia tostata in polvere.....	2 g
Perla di vaniglia del Madagascar VAKANA NOROHY....	2 g
Burro	30 g
Albumi	120 g
Zucchero semolato.....	30 g
Farina tradizionale.....	60 g

Mixare le uova, la farina di mandorle, lo zucchero a velo, la vaniglia tostata in polvere, le perle di vaniglia e il burro fuso a 40 °C. Contemporaneamente, montare gli albumi aggiungendo lo zucchero semolato ai ¾ della montatura. Mescolare le due masse e aggiungere la farina setacciata. Stendere su un tappetino in silicone con righelli da 5 mm. Cuocere su una griglia a 200 °C per 8 minuti.

CROCCANTE ALLE NOCI PECAN

Cioccolato fondente 66% Caraïbe VALRHONA.....	20 g
Streusel al cacao e noci pecan.....	45 g
Pralinato pecan	80 g
Perla di vaniglia bio Madagascar VAKANA NOROHY ...	1 g
Fior di sale.....	0,1 g

Per prima cosa, sciogliere il cioccolato a 45 °C. Aggiungere lo streusel alle noci pecan, il pralinato pecan (prelevare 50 g di pralin prima di mixare completamente il pralinato), le perle di vaniglia e il fior di sale macinato. Stendere tra due fogli a uno spessore di 5 mm. Congelare.

STREUSEL AL CACAO E NOCI PECAN

Noci pecan	10 g
Burro.....	10 g

frigorifero.

MASSA DI GELATINA 6/1

Gelatina di pesce in polvere40 g
Acqua..... 6 g

Per prima cosa, idratare la polvere nell'acqua fredda e mescolare energicamente con una frusta. Una volta che la massa è correttamente gelificata, scioglierla a bagnomaria. Versare in una teglia e tagliare a cubetti.

BAVARESE ALLA VANIGLIA TOSTATA

Latte intero.....225 g
Zucchero semolato..... 55 g
Tuorli 70 g
Baccelli di vaniglia bio del Madagascar NOROHY.....2,5
Panna liquida 35% UHT Excellence.....230 g
Massa di gelatina 6/130 g

Per prima cosa, tostare la vaniglia intera in forno a 140 °C per 20 minuti. Attendere che il composto si raffreddi completamente, quindi mixare per ridurlo in polvere. Scaldare il latte (346 g) e lasciare in infusione la vaniglia tostata in polvere per 15 minuti. Dopodiché, filtrare e completare il peso del latte, se necessario. Parallelamente, montare i tuorli con lo zucchero semolato. Cuocere la crema inglese a 82 °C, quindi aggiungere la massa di gelatina. Mixare a lungo e travasare in un contenitore per far raffreddare rapidamente. Una volta ottenuta la consistenza e la temperatura desiderate per la base della bavarese, montarla fino a ottenere una mousse cremosa e preparare il composto. Versare nello stampo e congelare.

CREMA VANIGLIA E MASCARPONE

Latte intero..... 20 g
Zucchero semolato..... 20 g
Baccello di vaniglia bio Madagascar NOROHY0,5
Massa di gelatina 6/1 15 g
Mascarpone.....40 g
Panna liquida 35% UHT Excellence.....185 g

Per prima cosa, portare a ebollizione il latte con lo zucchero e il baccello di vaniglia inciso e raschiato. Lasciare in infusione per 15 minuti. Aggiungere la massa di gelatina, filtrare sul mascarpone e mescolare energicamente. Dopodiché, aggiungere la panna liquida fredda mixando per evitare la formazione di grumi. Lasciar riposare in frigorifero per 12 ore.

GLASSA NEUTRA ALLA VANIGLIA

Nappage absolu cristal neutro VALRHONA.....224 g
Acqua.....22 g
Pasta di vaniglia Madagascar VANIFUSION bio3 g

Scaldare il nappage, la vaniglia e l'acqua fino a farli sobbollire.

PERLE DI VANIGLIA

Acqua..... 63 g

Perla di vaniglia bio Madagascar VAKANA NOROHY ...5 g
Agar-agar SOSA 1 g
Zucchero semolato..... 10 g
Carbone nero 1 g
Nero di seppia 1 g

Per prima cosa, scaldare l'acqua con le perle di vaniglia a 40 °C. Aggiungere lo zucchero semolato e l'agar-agar a pioggia, quindi portare a ebollizione per 30 secondi. Aggiungere la polvere di carbone nero e il nero di seppia. Per finire, mettere in una pipetta per preparare le perle di vaniglia nell'olio di semi di girasole a 3 °C. Scolare, risciacquare e conservare in frigorifero.

PREPARATO PER TEGOLE ALLA VANIGLIA

Farina tradizionale..... 35 g
Zucchero a velo.....4 g
Fecola di patate 2 g
Olio di vinaccioli..... 20 g
Albumi 30 g
Sale fino 1 pizzico
Pasta di vaniglia del Madagascar VANIFUSION bio....0.5 g

Mescolare tutti gli ingredienti insieme e utilizzarli il giorno successivo.

ASSEMBLAGGIO

Biscotto Joconde alla vaniglia tostata.....1 x (60x40 cm)
Crocante alle noci pecan 150 g
Biscotto morbido al cacao.....1 x (40x30 cm)
Caramello alla vaniglia220 g
Bavarese alla vaniglia tostata600 g
Crema vaniglia e mascarpone 280 g
Nappage neutro vaniglia250 g
Perle di vaniglia80 g
Preparato per tegole alla vaniglia..... 90 g

Per prima cosa, ritagliare delle strisce di biscotto Joconde alla vaniglia di 17 cm x 4,5 cm e posizionarle all'interno di cerchi di montaggio precedentemente preparati con l'acetato. Disporre il croccante sul fondo (steso in un pressino o in uno stampo con un diametro di 4,8 cm e uno spessore di 2,5 mm). Dopodiché, disporre 25 g di mousse bavarese, quindi inserire il biscotto al cioccolato tagliato con una fustella di 4,2 cm di diametro (e 1,2 cm di spessore). In seguito, disporre 15 g di caramello e ricoprire fino all'altezza del biscotto Joconde. Congelare, quindi montare la crema alla vaniglia e mascarpone e disporre 15 g, avendo cura di lasciare la punta. Congelare nuovamente, quindi spruzzare la panna montata con il nappage neutro alla vaniglia, senza rimuovere i cerchi e l'acetato. Per preparare le tegole, disporre un filo di preparato per tegole alla vaniglia su un tappetino in silicone unto. Livellare con una spatola, quindi con le dita. Rifornire i bordi per dare la forma di un baccello di vaniglia. Per finire, cuocere a 170 °C per 5-7 minuti. Riempire le cavità delle tegole con perle di vaniglia e decorare gli entremets.



Berlino
GERMANIA



Anna **PLAGENS**

LE ORIGINI

Anna Plagens si avvicina alla pasticceria grazie ai bei ricordi della madre e della nonna, che preparavano torte per compleanni e feste di famiglia. La golosità unisce le persone ed è spesso sinonimo di convivialità. Quei momenti nutrono la sua passione per la pasticceria fin dall'infanzia.

IL SUO PERCORSO

Dopo un tirocinio in Alsazia, presso la pasticceria Husser di Guebwiller, prosegue la sua formazione presso il CFA di Colmar. Il suo percorso professionale la conduce a Vienna, in Austria, dove partecipa all'inaugurazione del Palais Coburg e lavora presso Demel, celebre per la sua torta Sacher. A Parigi entra a far parte del team di Pierre Hermé, dove il suo lavoro si concentra in particolare sulle texture e sulla struttura dei dessert. Dopo cinque anni in Francia, e con il suo diploma in mano, torna in Germania per aprire la pasticceria Du Bonheur a Berlino.

ISPIRAZIONE E CREAZIONE

Anna trae ispirazione dagli scambi con il suo team e con i clienti, nonché dalle tendenze dei social media. Essendo madre di un bambino, controlla la quantità di zucchero raffinato nelle sue creazioni. Un ingrediente con cui adora lavorare è la frutta secca, mentre la vaniglia (in tutte le sue forme) rimane il suo ingrediente NOROHY preferito per il suo profumo confortante.

FIRMA E AUDACIA

Il suo negozio è un punto di riferimento per la pasticceria francese a Berlino e propone dessert classici come l'éclair, la crostata al limone e il Paris-Brest. Per la NOROHY Gallery, Anna Plagens ha immaginato una versione audace dell'Opéra: vegana, senza glutine e senza zuccheri industriali. Una vera e propria sfida per un'alimentazione più sana! In questo modo, tutti potranno apprezzare un grande classico reinterpretato. Il maestro pasticcere rivede regolarmente le sue ricette applicando i principi della Golosità Ragionata.



OPÉRA VEGETALE CON DATTERI

27 pezzi, in un quadro per cioccolato Valrhona di 34 x 34 cm. Sono necessari 3 quadri di 10 mm, 1 quadro di 4 mm e 1 quadro di 2 mm di altezza



CIOCCOLATO AI DATTERI

Pasta di cacao 100% VALRHONA 600 g
Zucchero di dattero..... 300 g
Burro di cacao VALRHONA..... 100 g

Mixare tutti gli ingredienti molto finemente fino a quando il composto non inizia a diventare liquido. Lavorare in conca per 24-36 ore.

(Questa ricetta può essere realizzata anche con GUANAJA 70% di Valrhona, ma in questo caso il cioccolato contiene il 30% di zucchero raffinato).

BISCOTTO AI DATTERI SENZA GLUTINE

Fecola di mais 150 g
Farina di mandorle 250 g
Zucchero di dattero..... 120 g
Lievito chimico 15 g
Salgemma..... 2 g
Olio neutro 90 g
Bevanda di avena senza glutine..... 450 g
Aceto di sidro..... 12 g
Patata dolce cotta e sbucciata..... 50 g
Bucce di psillio macinate 5 g
Flaxfiber SOSA..... 10 g
Acqua minerale 150 g

Mescolare i primi 5 ingredienti secchi in una terrina. Emulsionare l'olio, la bevanda di avena, l'aceto di sidro, la patata dolce, lo psillio e il Flaxfiber fino a ottenere una mousse densa. Infine, aggiungere l'acqua minerale e mescolare con gli ingredienti secchi. Stendere immediatamente 3 biscotti in un quadro per praline di 4 mm su un tappetino da cottura e cuocere a 170 °C per 12 minuti circa.

CAFFÈ CREMA

Sciroppo di datteri..... 150 g
Bevanda di avena senza glutine..... 500 g
Fecola di mais 80 g
Pasta di caffè NOROHY..... 20 g
Vaniglia TADOKA 1 pz.
Blocco vegano (sostituto del burro Naturli) 430 g

Il blocco vegano può essere sostituito con 170 g di olio di cocco, 160 g di burro di cacao e 100 g di olio neutro. Portare a ebollizione lo sciroppo di datteri, il latte di avena e la fecola di mais mescolando. Lasciar raffreddare a 50 gradi e incorporare con cura la pasta di caffè, la vaniglia Tadoka e il blocco vegano. Coprire con pellicola trasparente e lasciar raffreddare completamente. Sbattere più volte nella planetaria fino a raggiungere il volume massimo.

SCIROPPO DI CAFFÈ

Acqua..... 350 g
Datteri 120 g
Baccello di vaniglia aperto e raschiato..... 1
Estratto di caffè NOROHY 15 g

Portare tutti gli ingredienti a ebollizione e lasciarli in infusione per 20 minuti, quindi mixare e setacciare finemente. Rimuovere i filamenti di datteri e vaniglia.

