

# NOROHY



• VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA •

## DOLCE VITA NOROHY



PER 3 Ø 16CM

## GANACHE MONTATA OPALYS MASCARPONE

Latte intero UHT .....	185 g
Zucchero invertito .....	35 g
Cioccolato OPALYS 33% .....	150 g
Panna UHT 35% .....	175 g
Mascarpone .....	350 g

**Scaldare** il latte e lo zucchero invertito.

**Versare** gradualmente il composto caldo sul cioccolato fuso.

**Mixare** appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.

**Aggiungere** la seconda quantità di panna liquida fredda.

**Mixare** nuovamente.

**Mettere in frigorifero** e lasciar cristallizzare idealmente per 12 ore.

**Montare** fino a ottenere una texture sufficientemente consistente per essere lavorata con la tasca o con la spatola.

## CREMOSO PASTA DI CAFFÈ JIVARA

Gelatina in polvere 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	2 g
Acqua d'idratazione .....	10 g
Latte intero UHT .....	110 g
Panna UHT 35% .....	110 g
Pasta di chicchi di caffè <b>NOROHY</b> .....	10 g
Tuorli .....	40 g
Zucchero semolato .....	15 g
Copertura JIVARA 40% .....	65 g
Burro disidratato 84% .....	50 g

**Reidratare** la gelatina.

**Portare** a ebollizione il latte, la panna e la pasta di caffè, versare sui tuorli precedentemente amalgamati (senza montarli) con lo zucchero.

**Cuocere** il tutto "alla rosa" a 82/84°C, filtrare e aggiungere la gelatina.

**Emulsionare** con la spatola versando gradualmente sul cioccolato fuso. **Mixare** appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.

A 40°C **aggiungere** il burro e mixare di nuovo.

**Lasciar cristallizzare** in frigorifero.

## BISCOTTO VIENNESE PASTA DI CAFFÈ

Tuorli .....	90 g
Uova intere .....	235 g
Pasta di chicchi di caffè <b>NOROHY</b> .....	15 g
Zucchero di canna .....	185 g
Albumi .....	150 g
Zucchero di canna .....	60 g
Farina 00 .....	120 g
Caffè in polvere .....	QB

**Montare** i tuorli, le uova, la pasta di caffè e la prima quantità di zucchero di canna con un mixer.

**Montare** gli albumi e aggiungervi la piccola quantità di zucchero.

**Mescolare** gli albumi al primo composto e aggiungere la farina setacciata.

**Pesare** il biscotto e stenderlo in maniera uniforme su un tappetino di silicone.

**Setacciare** la polvere di caffè in maniera regolare fino a ottenere una decorazione sulla superficie del biscotto.

## STREUSEL RICOMPOSTO PASTA DI CAFFÈ

Streusel alla mandorla pasta di chicchi di caffè .....	85 g
Eclat d'Or .....	85 g
Cioccolato DULCEY 35% .....	85 g

**Tritare** finemente lo streusel al caffè cotto e mescolarlo con il resto degli ingredienti.

## STREUSEL ALLA MANDORLA PASTA DI CAFFÈ

Burro disidratato 84% .....	25 g
Zucchero di canna .....	25 g
Farina 0 .....	25 g
Farina di mandorle bianche extra fine <b>SOSA</b> .....	25 g
Fior di sale .....	0,5 g
Pasta di chicchi di caffè <b>NOROHY</b> .....	5 g

**Mescolare** tutti gli ingredienti insieme. Setacciare.

**Cuocere** a 160°C per circa 12 minuti.

## BAGNA AL CAFFÈ

Caffè espresso .....	530 g
Zucchero semolato .....	70 g

**Preparare** uno sciroppo con il caffè e lo zucchero e mettere da parte.



## NAPPAGE ABSOLU NEUTRO DA SPRUZZARE

Nappage Absolu Cristal ..... 455 g

Acqua minerale ..... 45 g

**Portare a ebollizione** l'Absolu Cristal nappage neutro con l'acqua.

**Spruzzare** immediatamente con una pistola da cucina a circa 80°C.

### MONTAGGIO

**Preparare** la ganache montata, il cremoso al caffè, il biscotto, lo streusel e lo sciroppo.

**Stendere** 800 g di biscotto viennese per teglia e cospargere con un po' di caffè in polvere. **Cuocere** a 200°C per circa 6 minuti.

In un cerchio di 16 cm di diametro, **ritagliare** una striscia di biscotto lunga 50 cm e alta 4,5 cm e posizionarla all'interno del cerchio ricoperto di un rodoide. **Ritagliare** 2 cerchi di 14 cm di diametro per ogni dolce.

**Preparare** lo streusel pressato al caffè e metterne 80 g sul fondo del cerchio.

**Montare** la ganache al mascarpone e, con l'aiuto di una tasca munita di bocchetta da 12 mm, disporre 100 g, poi aggiungere un biscotto sulla ganache e applicare 100 g di punch al caffè.

**Disporre** 120 g di cremoso al caffè, quindi un altro biscotto e 100 g di bagna.

**Disporre** delle cupole dall'esterno del cerchio verso l'interno, appiattendole leggermente con un foglio chitarra.

**Congelare.**

**Posizionare** un po' di caffè in polvere su un foglio chitarra, aggiungere un punto di copertura Opalys precristallizzata e cospargere nuovamente con il caffè. **Coprire** con un secondo foglio chitarra e appiattare fino al diametro desiderato. Lasciar cristallizzare.

**Riscaldare** il nappage neutro, rimuovere il foglio chitarra dal dolce e, con una pistola, **applicare** un velo leggero.

**Terminare** l'entremets con la decorazione Opalys/caffè.