GANACHE

Cioccolato ai datteri 270 g
Bevanda di avena senza glutine..... 300 g
Blocco vegano (Naturli)..... 130 g

Portare a ebollizione la bevanda di avena e preparare una ganache con il cioccolato, quindi aggiungere il blocco vegano e utilizzare immediatamente.

GLASSA AL CIOCCOLATO

Cioccolato ai datteri 200 g
Burro di cacao VALRHONA..... 18 g
Olio di cocco..... 100 g

Sciogliere il cioccolato a bassa temperatura. A 34 °C, incorporare il burro di cacao ed emulsionare con l'olio di cocco.

Disporre un quadro per cioccolato Valrhona di 10 mm su una teglia rivestita di carta da forno e adagiare il biscotto all'interno, con il lato liscio rivolto verso il basso. Spennellare con lo sciroppo di caffè e spalmare metà del caffè crema. Lisciare con una spatola (Raplette) e posizionare un altro quadro di 10 mm. Disporre il secondo biscotto e bagnarlo con lo sciroppo al caffè. Distribuire la ganache in modo uniforme e lisciarla con la spatola. Posizionare un altro quadro di 10 mm, disporre l'ultimo biscotto e bagnarlo. Distribuire il caffè crema rimasto, livellarlo con la spatola e disporre il quadro di 2 mm. Eventualmente lasciar raffreddare brevemente. Versare la glassa e lasciar cristallizzare. Prima di rimuoverlo, staccare con cautela il quadro con la punta di un coltello. Con un coltello caldo, tagliare 3 strisce larghe 11 cm. Tagliare ogni striscia in 9 pezzi (11 x 3,5 cm) e decorare a piacere con una scritta 'Opéra' e/o con polvere d'oro.



Esther REAL

LE ORIGINI

Appassionata di gastronomia, sia dolce che salata, Esther Real ha sempre lavorato in questo settore, imparando il mestiere in particolare nella ristorazione. Ha studiato economia e marketing internazionale a Barcellona prima di dedicarsi completamente alla pasticceria.

IL SUO PERCORSO

Per raggiungere questo obiettivo, Esther ha seguito corsi in diverse scuole di Barcellona, come l'Espai Sucre, la Chocolate Academy e infine la scuola Hofmann, dove ha lavorato per cinque anni nel team di pasticceria guidato da Eric Ortuño e poi da Miquel Guarro.

Successivamente è entrata a far parte di Tickets, il ristorante di Albert Adrià, dove ha lavorato con Alfredo Machado e David Gil.

Dopo il Covid-19, ha lasciato il ristorante e ha preso parte al nuovo progetto di pasticceria Gil, lavorando al fianco di Gerard Gil. Insieme gestiscono 4 negozi, 3 dei quali si trovano nel quartiere Clot. L'ultimo è stato inaugurato un anno fa sulla Rambla.

AUDACIA

Attraverso questa collaborazione, Esther mira a coniugare pasticceria moderna e salvaguardia delle tradizioni della panetteria.

La ricetta creata per la NOROHY Gallery ne è la dimostrazione, unendo un gusto semplice e tecniche tradizionali in una nuova forma.



NUVOLA ALLA VANIGLIA

Ricetta per 10 porzioni



TORTA DELLA NONNA

Uova.....	120 g
Succo d'arancia.....	50 g
Scorza d'arancia.....	2 g
Olio di girasole.....	50 g
Olio d'oliva.....	50 g
Zucchero bianco.....	185 g
Farina di farro bianco.....	120 g
Lievito chimico.....	6 g
Acqua di fiori d'arancio bio NOROHY.....	7 g
Semi di papavero.....	10 g

Sbattere le uova e lo zucchero bianco. Aggiungere il succo d'arancia e l'acqua di fiori d'arancio. Incorporare delicatamente la farina e il lievito chimico. Infine, aggiungere gli oli, i semi di papavero e la scorza. Lasciar riposare in frigorifero per almeno 12 ore. Versare 60 g per stampo. Cuocere a 170 °C per 12-14 minuti.

SABLÉ ALLA VANIGLIA

Farina di farro bianco.....	500 g
Zucchero a velo.....	200 g
Burro ammorbidito.....	300 g
Mandorle in polvere.....	60 g
Uova.....	120 g
Sale fino.....	2 g
Baccelli di vaniglia di Tahiti NOROHY.....	2 g

Mescolare il burro ammorbidito con lo zucchero. Aggiungere le uova una alla volta. Per finire, aggiungere la farina, le mandorle, il sale e la vaniglia. Stendere l'impasto a uno spessore di 1,75 mm e conservarlo in frigorifero. Tagliare nella forma desiderata e cuocere in forno a 150 °C

per 8-10 minuti.

MOUSSE VANIGLIA E CAMELLO

Panna.....	660 g
Glucosio.....	80 g
Zucchero bianco.....	380 g
Sale.....	4 g
Bicarbonato.....	1,6 g
Burro.....	80 g
Cioccolato bianco Opalys 33% VALRHONA.....	100 g
Zucchero bianco.....	380 g
Baccelli di vaniglia di Tahiti NOROHY.....	2 parti

Preparare un caramello a secco con la prima quantità di zucchero. Sfumare con la panna e il glucosio.

Aggiungere il sale, il bicarbonato, il cioccolato, il burro e la vaniglia.

Cuocere fino a 105 °C e lasciar raffreddare in frigorifero.

CREMA ALLA VANIGLIA TIPO FLAN

Latte.....	220 g
Panna.....	325 g
Pectina X58.....	4 g
Zucchero bianco.....	90 g
Uova intere.....	120 g
Gelatina in polvere.....	5 g
Acqua.....	25 g
Baccelli di vaniglia di Tahiti NOROHY.....	2 parti

Mettere la vaniglia in infusione nella panna e nel latte.

Scaldare a 40°C e aggiungere lo zucchero con la pectina, cuocere a 82°C con le uova.

Aggiungere la gelatina.

Conservare in frigorifero per il dosaggio.

RIVESTIMENTO AL CIOCCOLATO BIANCO

Cioccolato bianco Opalys 33% VALRHONA.....	300 g
Burro di cacao VALRHONA.....	200 g
Colorante bianco.....	10 g
Vaniglia in polvere NOROHY.....	2 g

Sciogliere il burro e il cioccolato bianco

Opalys, aggiungere il colorante alimentare e la vaniglia in polvere.

MONTAGGIO

Versare la crema alla vaniglia negli stampi e aggiungere il caramello sbattuto. Congelare.

Ricoprire. Cuocere i sablé ricoperti di zucchero di canna e semi di papavero e il pan di Spagna in stampi a semisfera.





Tokyo
GIAPPONE



Moe TAKAHASHI

LE ORIGINI

Moe Takahashi è cresciuta in una famiglia in cui le torte comprate in pasticceria erano un'eccezione. Per i compleanni e per Natale, la madre preparava sempre torte fatte in casa. È dandole una mano che Moe ha risvegliato la sua passione, ed è stato guardando gli chef Hironobu Tsujiguchi e Sadaharu Aoki in televisione che ha iniziato a interessarsi alla professione e a desiderare di intraprendere questa carriera. Dopo il liceo, si è iscritta a una scuola di cucina per realizzare il suo sogno.

IL SUO PERCORSO

Dal 2007 al 2011, Moe inizia come apprendista presso la pasticceria Tadashi Yanagi. Progredisce nella carriera e ricopre il ruolo di Pasticciere Intermedio fino al 2015 presso la Viennese Confectionery Lienberg. Prosegue con uno stage in Francia prima di diventare maestro pasticcere (responsabile del cioccolato) presso l'InterContinental Tokyo Bay nel 2016. Nel 2023, Moe propone il suo dessert d'autore "The Windmill" alla Coppa del Mondo di Pasticceria, sul tema del cambiamento climatico.

ISPIRAZIONE

Moe immagina ricette costruite attorno all'ingrediente principale, valorizzandolo senza elementi superflui, per poi integrare ingredienti secondari solo se necessario. Per il design trae spesso ispirazione dai mobili e dagli arredi d'interni. I suoi ingredienti preferiti in pasticceria sono il cioccolato e la vaniglia. Ha un debole per Tadoka, che considera una soluzione unica e dal potenziale stimolante.

Per la NOROHY Gallery, Moe ha combinato Tadoka e cioccolato per dare vita a un sapore di vaniglia unico, una salsa inglese calda che rende il servizio al tavolo più piacevole. Il maestro pasticcere esprime la delicatezza della vaniglia con una sottile tegola e la sua versatilità con il colore bianco, utilizzando solo semi di vaniglia per il design.



ENCAJE VAINILLA



SAVARIN DE VAINILLA

Leche entera.....	90 g
Nata montada 35 %.....	45 g
Levadura fresca.....	25 g
Sal.....	4,2 g
Azúcar.....	20 g
Vainas de vainilla en polvo NOROHY.....	8 g
Harina T80.....	285 g
Huevos.....	140 g
Mantequilla.....	85 g

Calentar la leche y la nata a 40 °C, luego añadir la levadura fresca y mezclar bien.

Utilizar los huevos a temperatura ambiente. Derretir la mantequilla calentándola a 40 °C.

Mezclar la sal, el azúcar, la vainilla en polvo y la harina en un procesador de alimentos. Añadir la mezcla de levadura y los huevos enteros, luego amasar bien.

Verter la mantequilla tibia a 40 °C sobre la masa y dejar reposar durante 15 minutos.

Pasados 15 minutos, amasar la masa hasta obtener una mezcla homogénea.

Verter la masa terminada en moldes, dejar reposar durante 10 minutos y luego hornear a 180 °C durante unos 40 minutos.

SIROPE DE WHISKY

Agua.....	50 g
Azúcar.....	150 g
Whisky.....	120 g

Hervir el agua y el azúcar, después dejar enfriar.

Añadir el whisky al almíbar enfriado.

CREMA HELADA DE VAINILLA

Nata montada 35 %.....	110 g
Leche entera.....	340 g
Yemas de huevo azucaradas (20 % de azúcar añadido).....	70 g
Azúcar.....	58 g
Vainas de vainilla de Madagascar NOROHY.....	0,4 uds
Estabilizante (goma guar 60 % / glucosa 40 %).....	1,8 g

Poner a hervir la nata, la leche y las vainas de vainilla y dejar infusionar durante 10 minutos.

Añadir las yemas mezcladas, el azúcar y el estabilizante y cocer hasta obtener una crema inglesa (crema pastelera).

Dejar que la mezcla se enfríe, después poner en sorbetera.

MOUSSE HELADA CARAÏBE

Nata montada 35 %.....	200 g
Claras de huevo.....	60 g
Azúcar.....	100 g
Agua.....	30 g
Chocolate negro VALRHONA Caraïbe 66 %.....	210 g
Nueces pecanas caramelizadas SOSA.....	300 g

Disolver el azúcar en el agua para hacer un almíbar, después añadir a las claras de huevo y batir para hacer un merengue italiano.

Derretir el Caraïbe a 55 °C y batir hasta que esté firme al 60 % aproximadamente.

Mezclar el merengue con la nata montada, añadir las nueces pecanas caramelizadas picadas gruesas y verter la mezcla en un molde redondo de 6 cm de diámetro.

PERAS SALTEADAS

Peras.....	1 ud
Azúcar.....	CS
Vainas de vainilla Madagascar NOROHY.....	CS
Whisky.....	CS

Cortar la pera en dados.

Colocar los dados de pera, el azúcar y la vainilla en una sartén y caramelizar.

Por último, flambear con whisky.

CREMA INGLESA

Leche entera.....	110 g
Nata montada 35 %.....	55 g
Azúcar (para caramelo).....	10 g
Azúcar.....	10 g
Yemas de huevo azucaradas (20 % de azúcar añadido).....	20 g

Caramelizar el azúcar (para hacer caramelo), luego agregar la leche caliente y la nata.

Mezclar el azúcar con las yemas de huevo, luego incorporar a la mezcla de caramelo y cocer hasta obtener una crema pastelera.

CREMA CHANTILLY DE VAINILLA

Nata montada 35 %.....250 g
Vainas de vainilla de Madagascar NOROHY..... 0,5 ud
Azúcar 20 g

Añadir la crema restante a la mezcla infusionada y deja reposar en la nevera durante la noche.

Retirar la vaina de vainilla, añadir el azúcar y montar la nata.

OPALINA DE VAINILLA

Azúcar340 g
Jarabe de glucosa225 g
Vainas de vainilla de Madagascar NOROHY.....1,5 uds

Cocinar el azúcar y el jarabe de glucosa juntos hasta que la temperatura alcance los 160 °C.

Añadir las vainas de vainilla a la mezcla cocida.

Dejar que la mezcla se enfríe y se endurezca, luego triturar hasta convertirla en polvo usando una trituradora.

Dejar que la mezcla se enfríe y se endurezca, luego triturar hasta convertirla en polvo usando una trituradora.

Tamizar el polvo en el molde preparado y hornear en el horno a 160 °C durante 2 a 3 minutos.

TEJA DE VAINILLA

Leche entera.....200 g
Nata montada..... 20 g
Azúcar40 g
Fécula de maíz..... 20 g

Vainas de vainilla de Madagascar NOROHY..... 0,5 ud
Llevar a ebullición la leche, la nata y la vainilla. Añadir el azúcar y la fécula de maíz, después cocer la mezcla.

Extender la mezcla cocida sobre un tapete de silicona, hornearla en seco en un horno de convección a 80 °C durante 1 hora.

TADOKA VAINILLA NOROHY

TADOKA Vainilla NOROHY100 g
Chocolate negro VALRHONA Equatorial 55 %.....100 g

Mezclar el Tadoka y el Equatorial Noir en un procesador de alimentos hasta obtener una consistencia similar a la arcilla, luego dar a la mezcla la forma de una vaina de vainilla.

Cortar el savarin de vainilla en trozos de 2 cm de grosor, retirar el centro para darle forma de donut y empaparlos en sirope de whisky calentado a 40 °C.

Colocar helado de vainilla sobre la Mousse Helada Caraïbe.

Colocar el savarin de vainilla empapado en un plato y decorar el centro con peras salteadas.

Colocar el helado de vainilla sobre el savarin de vainilla, luego cubrir con chantilly de vainilla.

Decorar con tejas de vainilla y opalinas de vainilla encima de la crema Chantilly de vainilla.

Para el toque final, incorporar la vainilla Tadoka a la crema inglesa tibia sin dejar de mezclar, después repartir uniformemente.





Eunjung CHO

IL SUO PERCORSO PROFESSIONALE

Dopo aver iniziato a lavorare nel settore della ristorazione, la chef Eunjung Cho si è appassionata alla pasticceria e si è formata presso la scuola Lenôtre in Francia. Ha poi maturato diverse esperienze come proprietaria di Bless Kitchen, pasticciera e responsabile di produzione presso La Bocca a Seul e pasticciera presso il Park Hyatt Aviara negli Stati Uniti.

Nel 2013, ha fondato Honeybee Seoul, dando vita alla prima “Masterclass di pasticceria da caffetteria” della Corea. I suoi corsi sono incentrati su ricette pratiche e adattabili sia ai caffè indipendenti sia alle grandi unità di produzione. È anche autrice di diversi acclamati libri di pasticceria. Nel 2024 ha ampliato il suo portfolio con il lancio del marchio di dessert surgelati Ouch e della pasticceria Touch.

AUDACIA

Per la chef, l'audacia prende forma nel coraggio di guardare con occhi nuovi ciò che ci è familiare e di reinterpretarlo. Il suo obiettivo è quello di esaltare sapori ed esperienze universali. L'equilibrio rimane fondamentale: gusto, aroma, consistenza e aspetto visivo devono armonizzarsi perfettamente. Si sforza di eliminare il superfluo e valorizzare l'autenticità degli ingredienti.

ISPIRAZIONE

La ricetta creata per la Norohy Gallery è una reinterpretazione del ricordo del gelato alla fragola e vaniglia della nostra infanzia. I baccelli del Madagascar aggiungono profondità alla crema bavarese, mentre i baccelli di Tahiti conferiscono una delicata nota floreale alla composta di fragole. La perla di vaniglia offre alla gelatina una sensazione di freschezza e l'estratto aiuta a legare insieme il tutto, come una storia. Il design si ispira alla forma di un baccello di vaniglia, mentre il taglio rivela strati distinti per un effetto visivo e un'esperienza di gusto persistente.

Per Eunjung Cho, Norohy non è solo un ingrediente, è un punto di riferimento. “Per uno chef, il ruolo di ogni ingrediente in una ricetta e la sua influenza sul risultato complessivo sono fondamentali. La vaniglia definisce la direzione e l'equilibrio della ricetta. I baccelli Norohy offrono un aroma intenso e costante, caratteristiche uniche a seconda della varietà e una presenza che non svanisce mai, anche se combinati con altri ingredienti. Norohy non è quindi una semplice scelta: è una garanzia di qualità e di filosofia che mi sforzo di rispettare”.



FRAGOLA E VANIGLIA

Ricetta per 13 porzioni



PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE

(30x40 cm, 1 teglia)

Uova.....	182 g
Zucchero.....	125 g
Farina 0.....	56 g
Fecola di mais.....	42 g
Farina di mandorle PARIANI.....	42 g
Burro.....	18 g

Scaldare le uova e lo zucchero a 35 °C, quindi sbattere.
Setacciare e mescolare la farina, la fecola di mais e la farina di mandorle.

Distribuire uniformemente nello stampo e cuocere a 180 °C per 7 minuti.

Ritagliare dei cerchi di 3 cm e 2,5 cm.

SCIROPPO DI VANIGLIA

(dividere in porzioni di 2 g)

Acqua.....	40 g
Zucchero.....	16 g
Estratto di Vaniglia Bourbon Bio NOROHY.....	2 g
Zucchero.....	1 g
Rum ambrato.....	2 g

Portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero per ottenere uno sciroppo.

Aggiungere l'estratto di vaniglia e il rum ambrato.

Spennellare ogni cerchio di pan di Spagna con 1-2 g di sciroppo.

COMPOSTA DI FRAGOLE

(dividere in porzioni di 10 g ciascuna)

Fragole.....	112 g
Zucchero.....	37 g
Baccelli di vaniglia di Tahiti NOROHY.....	0.2 pz.
Succo di limone.....	8 g

Sale rosa dell'Himalaya.....	0.3 g
Pectina NH SOSA.....	2 g
Agar-agar SOSA.....	1.5 g
Massa di gelatina.....	10 g

Scaldare le fragole, il succo di limone e il baccello di vaniglia a 45 °C.

Mescolare lo zucchero, il sale, la pectina e l'agar-agar, quindi portare a ebollizione.

Togliere dal fuoco e incorporare la massa di gelatina.

Dividere in porzioni di 10 g ciascuna in ogni stampo.

GEL ALLA VANIGLIA (da dividere in porzioni di 8 g)

Acqua.....	73 g
Zucchero di canna.....	44 g
Pectina NH SOSA.....	1 g
Agar-agar SOSA.....	1 g
Massa di gelatina.....	7 g
Perla di vaniglia VAKANA NOROHY.....	10 g

Scaldare l'acqua a 45 °C.

Aggiungere lo zucchero di canna, la pectina e l'agar-agar, quindi portare a ebollizione.

Incorporare la gelatina e le perle di vaniglia.

Distribuire 8 g in ogni stampo.

MOUSSE ALLE FRAGOLE

(dividere in porzioni di 10 g ciascuna)

Fraises.....	50 g
Succo di limone.....	2 g
Massa di gelatina.....	14 g
Meringa italiana (Zucchero 1,5: Acqua 0,5: Albumi 1).....	18 g
Panna.....	42 g
Liquore di fragole.....	9 g

Mixare grossolanamente le fragole e mescolarle con il succo di limone.

Mescolare con la massa di gelatina calda.

Montare la panna con il liquore di fragole fino a ottenere una consistenza cremosa.

Incorporare la meringa italiana.

Mescolare con il preparato alle fragole. Distribuire 10 g in ogni stampo.

BAVARESE ALLA VANIGLIA (45 g ciascuna)

Latte.....	260 g
Tuorli.....	80 g
Zucchero di canna.....	80 g
Baccello di vaniglia Bourbon Madagascar NOROHY.....	2 pz.
Fava tonka.....	2 g
Massa di gelatina.....	50 g
Panna.....	230 g
Liquore di fragole.....	10 g
Kirsch.....	10 g

Mettere in infusione nel latte il baccello di vaniglia e la fava tonka.

Mescolare i tuorli con lo zucchero di canna e cuocere la crema inglese a 83 °C.

Aggiungere la massa di gelatina e lasciar raffreddare a 20

°C.

Montare la panna con il liquore di fragole e il kirsch.
Combinare con il passaggio 3 e dividere in porzioni da 45 g.

SPRAY VELLUTO CIOCCOLATO

Cioccolato fondente MANJARI 64% VALRHONA.....100 g
Burro di cacao VALRHONA.....100 g
Colorante alimentare nero a base di olio 1 g

Sciogliere il cioccolato e il burro di cacao, quindi emulsionare con il colorante nero.

Spruzzare a 45-50 °C.

Spray Absolu Cristal vaniglia

SPRAY ABSOLU CRISTAL VANIGLIA

Absolu Cristal VALRHONA.....200g
Acqua.....20g
Perla di vaniglia VAKANA NOROHY1g

Far bollire l'Absolu Cristal con l'acqua e il baccello di vaniglia.

Spruzzare sul dessert.





Shenzhen
CINA



Su
YANG

In Cina era difficile trovare un cioccolato prodotto con vero burro di cacao naturale. È solo alle elementari che Su Yang assaggia, a casa di un compagno di classe, un cioccolatino proveniente dall'estero. Il suo sapore era unico, dolce, morbido, con un guscio di cioccolato e un ripieno marrone che filava delicatamente (probabilmente caramello). È bastato un solo morso per desiderare di assaggiarne ancora.

UN PERCORSO DECISAMENTE ATIPICO

Su Yang studia pasticceria francese presso la Flore Pastry School di Shenzhen. La sua insegnante, francese, era diplomata al Cordon Bleu in Giappone. Dopo questo corso, la preparazione dei cioccolatini si rivela la sua parte preferita. Tuttavia, in Cina i corsi specializzati sui cioccolatini erano rari, e Su Yang impara in gran parte da autodidatta.

Proveniente da un background musicale, Su Yang lavora in vari campi legati alla musica, tra cui l'insegnamento, l'organizzazione di programmi radiofonici musicali e il giornalismo musicale, fino all'età di 30 anni. Dopodiché, cambia settore, entrando in quello assicurativo: una sfida importante per un'appassionata d'arte. Nel tempo libero inizia a sperimentare con la pasticceria francese. La pandemia le permette di riavvicinarsi al cioccolato, portandola ad aprire il proprio negozio di cioccolatini.

ISPIRAZIONI E TECNICHE

Su Yang trova ispirazione ovunque: in un buon pasto, un buon caffè o in un vino d'annata, in un viaggio, in un mercato locale o in alcuni elementi cinesi. Il design dei suoi cioccolatini si ispira alla "trasformazione dello smalto (Yao Bian)" utilizzato nella porcellana cinese antica. Questa tecnica provoca cambiamenti di colore incontrollabili durante la cottura della ceramica. Su utilizza quindi la tecnica del "motivo soffiato" sulla superficie dei cioccolatini, ottenendo un effetto cromatico simile a quello dello smalto, conferendo a ciascun cioccolatino un carattere unico.

Adora lavorare con il baccello di vaniglia di Tahiti per la sua polpa carnosa e il suo aroma unico. Associato al cioccolato bianco, questo aroma rivela una ricca dolcezza. Abbinato al cioccolato fondente, si trasforma in una fragranza elegante, con aromi di bosco e mandorle.



CIOCCOLATINI “TÈ ORIENTALE E RISO”

(per 21 cioccolatini,
utilizzando stampi semicircolari da 2,8 cm × H 2,2 cm)



LATTE DI RISO CONDENSATO ALLA VANIGLIA

Baccelli di vaniglia di Tahiti NOROHY	2 g
Latte di soia non zuccherato	60 g
Fogli di riso glutinoso	1 g
Riso crudo	4 g

Scaldare i fogli di riso glutinoso con il latte di soia non zuccherato a 80 °C.

Lasciare in infusione per 20 minuti per estrarre l'aroma del riso glutinoso, quindi filtrare i fogli.

Macinare 3 g di riso crudo in granella e aggiungerla al latte di soia ottenuto nel passaggio 1 insieme a 2 g di baccelli di vaniglia.

Lasciar riposare per 30 minuti, quindi mescolare lentamente a fuoco basso finché il composto non si addensa e forma una pasta.

Filtrare per ottenere 38 g di latte di riso concentrato da utilizzare in seguito.

LATTE DI SOIA ALLA VANIGLIA E GANACHE AL RISO

Latte di riso condensato alla vaniglia	40 g
Sciroppo di glucosio	1.5 g
Sorbitolo	1.5 g
Cioccolato bianco OPALYS 33% VALRHONA	50 g
Burro di cacao VALRHONA	5 g

Preparare il latte di riso condensato alla vaniglia.
Scaldare gli zuccheri con il latte di riso condensato.
Aggiungere il cioccolato bianco fuso e il burro di cacao.
Quindi omogeneizzare per creare un'emulsione.

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE E MIELE ACIDULO

Panna leggera	11 g
Baccelli di vaniglia di Tahiti NOROHY	1 pz.
Miele selvatico acidulo dello Yunnan	6 g
Trealosio	2 g
Cioccolato fondente MANJARI 64% VALRHONA	20 g

Scaldare i baccelli di vaniglia con la panna leggera a 80 °C, quindi filtrare i baccelli di vaniglia. Aggiungere il miele acidulo e il trealosio, quindi mescolare bene.

Aggiungere il cioccolato fondente fuso e mescolare bene per emulsionare.

Versare la ganache al centro del primo strato, assicurandosi che quest'ultimo ricopra completamente il secondo.

STRATO CROCCANTE AL CIOCCOLATO AL LATTE E RISO INTEGRALE ALLE ALGHE

Riso integrale	6g
Alghe (nori)	1g
Cioccolato al latte JIVARA 40% VALRHONA	20g
Vaniglia Tadoka NOROHY	1
Burro di cacao VALRHONA	4g

Far saltare il riso integrale cotto con le alghe a fuoco basso per 1 minuto, quindi tritarlo finemente con un robot da cucina.

Sciogliere il cioccolato al latte, la vaniglia Tadoka e il burro di cacao, quindi lasciar raffreddare il composto a 30 °C.

Mescolare uniformemente i pezzetti di riso integrale e di alghe del passaggio 1 con il composto del passaggio 2.

Versare la preparazione nello stampo e agitare delicatamente per garantire una distribuzione uniforme.

SPRAY COLORANTE AL BURRO DI CACAO

Preparare il burro di cacao arancione scuro e quello ciano chiaro, temperarli per un utilizzo successivo.

Mettere 2 gocce di burro di cacao arancione al centro dello stampo e 1 goccia di burro di cacao ciano sul lato; agitare delicatamente lo stampo per mescolare.

Utilizzare un aerografo a bassa pressione per spruzzare il burro di cacao dal centro verso l'esterno, assicurandosi che il colore sia distribuito uniformemente sullo stampo.

GUSCIO DEI CIOCCOLATINI

Sciogliere il cioccolato fondente República del Cacao Amazonia 75% e temperarlo a 32 °C.

Versare il cioccolato temperato nello stampo e picchiettare per eliminare le bolle d'aria.

Versare il cioccolato in eccesso per formare un guscio di cioccolatino dello spessore appropriato.

ASSEMBLAGGIO

Strato 1: Latte di soia alla vaniglia e ganache al riso

Strato 2: Ganache al cioccolato fondente e miele acidulo dello Yunnan

Strato 3: Strato croccante al cioccolato al latte e riso integrale alle alghe

CHIUSURA DEI CIOCCOLATINI

Temperare il cioccolato fondente RDC 75% per un utilizzo successivo.

Con una pistola termica, scaldare la superficie della ganache, quindi raschiare via il cioccolato in eccesso per appiattare la superficie.

Versare il cioccolato fondente temperato nello stampo e sigillare il cioccolatino con carta da forno.





Kuala Lumpur
MALESIA



Ming Ai
LOI

BACKGROUND PROFESSIONALE

MingAi Loi ha iniziato la sua carriera come decoratore di torte presso TakaCakeHouse nel 2009 in Malesia. Ha continuato il suo percorso come commis chef e poi come sous chef a Pechino, in Cina, fino al 2016. Successivamente diventa maestro pasticciere esecutivo presso l'Accademia di Pasticceria e Arti Culinarie di Singapore, prima di essere incoronato Campione del Mondo alla Coppa del Mondo di Pasticceria nel 2019. La sua ascesa continua nel 2023 con il titolo di "Top Excellent Pastry Chef". Da allora viene regolarmente invitato come membro di giuria, in particolare per l'Asian Pastry Cup (2024), la Coppa del Mondo di Pasticceria (2025) e la Malaysia Cup.

Nel 2021 inaugura la sua pasticceria "Voilà" e nel 2024 la sua scuola, che da allora dirige con orgoglio.

AUDACIA

Secondo lo chef MingAi Loi, l'audacia della sua ricetta NOROHY Gallery deriva dalla combinazione di tre ingredienti NOROHY che solitamente non vengono abbinati. La pasta di chicchi di caffè conferisce un aroma naturalmente fragrante e concentrato. Lo chef ha anche aggiunto un tocco sottile di pasta di baccelli di vaniglia VANIFUSION alla schiuma, insieme all'acqua di fiori d'arancio. Questa combinazione unica offre contrasto, equilibrio e una nota fresca. MingAi Loi apprezza particolarmente la coerenza dei nostri ingredienti, dall'origine al profilo aromatico, che, a suo avviso, riflette un profondo rispetto per l'integrità e l'autenticità di questi aromi naturali in ogni fase.



BABÀ AL CAFFÈ



FLORENTINES ALLE NOCI

Noce	135 g
Nocciole PARIANI	50 g
Mandorle PARIANI	50 g
Burro	105 g
Zucchero di canna.....	60 g
Zucchero semolato.....	60 g
Farina	15 g
Cioccolato VALRHONA DULCEY 35 %.....	90 g
Sale	1 g

Portare a ebollizione il burro fuso, lo zucchero di canna, lo zucchero semolato e la farina. Aggiungere le noci e cuocere in forno a 150 °C per 20 minuti. Aggiungere delicatamente il cioccolato di copertura fuso e il sale marino.

IMPASTO PER BABÀ AL CAFFÈ

Farina 0	125 g
Lievito secco	5 g
Acqua.....	55 g
Zucchero semolato.....	7,5 g
Sale.....	2 g
Burro.....	40 g
Uovo.....	50 g
Pasta di chicchi di caffè NOROHY.....	7 g

Scaldare insieme l'acqua, lo zucchero semolato, il sale, il burro, l'uovo intero e la pasta di chicchi di caffè a 40 °C. Nella ciotola dello sbattitore munito di frusta piatta, mescolare la farina 0 e il lievito secco, quindi incorporare il composto alla preparazione acquosa tiepida e continuare a mescolare fino a quando non si sviluppa il glutine. Versare l'impasto nello stampo e lasciar lievitare per 20 minuti prima della cottura (160 °C, forno ventilato livello 4).

BAGNA AL CAFFÈ

Espresso.....	300 g
Sciroppo 1:1	300 g
Massa di gelatina	18,5 g
Acqua di fiori d'arancio NOROHY.....	1,5 g

Mescolare l'espresso, lo sciroppo, la gelatina e l'acqua di fiori d'arancio.

CREMA DIPLOMATICA VANIGLIA E ANICE

Latte	500 g
Anice stellato	10
Baccello di vaniglia del Madagascar NOROHY	1
Tuorli	150 g
Zucchero semolato.....	100 g
Fecola di mais	40 g
Burro.....	50 g
Massa di gelatina	55 g
Panna UHT 35%.....	785 g

Portare a ebollizione il latte, l'anice stellato e il baccello di vaniglia. Filtrare per rimuovere l'anice stellato. Preparare una crema pasticcera con l'infusione, il tuorlo, lo zucchero semolato e la fecola di mais. Aggiungere il burro e la gelatina, sbattendo. Lasciar raffreddare il composto a 45 °C, quindi incorporare delicatamente la crema sbattuta.

CREMOSO CAFFÈ E DULCEY

Latte	170 g
Panna UHT 35%.....	170 g
Pasta di chicchi di caffè NOROHY.....	10 g
Tuorli	65 g
Zucchero semolato.....	30 g
Massa di gelatina	12 g
Cioccolato VALRHONA Blond DULCEY 35%.....	240 g

Preparare una crema inglese con latte, panna montata, pasta di caffè, un tuorlo e zucchero semolato in un pentolino a 83 °C. Sbattendo, incorporare la gelatina sciolta e il cioccolato di copertura, quindi emulsionare bene con un frullatore a immersione Micromix.

GLASSA AL CAFFÈ

Absolu Cristal VALRHONA	165 g
Acqua.....	16,5 g
Cioccolato fondente VALRHONA Caraïbe 66%.....	???
Pasta di chicchi di caffè NOROHY.....	5 g

In una casseruola, portare a ebollizione la glassa Absolu Cristal e l'acqua. Aggiungere il cioccolato di copertura e la pasta di caffè, quindi emulsionare con un frullatore a immersione.





HONG KONG



Smita
GROSSE

La chef Smita Grosse è cresciuta a Mauritius, nell'Oceano Indiano, in una famiglia in cui suo padre amava sperimentare in cucina.

IL SUO PERCORSO PROFESSIONALE

Durante gli studi presso la scuola alberghiera di Mauritius, ha iniziato la sua carriera culinaria con uno stage presso il lussuoso complesso alberghiero One&Only Le Saint G eran, dove   stata subito assunta come assistente pasticceria. Ha poi scalato i vertici della pasticceria al Ritz-Carlton Dubai, allo Shangri-La Hotel Dubai, al Burj Al Arab Jumeirah, al Galaxy Macau e al Fairmont Singapore, prima di assumere per la prima volta il ruolo di chef pasticceria esecutiva all'Hotel Indonesia Kempinski Jakarta nel 2017.

Nominata chef pasticceria esecutiva presso il Grand Hyatt Hong Kong nel 2015, guida un team di 30 persone e coordina 200 eventi mensili.

In un settore altamente competitivo e in gran parte dominato dagli uomini, Smita Grosse   diventata la prima pasticceria esecutiva di questo famoso hotel di lusso.

AUDACIA

Nella ricetta creata per la Norohy Gallery, lo chef ha optato per un abbinamento audace. Ha unito la dolcezza della vaniglia alla freschezza della verbena e alla robustezza della pera. Un magistrale equilibrio di sapori si traduce in una ricetta armoniosa, con piacevoli note fruttate e vegetali.



VANIGLIA-VERBENA

8-10 porzioni



CROCCANTE VANIGLIA E MANDORLA

Cioccolato bianco VALRHONA Opalys 33%.....	80 g
Pralinato mandorle VALRHONA.....	40 g
Olio di vinaccioli.....	10 g
Baccello di vaniglia Bourbon del Madagascar NOROHY	4 g
Sale	2 g
Feuilletine.....	60 g
Grano saraceno tostato.....	10 g

Sciogliere a bagnomaria o nel microonde il cioccolato Opalys, il pralinato mandorle, l'olio di vinaccioli, la vaniglia NOROHY e il sale marino fino a ottenere un composto liscio.

Incorporare delicatamente la feuilletine e il grano saraceno tostato.

Distribuire il composto uniformemente su una teglia rivestita di carta da forno e riporre in frigorifero finché la consistenza non sarà soda.

GÉNOISE MIELE E VANIGLIA

Uova.....	4
Zucchero semolato.....	150 g
Farina 00	95 g
Acqua.....	6 g
Miele	6 g
Latte.....	30 ml
Baccello di vaniglia del Madagascar NOROHY	2 g

Sbattere le uova con lo zucchero nel frullatore fino a ottenere un composto spumoso e chiaro.

In un pentolino, scaldare il latte, il miele e l'acqua finché il composto non diventa tiepido. Incorporarlo gradualmente al composto di uova, continuando a sbattere.

Aggiungere la farina setacciata e mescolare delicatamente fino a ottenere un composto omogeneo.

Versare l'impasto in una teglia (circa 800 g per teglia) e

cuocere in forno a 180 °C per circa 15-20 minuti o finché i biscotti non saranno dorati e inserendo uno stuzzicadenti al centro, ne uscirà perfettamente pulito. Lasciar raffreddare.

CREMOSO VANIGLIA

Panna densa	300 g
Baccello di vaniglia Bourbon del Madagascar NOROHY	.3
Zucchero semolato.....	60 g
Pectina X58	2 g
Tuorli	80 g

In una casseruola, portare a ebollizione la panna e i baccelli di vaniglia incisi. Togliere dal fuoco e lasciare in infusione per circa 15 minuti; quindi rimuovere i baccelli di vaniglia. Quando la panna raggiunge circa 40 °C, aggiungere lo zucchero mescolato con la pectina.

Incorporare i tuorli continuando a mescolare e proseguire la cottura fino a raggiungere 82 °C. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Riporre in frigorifero fino al momento di servire.

GANACHE VANIGLIA E VERBENA

Massa di gelatina	30 g
Panna densa	400 g
Baccello di vaniglia del Madagascar NOROHY	2
Cioccolato bianco VALRHONA Opalys 33%.....	80 g
Foglie di verbena.....	8 g

In un pentolino, portare a ebollizione la panna, i baccelli di vaniglia incisi e la verbena; lasciare in infusione per qualche minuto.

Rimuovere i baccelli di vaniglia e aggiungere la gelatina sciolta e il cioccolato Opalys. Emulsionare con un frullatore a immersione fino a ottenere una consistenza liscia.

CONFIT DI PERA

Pere in camicia tagliate a cubetti.....	360 g
Acqua.....	60 g
Purea di pera Williams verde ADAMANCE.....	200 g
Zucchero semolato.....	30 g
Pectina NH SOSA.....	7 g
Baccello di vaniglia del Madagascar NOROHY	2

Preparare le pere in camicia con uno sciroppo di vaniglia semplice, tagliarle a cubetti e congelarle in un sacchetto con lo sciroppo fino al momento dell'utilizzo.

In una casseruola, mescolare l'acqua, la purea di pera e i baccelli di vaniglia incisi, quindi portare a ebollizione.

Incorporare le pere tagliate a cubetti. Aggiungere lo zucchero mescolato alla pectina quando il composto raggiunge i 45 °C, quindi togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

GEL ALLA PERA

Purea di pera Williams verde ADAMANCE.....	300 g
Agar agar	4 g
Zucchero semolato.....	13 g
Succo di limone.....	10 g

Acqua..... 150 g
Absolu Cristal VALRHONA..... 125 g

Far bollire insieme la purea di pera, il succo di limone e l'acqua.

Incorporare lo zucchero mescolato con l'agar-agar e cuocere per qualche minuto.

Versare il composto in una teglia e lasciar rassodare in frigorifero. Una volta raffreddato, emulsionarlo con la glassa utilizzando un frullatore a immersione fino a ottenere una consistenza liscia.

COMPOSTA DI PERE

Confit di pera..... 360 g
Gel alla pera..... 160 g

Mescolare il confit di pera e il gel di pera fino a ottenere un composto omogeneo. Stendere su un tappetino in silicone a uno spessore di 0,5 cm e congelare. Tagliare con una fustella e glassare prima dell'utilizzo.

FOGLIE DI CIOCCOLATO

Cioccolato bianco VALRHONA Opalys 33%..... 300 g
VANIFUSION Madagascar di NOROHY..... 2 g

Sciogliere il cioccolato a 48 °C e temperarlo fino a quando non cristallizza a 26 °C. Riscaldarlo a 28 °C prima di stenderlo su un tappetino di silicone o su un foglio di acetato.

Lasciarlo rassodare leggermente, quindi tagliare nelle forme desiderate.

MONTAGGIO

Pasta di baccelli di vaniglia NOROHY.....QB
Foglie di verbena fresca.....QB
Foglia d'oro.....QB
Glassa neutra VALRHONA.....QB

Distribuire il croccante vaniglia e mandorle raffreddato sulla génoise vaniglia e miele e congelare fino a quando non si sarà rassodato.

Una volta congelato, capovolgere il dessert su un piano di lavoro e stendere uno strato di crema alla vaniglia sulla superficie. Riporre nel congelatore.

Ritagliare gli inserti desiderati dal biscotto congelato e ricongelare il ripieno.

Montare la ganache vaniglia e verbena fino a ottenere un composto leggero e spumoso. Versarlo nello stampo con una tasca, aggiungere il ripieno congelato, livellare la superficie e congelare finché non si sarà solidificata.

Sformare il dessert e ricoprirlo con la glassa neutra, assicurandosi di ottenere uno strato uniforme.

Disporre una foglia di cioccolato sul dessert glassato e disporre le pere glassate al centro.

Decorare le pere con piccoli punti di ganache montata, quindi, prima di servire, cospargere lo strato superiore di cioccolato con la polvere di vaniglia NOROHY e decorare con foglie di verbena e foglia d'oro per una finitura elegante.





SINGAPORE



Kelvin **CHIA**

IL SUO PERCORSO

Kelvin Chia ha iniziato la sua carriera culinaria a Singapore come commis chef in un rinomato ristorante locale. Si è rapidamente distinto per la sua passione per gli ingredienti freschi e per la capacità di innovare la cucina asiatica. Grazie al suo impegno e alla sua creatività, ha assunto il ruolo di chef de partie, supervisionando un team di 10 persone e ideando piatti che fondono tradizione e modernità.

Nel 2008, Kelvin ha iniziato a collaborare con un prestigioso hotel a 5 stelle di Singapore come sous-chef. Lì ha affinato le sue capacità nella gestione del team e nella creazione di menù. È particolarmente rinomato per la padronanza delle tecniche di cottura sous vide, che gli consentono di preservare i delicati sapori degli ingredienti locali.

Nel 2012 viene promosso chef esecutivo in un ristorante stellato, dove dirige una brigata di 25 persone. Il suo focus è sull'integrazione di tecniche occidentali nella cucina asiatica, dando vita a esperienze culinarie uniche in grado di affascinare una clientela internazionale.

Nel 2016, Kelvin ha partecipato a una competizione culinaria internazionale dove ha vinto la medaglia d'argento per il suo piatto distintivo, un'innovativa fusione di sapori asiatici ed europei. Questo riconoscimento ha confermato il suo approccio pionieristico e la sua capacità di eccellere sotto pressione.

AUDACIA

La sua carriera è caratterizzata da una costante ricerca di eccellenza e innovazione, che lo rendono uno chef rispettato e influente nel panorama culinario asiatico e internazionale. Per Norohy, lo chef Kelvin ha creato un assortimento di dolci in cui i sapori asiatici si fondono con le tecniche di pasticceria occidentale. La sua audacia risiede nel perfetto connubio tra le due culture, ma anche in quella degli aromi: pasta di caffè e tè al gelsomino, pandano e vaniglia di Tahiti, o ancora torta di riso all'acqua di rose... Lasciatevi guidare dallo chef Kelvin Chia in un'odissea dei sensi!





YUENYEUNG BAHULU NYONYA MADELEINES

DESSERT BAHULU

Farina	65 g
Fecola di mais	6 g
Foglia di pandan	1
Sale	1 g
Pasta di baccelli di vaniglia NOROHY	1 g
uova	115 g
Zucchero	65 g
Liquore di caffè	QB

Preriscaldare lo stampo in forno (ventilazione 1) a 200 °C per 15 minuti.

Mescolare la farina e la fecola di mais in una terrina e tagliare il pandan a pezzetti.

Tostare gli ingredienti secchi e le foglie di pandan in forno per 3 minuti.

Versare in un recipiente e aggiungere il sale.

Sbattere l'uovo con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso e montato a nastro, quindi incorporate la farina.

Versare negli stampi caldi e imburattati.

Cuocere in forno per 8 minuti fino a doratura.

Sformare immediatamente e lasciar raffreddare su una griglia.

Spennellare il liquore di caffè.

INFUSIONE AL GELSOMINO

Tè al gelsomino	10 g
Panna	200 g

Lasciare in infusione la panna sotto vuoto a 60 °C per 3 ore.

Continuare l'infusione per tutta la notte/12 ore.

Filtrare; correggere il peso della panna.

CREMACHE (CREMA PASTICCERA + GANACHE)

Latte condensato non zuccherato	50 g
Infusione al gelsomino	50 g
Estratto di caffè NOROHY	10 g
Zucchero	25 g
Fecola di mais	10 g
Tuorli	20 g
Cioccolato bianco VALRHONA Opalys 33%	140 g
Infusione al gelsomino	70 g
Baccello di vaniglia del Madagascar NOROHY	2 g
Zucchero invertito	10 g

Mescolare il latte condensato non zuccherato, l'infusione, il caffè e lo zucchero in un pentolino e portare al principio del bollore.

In una terrina, mescolare lo zucchero e i tuorli. Incorporare il latte caldo.

Rimettere il tutto nel pentolino e cuocere fino a ottenere una crema pasticcera.

Stendere il preparato su una teglia e coprirlo con della pellicola trasparente.

Sciogliere il cioccolato a 40 °C, scaldare l'infusione, la vaniglia e lo zucchero invertito a 40-45 °C.

Mescolare i due preparati fino a ottenere una ganache.

Raccogliere la crema pasticcera in una terrina e aggiungere la ganache al gelsomino.

Mescolare manualmente fino a ottenere un'emulsione perfetta.

TORTA DI RISO MONT BLANC

TORTA DI RISO

Farina di riso	125 g
Acqua (1)	130 g
Acqua di rose NOROHY	10 g
Acqua (2)	170 g
Zucchero	90 g
Foglie di pandan	2
Lievito secco istantaneo	2 g
Acqua (3)	10 g
Olio di canola	1,5 g
Lievito chimico	1 g

Mescolare in una terrina la farina di riso, l'acqua (1) e l'acqua di rose e mettere da parte.

In una casseruola, portare a ebollizione l'acqua (2), lo zucchero e le foglie di pandan.

Lasciar raffreddare lo sciroppo a temperatura ambiente.

Mescolare il lievito e l'acqua (3) in un piccolo recipiente, avvolgere e mettere da parte.

1+2; +3; lasciar fermentare per 1-2 ore.

Preriscaldare la vaporiera e spennellare la teglia con l'olio. Aggiungere l'olio di canola e il lievito e mescolare bene.

Filtrare il composto e cuocere a vapore per 25 minuti.

Lasciar raffreddare nella vaporiera per 5 minuti.

CREMA DI CASTAGNE

Purea di castagne	200 g
Panna UHT 35%	80 g

Burro.....	15 g
Sale.....	1 g
Baccelli di vaniglia di Tahiti NOROHY.....	2 g

Mescolare tutti gli ingredienti in un frullatore e aiutandosi con una spatola, fino a ottenere una pasta liscia.

Decorare la torta di riso con un motivo floreale utilizzando una tasca.

GEL AL BERGAMOTTO

Purea di bergamotto ADAMANCE.....	100 g
Acqua.....	50 g
Zucchero.....	50 g
Baccelli di vaniglia esausti (usati in precedenza).....	6 g
Gelcrem a freddo SOSA.....	20 g

Portare a ebollizione l'acqua, lo zucchero e l'estratto di vaniglia, quindi lasciar raffreddare.

Mescolare insieme lo sciroppo, la purea e il Gelcrem. Mixare a mano fino a ottenere un gel.

Nota: La quantità di Gelcrem dovrà essere regolata di conseguenza. L'acidità influenza il processo di gelificazione. Sarà necessario lasciar riposare in frigorifero per un'ora affinché il Gelcrem possa idratarsi completamente.

KETAYAP ÉCLAIR

IMPASTO PER BIGNÉ

Acqua.....	105 g
Latte.....	45 g
Zucchero.....	4 g
Sale.....	2 g
Burro.....	60 g
Farina.....	105 g
Uova.....	150 g

Portare a ebollizione l'acqua, il latte, il burro, lo zucchero e il sale.

Togliere dal fuoco, aggiungere la farina e mescolare.

Mettere l'impasto nella planetaria dotata di frusta a foglia. Sbattere per raffreddare, quindi incorporare gradualmente le uova.

Trasferire in una terrina e conservare al fresco per 1 ora.

Utilizzando una bocchetta scanalata 6B, disporre la pastella a una lunghezza di 5,7 cm (2,25 pollici).

Spruzzare un po' di olio da cucina e spolverare con zucchero a velo.

Cuocere in forno a 150 °C (ventilazione 2) per 20 minuti.

Impostare a 130 °C, ventilazione 2, per 15 minuti.

CREMA PASTICCERA PANDAN E VANIGLIA

Foglie di pandan.....	50 g
Acqua.....	100 g
Latte di cocco.....	200 g
Panna UHT 35%.....	200 g
Zucchero.....	50 g
Baccelli di vaniglia di Tahiti NOROHY.....	2 g
Tuorli.....	100 g

Fecola di mais.....	35 g
---------------------	------

Mescolare l'acqua ghiacciata con le foglie di pandan fino a ottenere una purea, setacciare e pesare di nuovo.

Versare la purea di pandan, il latte di cocco e la panna in una casseruola.

Mescolare il tuorlo con lo zucchero e la fecola di mais. Incorporare delicatamente il tutto al latte di cocco.

Rimettere nella casseruola e cuocere finché non si addensa.

Continuare la cottura per 3-5 minuti, quindi mettere da parte. Coprire e congelare.

CRÊPE PANDAN E COCCO

Farina.....	65 g
Zucchero.....	12 g
Sale.....	0,8 g
Uova.....	60 g
Acqua ghiacciata.....	125 g
Foglie di pandan.....	20 g
Latte di cocco.....	60 g
TADOKA vaniglia NOROHY.....	1
Olio di cocco.....	7,5 g

Mescolare tutti gli ingredienti secchi in una terrina.

Mescolare l'acqua ghiacciata con le foglie di pandan fino a ottenere una purea, setacciarla e pesare di nuovo.

Mescolare tutti i liquidi manualmente in un bricco, quindi incorporarli lentamente agli ingredienti secchi.

Sbattere e setacciare due volte per eliminare i grumi di farina.

Spennellare una padella antiaderente con olio di cocco e scaldarla a fuoco medio.

Versare lentamente un mestolo di pastella in una padella antiaderente e cuocere un lato.

Girare la crêpe e cuocere l'altro lato. Coprire la crêpe con un panno umido.

INSERTO CAMELLATO AL COCCO

Cocco grattugiato.....	200 g
Zucchero di palma.....	200 g
Acqua.....	150 g
TADOKA vaniglia NOROHY.....	1
Foglie di pandan.....	2
Sale.....	1,5 g

In una casseruola mettere l'acqua, il pandan, il Tadoka e lo zucchero di palma.

Far sciogliere lo zucchero di palma a fuoco medio-basso, mescolando di tanto in tanto.

Una volta sciolto, aggiungere il cocco grattugiato e mescolare continuamente per evitare che bruci.

Cuocere fino a raggiungere la consistenza desiderata, quindi lasciar raffreddare in un congelatore rapido.



Daniele **SALICE**

LE ORIGINI

Daniele Salice è un giovane maestro pasticciere pugliese. È nato e cresciuto ad Andria, città famosa per la produzione della burrata e dell'olio extravergine di oliva. La sua passione per la pasticceria nasce all'età di 7 anni, sulle orme del padre, pasticciere da oltre trent'anni e proprietario della rinomata pasticceria RoxyBar nella stessa città.

IL SUO PERCORSO

Spinto da una passione sempre più profonda, frequenta l'Istituto Alberghiero di Vieste, nel nord della Puglia, come convittore tra i 14 e i 18 anni. Oltre a questa formazione, Salice può contare sulle solide basi apprese dal padre, che lo ha sostenuto costantemente nel suo percorso. Si forma così in diverse località turistiche, tra cui il rinomato ristorante Antichi Sapori di Pietro Zito e il Grand Hotel Courmayeur, ai piedi del Monte Bianco. A soli due giorni dal conseguimento del diploma (con lode), arriva in Alto Adige, in Valle Aurina, al Wellness Resort Lunaris, un maestoso hotel a 5 stelle immerso tra vette spettacolari, dove inizia come commis pasticciere e cresce fino a ricoprire il ruolo di demi-chef pasticciere.

LA SUA AUDACIA

La pasticceria è tutto per lui: è la strada che ha scelto fin dall'infanzia, affrontandola con determinazione, consapevole delle difficoltà che lo attendevano, ma mettendoci sempre passione e cuore. Per lui, la pasticceria consiste nel saper esplorare, conoscere e sperimentare nuovi ingredienti e sapori capaci di suscitare nelle persone emozioni forti. Crea i suoi piatti mettendosi nei panni del cliente, immaginando ciò che vedrà e assaporerà una volta seduto, con l'obiettivo che, al termine del pasto, l'esperienza rimanga impressa non solo sul palato, ma soprattutto nel cuore. Questo giovane ambizioso possiede una volontà incrollabile di superarsi costantemente, con l'obiettivo di realizzare qualcosa di davvero straordinario.



POMME 2.0
STRUDEL AUX POMMES REVISITÉ
 pour 15 portions



COMPOSTO PER L'INSERTO

Mele Golden Delicious.....	800 g
Estratto di mele Golden Delicious.....	400 g
Stecca di cannella	1
Chiodi di garofano	1
Bucce di limone non trattato	2
Bacche di vaniglia NOROHY Tahiti	2
Zucchero di canna	150 g
Agar Agar	4g
Zucchero di canna	60 g
Olio di semi	q.b.
Rum	q.b.
Pinoli.....	50 g
Uvetta.....	50 g
Cannella in polvere	qb

Tagliare le mele a brunoise. Prendere una casseruola, fare con lo zucchero di canna un caramello a secco, aggiungere estratto di mele, inserire le spezie, aggiungere le bacche di vaniglia e una volta portato a bollore aggiungere ca 400g di mele tagliate. Togliere dal fuoco e filtrare le mele dal succo e dalle spezie. Al succo tenuto da parte, aggiungere l'agar-agar, riportare al bollore e infine porre in un recipiente e farlo raffreddare affinché solidifichi. Infine mixare il composto per ottenere un gel. Con la seconda parte di mele (200g), prendete una casseruola bassa, riscaldarla con dell'olio di semi, le mele e lo zucchero di canna, e far caramellare il tutto. Infine, sfumare con del Rum e tenere da parte. Lasciare la rimanenza delle mele (200g) cruda. Una volta preparate le varie opzioni di mele, unirle in un unico recipiente assieme al gel ottenuto dal succo e aggiungere pinoli, uvetta e spezie per completare l'inserto della mela.

GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO

Panna fresca.....	400 g
-------------------	-------

Perla di vaniglia Madagascar VAKANA NOROHY.....	3 g
Sale	1 g
Massa di gelatina idratata.....	40g
Cioccolato bianco 33% Opalys VALRHONA.....	140g
Mascarpone	140 g
Panna fresca fredda	170 g

Portare a bollore la maggior quantità di panna, vaniglia e sale, aggiungere successivamente la massa di gelatina. Colare il tutto all'interno di una caraffa di plastica contenente il cioccolato e il mascarpone e mixare il tutto. Infine, aggiungere la quantità restante della panna fredda, mixare e porre all'interno di un recipiente con pellicola a contatto e far riposare al meno per 12 ore prima dell'uso in frigorifero.

SOLUZIONE DI CIOCCOLATO

Cioccolato bianco 33% Opalys VALRHONA	500 g
Burro di cacao VALRHONA.....	400 g
Perla di vaniglia Madagascar VAKANA NOROHY.....	1 g
Colorante liposolubile	qb

Sciogliere tutti gli ingredienti e unirli. Conservare.

CIOCCOLATO MODELLABILE

Cioccolato fondente 70% GUANAJA VALRHONA...	200g
Glucosio.....	60 g
Zucchero raffinato	25g

Sciogliere il cioccolato e temperarlo correttamente, mescolare lo zucchero raffinato e con il glucosio e incorporare velocemente al cioccolato. Una volta igienizzato il vostro tavolo di marmo, colare e lavorare il composto finché non diventi omogeneo. In seguito conservare in un sacchetto sotto vuoto e riporlo in frigorifero.

CRUMBLE ALLA CANNELLA

Farina 00	50 g
Farina di mandorle	50g
Zucchero di canna	50 g
Burro a cubetti	50g
Bacca di vaniglia Tahiti NOROHY	1
Sale	qb
Cannella in polvere	qb

Mettere tutto in planetaria con la foglia e far andare a velocità medio bassa, fino ad ottenere un composto quasi compatto. Infine cuocere in forno per 7 minuti a 165/170°.

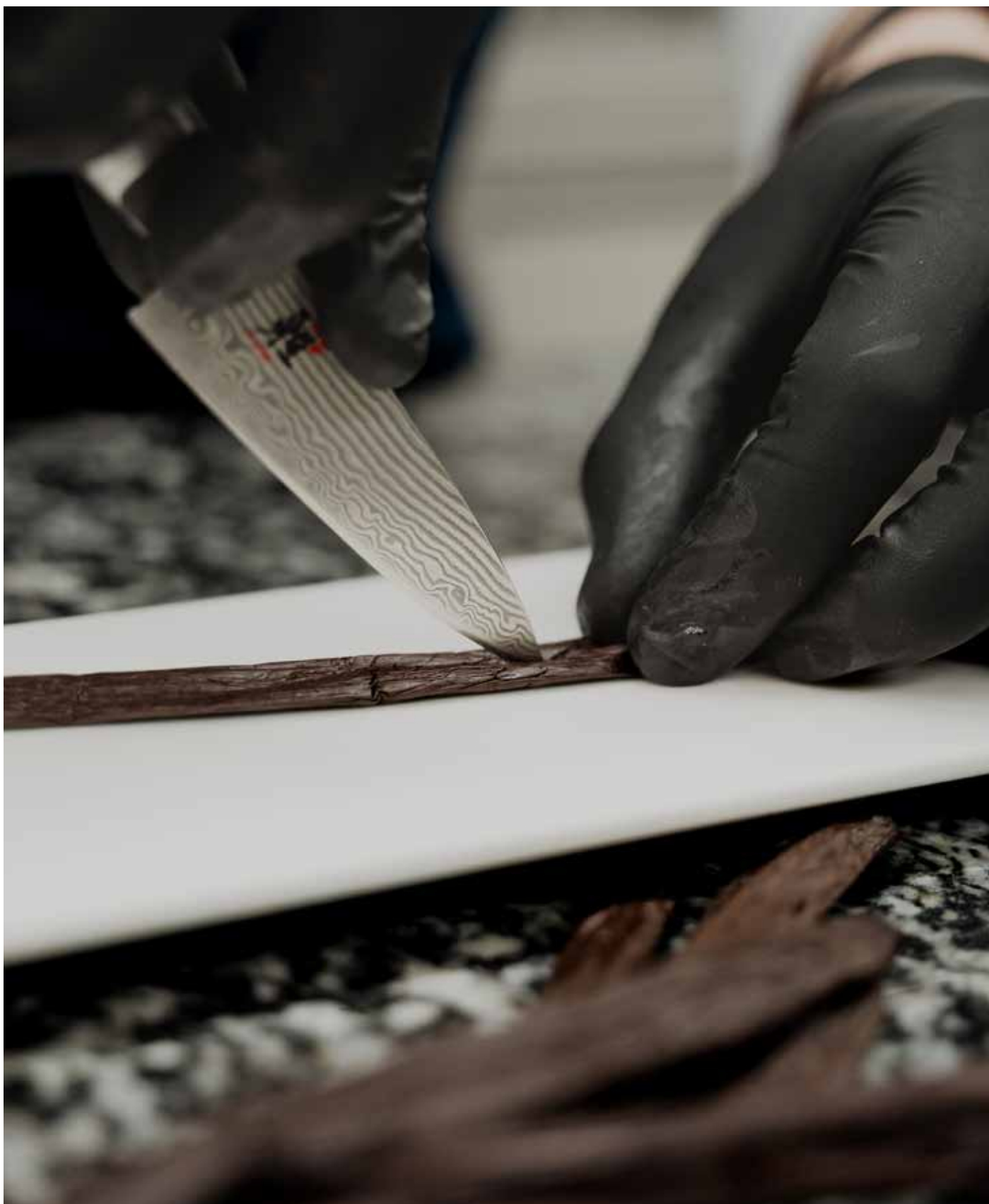
GELATO ALLA VANIGLIA

Latte.....	330 g
Panna	90 g
Zucchero.....	120 g
Tuorlo	100 g
Baccadi vaniglia Tahiti NOROHY	1
Sale	qb

Mettere tutto all'interno del boccale del Bimby per ca 15 minuti a velocità medio bassa e portare a 85°. Infine,

mettere all'interno del barattolo Pacojet e abbattere in negativo a -18° e infine «pacossare».

Preparare l'inserto di mele e abatterlo. Preparare la ganache e inserirvi l'inserto di mele. Glassare nella soluzione al cioccolato. Preparare e cuocere il crumble. Preparare il gelato alla vaniglia. Creare e modellare il cioccolato fondente per simulare il picciolo della mela.





Steve THIERY

LE ORIGINI

Da bambino, Steve THIERY era affascinato tanto dalle vetrine dei negozi quanto dai sapori proposti dalla panetteria-pasticceria del suo quartiere. Questa prima scuola del gusto ha forgiato la sua curiosità, la sua memoria sensoriale e quel piacere semplice che, ancora oggi, guida le sue creazioni.

IL SUO PERCORSO

La sua formazione a Nancy prosegue con qualifiche professionali in pasticceria, una specializzazione in cioccolato e il diploma di maestro pasticcere. Un'evoluzione che affonda le sue radici nella precisione e negli elevati standard della tecnica francese.

A 21 anni parte per 3 anni nella Polinesia francese, poi si trasferisce a Cannes per lavorare con Jean-Luc Pelé, dove impara la costanza del gesto. Dopodiché, Ladurée gli permette di lavorare a livello internazionale: Francia, Svizzera, Libano, Marocco...

L'esperienza presso La Mamounia a Marrakech e la collaborazione con Pierre Hermé segnano una svolta decisiva per la sua visione della pasticceria. Partecipa all'apertura della prima boutique Pierre Hermé in Arabia Saudita, a Riyad, prima di trasferirsi a Dubai presso il Jumeirah Marsa Al Arab.

Oggi il maestro pasticcere è a capo di un team di 40 persone e supervisiona l'identità dolce dei 10 ristoranti e della prima boutique Pierre Hermé a Dubai.

LA SUA AUDACIA

Steve si ispira ai suoi viaggi per le combinazioni di sapori, all'architettura per le forme delle sue creazioni e alla natura per le texture, adottando un approccio intuitivo.

Steve THIERY, amante del cioccolato e della sua lavorazione, apprezza in particolare modo la vaniglia di Tahiti, che ha segnato un importante capitolo della sua vita. Per lui, il suo profumo richiama il fiore di tiaré, la luce e la natura lussureggiante...

Il maestro pasticcere definisce l'audacia come purezza: mirare al punto giusto e concentrarsi sull'essenziale. Predilige una semplicità calibrata che regala un piacere intenso, senza eccessi di zucchero o grassi. Per lui, l'audacia risiede in ciò che sembra più semplice ma che richiede la massima tecnica: un prodotto nobile, una tecnica precisa, una storia leggibile e un gesto sincero.



MADELEINE PURA VANIGLIA

Per 40 madeleine



PREPARATO PER MADELEINE ALLA VANIGLIA DI TAHITI

Burro.....	400 g
Baccelli di vaniglia di Tahiti NOROHY.....	2
Uova intere.....	400 g
Zucchero semolato.....	440 g
Miele.....	50 g
Farina 00.....	400 g
Lievito in polvere.....	15 g

Per prima cosa, preparare il burro alla vaniglia. Per fare questo, incidere a metà i baccelli di vaniglia di Tahiti, raschiarli e mettere i semi nel burro. Aggiungere anche i baccelli incisi e raschiati. Far sciogliere delicatamente il burro e lasciare in infusione per 15-20 minuti fuori dal fuoco. Rimuovere i baccelli prima dell'uso. Per ottenere un sapore di vaniglia ancora più intenso, lasciar riposare per 1 ora.

Per preparare l'impasto delle madeleine, mescolare le uova, lo zucchero e il miele nella ciotola della planetaria, senza montarli. Setacciare insieme la farina e il lievito, quindi incorporarli al composto a bassa velocità. Versare il burro alla vaniglia fuso a 40-45 °C a filo per evitare di cuocere le uova e ottenere una consistenza liscia. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Coprire con pellicola a contatto e lasciar riposare al freddo per almeno 2 ore (preferibilmente tutta la notte).

Per finire, riempire gli stampi per madeleine imburrrati all'80-90% e cuocere a 200 °C per 5 minuti per generare uno shock termico e formare la gobba della madeleine. Dopodiché, abbassare a 160 °C e continuare per 6 minuti a seconda della dimensione dello stampo. Travasare immediatamente su una griglia.

GANACHE ALLA VANIGLIA DEL MESSICO

Baccelli di vaniglia del Messico.....	4
Panna 35% UHT.....	450 g
Cioccolato bianco Ivoire 35% VALRHONA.....	500 g

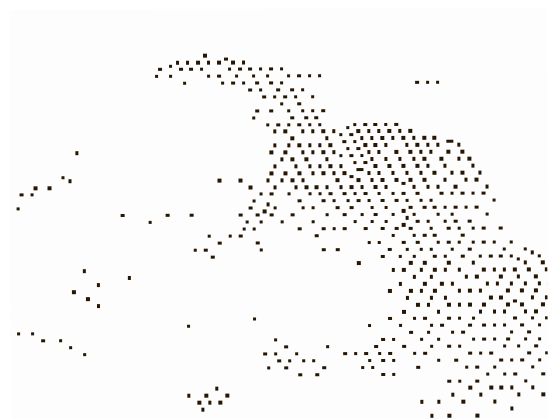
Incidere i baccelli di vaniglia, raschiarli e metterli in infusione nella panna insieme ai semi. Scaldare la panna a 85 °C, coprire e lasciare in infusione per 10 minuti. Rimuovere i baccelli. Versare la panna in 3 tempi sul cioccolato bianco Ivoire fuso per creare un'emulsione. Mixare con un frullatore a immersione fino a ottenere un composto liscio. Per finire, coprire con pellicola a contatto e lasciar cristallizzare per 4 ore in un luogo fresco. La ganache deve essere morbida per essere inserita nelle madeleine come ripieno.

GLASSA ALLE DUE VANIGLIE

Baccelli di vaniglia (già infusi).....	4
Zucchero a velo.....	500 g
Acqua.....	100 g

Preparare la vaniglia in polvere sciaccando i baccelli utilizzati per la ganache. Farli essiccare in forno a 80 °C per un'ora, quindi mixerli finemente fino a ottenere una polvere omogenea e profumata. Setacciare, se necessario.

Per preparare la glassa per le madeleine, mescolare lo zucchero a velo con l'acqua fino a ottenere una glassa liscia. Aggiungere la vaniglia in polvere (la quantità dipende dall'intensità desiderata). Regolare la consistenza: aggiungere qualche goccia d'acqua se è troppo densa o un po' di zucchero a velo se è troppo liquida. Utilizzare a 28-32 °C per una glassatura uniforme.







Oxford
GRAN BRETAGNA



Glen
SHARMAN

LE ORIGINI

Glen Sharman ha sempre sognato di diventare uno chef, probabilmente ispirato dal padre che preparava deliziosi pasti in famiglia. La sua passione per la pasticceria gli è stata trasmessa principalmente dalla madre.

IL SUO PERCORSO

Glen Sharman inizia il suo percorso culinario presso la scuola Tante Marie, dove consegue il diploma di Cordon Bleu. Il suo primo lavoro al Pennyhill Hotel Park al fianco dello chef Denis Drame MCA gli consente di perfezionarsi nella pasticceria. All'Hotelympia conquista il Junior Grand Prix d'Honneur. Successivamente conquista anche il premio annuale di eccellenza, si classifica secondo al Junior Chocolate Masters e, infine, la sua realizzazione viene premiata come miglior creazione di cioccolato all'UK Pastry Open.

In seguito entra al Manoir aux Quat'Saisons sotto la guida dello chef Benoit Blin MCA. Successivamente trascorre un anno sull'isola privata di Richard Branson, Necker, come maestro pasticcere principale, esplorando nuovi sapori e stili culinari.

Di ritorno nel Regno Unito, apre il ristorante HIDE con gli chef Ollie Dabbous e Luke Selby, conquistando una stella Michelin.

Continua a lavorare a Londra al Manoir come sous-chef esecutivo e vince il concorso UK Pastry Open nella categoria delle creazioni in zucchero. In questo modo si qualifica per la Coppa del Mondo di Pasticceria di Lione del 2024 nella prova di sculture di ghiaccio.

LA SUA AUDACIA

Lo chef trova l'ispirazione non solo nei suoi mentori (Benoit Blin, Denis Drame), ma anche nei suoi viaggi. Spera a sua volta di trasmettere il suo savoir-faire ad altri maestri pasticceri e di continuare a realizzare le sue creazioni. Ama l'idea che alcuni piatti siano intramontabili, talvolta reinterpretati in chiave moderna, pur mantenendo al centro la ricca tradizione della pasticceria classica francese.

La sua ricetta per la NOROHY Gallery è quindi intramontabile, lineare, intensa, elegante e gustosa. Una ricetta che non ha nulla da nascondere, e che permette alla vaniglia di esprimersi appieno.



VANIGLIA PERA

Por 1 portion



Portare a ebollizione la panna e il latte.
Versare sopra lo zucchero e i tuorli precedentemente mixati.
Cuocere a 83 °C e mescolare per 1 minuto.
Raffreddare su ghiaccio a bagnomaria per evitare che la crema cagli.
Al momento di servire, versare il prodotto freddo in un sifone con 2 cartucce di gas.

TEGOLA DI RISO ALLA VANIGLIA

Latte intero.....500 g
Zucchero semolato.....200 g
Farina di riso.....240 g
Baccello di vaniglia del Madagascar NOROHY.....10 g
Acqua.....500 g
Conservazione: 5 giorni al fresco.

Sbattere insieme la farina di riso e lo zucchero, quindi aggiungere il latte freddo, la vaniglia e l'acqua.
Portare a ebollizione, quindi versare su un vassoio e coprire con pellicola trasparente per raffreddare.
Una volta freddo, frullare fino a ottenere una consistenza liscia.
Stendere 160 g in uno strato sottile su un tappetino fino al segno arancione.
Cuocere a 90 °C per 10 minuti, con forno aperto, prima di tagliare con una fustella di 9 cm e inserire in uno stampo ad anello di 7 cm.
Lasciare asciugare completamente in camera di lievitazione per tutta la notte.

FUDGE AL CARMELLO SALATO

Zucchero semolato.....2000 g
Sciroppo di glucosio.....300 g
Burro salato.....1120 g
Baccello di vaniglia del Madagascar NOROHY.....25 g
Panna fresca UHT 35% MG.....2000 g
Sale marino della Cornovaglia.....10 g
Conservazione: 3 mesi al fresco

Cuocere lo zucchero con lo sciroppo di glucosio fino a ottenere un caramello dorato.
Aggiungere il burro.
Raschiare il baccello di vaniglia nella panna calda e aggiungerla gradualmente al caramello.
Cuocere il preparato per fudge a 112 °C.
Utilizzando un frullatore a immersione, emulsionare il fudge in una grande ciotola Kenwood e lasciarlo raffreddare per tutta la notte.
Una volta raffreddato, stendere tra due fogli di carta con la sfogliatrice a uno spessore di 3 mm e congelare.....
Incidere e tagliare il fudge in pezzi di 3 x 10 cm.
Conservare nel congelatore fino al momento dell'utilizzo.

GELATO ALLA VANIGLIA

Latte intero.....500 g
Panna fresca UHT 35% MG.....150 g
Baccello di vaniglia del Madagascar NOROHY.....20 g
Tuorli.....150 g
Zucchero semolato.....90 g

CARMELLO ALL'ACETO

Zucchero semolato.....125 g
Sciroppo di glucosio.....125 g
Panna fresca UHT 35% MG.....185 g
Burro inglese fermentato (salato).....50 g
Aceto di riso e cereali Mizkan.....40 g
Conservazione: 1 settimana

Cuocere lo zucchero e il glucosio fino a ottenere un primo caramello spumoso e contemporaneamente scaldare la panna a parte.
Sfumare il caramello caldo con la panna e cuocere a 107 °C.
Quando il composto è caldo, versare sul burro e frullare a mano per ottenere un composto liscio. Dopodiché, aggiungere l'aceto. Conservare a temperatura ambiente fino al momento dell'uso, lasciando riposare tutta la notte prima di utilizzare.

SPUMA DI CREMA ALLA VANIGLIA

Panna doppia.....500 g
Latte intero.....500 g
Baccello di vaniglia del Madagascar NOROHY.....5 g
Zucchero semolato.....150g
Conservazione: 5 giorni in un sacchetto sottovuoto, in frigorifero.

Stabilizzante.....	3,5 g
Latte in polvere.....	15 g
Zucchero invertito.....	75 g

Incidere i baccelli di vaniglia e raschiare i semi, quindi aggiungerli al latte e portare a ebollizione.

Lasciare in infusione per 30 minuti.

Mescolare i tuorli con le polveri, aggiungerli al latte con lo zucchero invertito e cuocere come una crema inglese a 85 °C per 30 secondi.

Filtrare e raffreddare rapidamente a bagnomaria con ghiaccio.

Lasciar raffreddare completamente, aggiungere la preparazione alla vaniglia e trasferire in un contenitore Pacojet.

Conservare per una notte finché non diventa solido.

Conservazione: 2 settimane senza mantecatura.

PERA CAMELLATA

Pera Williams.....	1/2
Pasta di vaniglia Madagascar Vanifusion NOROHY.....	15 g
Burro britannico non salato.....	160 g
Zucchero semolato.....	750 g
Vino bianco Chardonnay.....	150 g

Conservazione: 2 giorni al fresco.

Sbucciare e tagliare a metà le pere, eliminare il torsolo e tagliarle con una fustella di 6 cm.

In una padella, preparare un caramello marrone con il burro e lo zucchero.

Versare i pezzi di pera, farli colorare, quindi aggiungere il vino e lasciar cuocere a fuoco lento.

Togliere dal fuoco quando saranno teneri al centro, controllando la cottura con uno stecchino.....

Lasciar cuocere per circa 10 minuti, coperto da un lato, quindi trasferire su una griglia di scolatura e coprire fino a raffreddamento.

Conservare in frigorifero.

Il colore del caramello dipende dalla maturazione delle pere.

MILLIONAIRE CRUMBLE MIX

Sale alla vaniglia.....	2 g
Mix per crumble.....	100 g
Noci pecan caramellate.....	30 g
Torrone al gruè di cacao.....	30 g

Cuocere il mix per crumble a 160 °C fino a doratura, quindi lasciar raffreddare.

Sbriciolare e setacciare il gruè, il mix per crumble e le noci pecan, quindi aggiungere il sale alla vaniglia e conservare il composto in un contenitore ermetico.

VANIGLIA BRUCIATA

Panna da montare UHT 35% di grassi.....	250 g
Tuorli.....	60 g
Pectina X58.....	3 g
Baccello di vaniglia del Madagascar NOROHY.....	4 g
Zucchero semolato.....	30 g

Conservazione: 3 giorni al fresco.

Portare la panna e la vaniglia a 40 °C.

Aggiungere lo zucchero precedentemente mescolato con la pectina e portare a ebollizione.

Versare sui tuorli e sbattere fino a ottenere un'emulsione.

Una volta raffreddato, conservare in frigorifero, pronto per essere servito.

SALE ALLA VANIGLIA

Baccello di vaniglia del Madagascar NOROHY.....	5 g
Sale marino della Cornovaglia.....	30 g

Mixare vaniglia e sale e asciugare su una griglia. Inserire in un sacchetto sottovuoto e conservare fino a 1 mese.

MIX PER CRUMBLE

Farina MB 00.....	800 g
Burro britannico non salato.....	560 g
Zucchero semolato.....	500 g
Zucchero Demerara.....	200 g

Conservazione: 1 mese nel congelatore, 2 giorni dopo la preparazione.

Lavorare tutti gli ingredienti insieme con la foglia nella planetaria fino a ottenere una consistenza uniforme e sbriciolata (il burro e la farina devono amalgamarsi perfettamente).

Sbriciolare grossolanamente, distribuire su una teglia e congelare.

Frullare in un robot da cucina fino a ottenere delle perle grossolane e rimettere nel congelatore.

Distribuire uniformemente su una teglia fino a ottenere lo spessore desiderato.

Cuocere in forno preriscaldato a 190 °C per 10-12 minuti.

Per il disco di crumble, si ottengono circa 11-12 porzioni.

Setacciare 550 g di mix per crumble (sbriciolato nel robot da cucina da congelato) su una teglia rivestita di carta da forno.

Cuocere per 10 minuti in forno a 190 °C, ritagliano in anticipo con una fustella o un anello della dimensione desiderata.

Quindi terminare la cottura per altri 3 o 4 minuti, fino a doratura.

Per i cubetti di crumble:

- Stendere il composto tra 2 fogli di carta con la sfogliatrice.
- Tagliare a dadini di 8 mm e congelare.

Per i pezzi di crumble:

- Distribuire uniformemente il mix per crumble su carta da forno su una teglia in Teflon.
- Cuocere in forno ventilato a 175 °C fino a doratura.
- Lasciar raffreddare su una griglia e spezzettare.

NOCI PECAN CAMELLATE

Zucchero semolato.....	120 g
Acqua.....	40 g
Noci pecan.....	230 g
Sale marino della Cornovaglia.....	230 g

Conservazione: 1 mese sottovuoto.

Cuocere lo zucchero e l'acqua a 120 gradi, aggiungere le noci e mescolare fuori dal fuoco fino a cristallizzazione. Rimettere sul fuoco e mescolare fino a ottenere un color caramello dorato. Aggiungere il sale e versare il composto su una teglia fredda.

Separare le noci quando sono ancora calde. Una volta raffreddate, metterle in un sacchetto e rimuovere l'aria con il sottovuoto.

TORRONE AL GRUÉ DI CACAO

Zucchero semolato.....	600 g
Sciroppo di glucosio.....	200 g
Burro britannico non salato.....	500 g
Latte intero.....	200 g
Nappage pectina NH.....	10 g
Grué di cacao VALRHONA.....	1 kg

In una pentola di rame pulita, scaldare lo zucchero (togliendo 2 cucchiaini), il glucosio, il burro e il latte a 40 °C. Incorporare con una frusta la pectina miscelata con i 2 cucchiaini di zucchero messi da parte e cuocere a 103 °C. Versare direttamente sul grué in una ciotola e mixare.

Lasciar raffreddare mixando di tanto in tanto e coprire con carta da forno.

Una volta freddo, pesare 290 g tra due fogli di carta da forno e stendere fino allo spessore dei pezzi di grué. Per la cottura: nel forno ventilato impostare 160 °C, nel forno a platea impostare 180 °C.

Prima che il grué sia completamente freddo, trasferirlo su carta blu per far colare l'eccesso di grasso, quindi tritarlo quotidianamente.

Per le curve di grué, tagliare il trio di cioccolato in strisce di 21 cm.

Per la crostata Earl Grey, ritagliare un cerchio di 16 cm e dividerlo in 12 parti uguali.

Farina 0.....	115 g
Sale.....	2 g
uova.....	50 g
Zucchero.....	85 g
Latte intero.....	45 g
Burro non salato.....	10 g
Estratto di vaniglia bio NOROHY.....	5 g
Estratto di caffè bio NOROHY.....	3 g

Mescolare tutti gli ingredienti insieme e versarli in una tasca.

Disporre 15 g di composto sulla piastra per waffle preriscaldata e cuocere per 30 secondi. Quando è parzialmente cotto, rimuovere e utilizzare una fustella di 10 cm per ricavare un disco uniforme.

Rimettere sulla piastra per waffle per altri 30 secondi e modellare a cono.

Conservare in una scatola molto asciutta con gel di silice.

DECORAZIONE

Cioccolato bianco VALRHONA OPALYS 33%.....	5 g
Bacche di vaniglia NOROHY in polvere.....	Quanto basta

Creare un cerchio di cioccolato bianco alla vaniglia per circondare il dessert e completare la presentazione.







Norohy Gallery

Una galleria di ricette stimolanti
create da 14 chef da tutto il mondo

