

# NOROHY

• VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA •

## VAINILLA QUEMADA



PER 25 PEZZI

## PRALINATO ARTIGIANALE VANIGLIA MANDORLA

Mandorle grezze intere **SOSA**..... 125 g  
Zucchero cristallo ..... 85 g  
Baccello di vaniglia essiccato ..... 40 g

**Tostare** le mandorle grezze in forno ventilato a 150°C in modo che siano ambrate all'interno.

**Cuocere** lo zucchero a secco fino a farlo diventare caramello, aggiungere i baccelli di vaniglia essiccati e versare le mandorle tostate.

**Lasciar raffreddare** stendendo su un foglio di silicone.

**Mixare** finemente nella planetaria per ottenere una consistenza il più fine possibile.

**Conservare** in un luogo fresco.

## IMPASTO DOLCE ALLA VANIGLIA

Burro disidratato 84%..... 115 g  
Sale ..... 1 g  
Zucchero a velo..... 85 g  
Farina di mandorle bianche extra fine **SOSA** ..... 30 g  
Baccello di vaniglia di Tahiti **NOROHY** ..... 4 g  
Uova ..... 45 g  
Farina 0 ..... 45 g  
Farina 0 ..... 165 g

**Procedere** ad una miscela iniziale con il burro ammorbidito, il sale fino, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, la vaniglia precedentemente raschiata, le uova e la prima quantità di farina. Attenzione a non montare il preparato. Non appena il composto è diventato omogeneo, **aggiungere** la seconda quantità di farina.

## CUORE MORBIDO ALLA VANIGLIA TADOKA

Farina di mandorle bianche extra fine **SOSA** ..... 135 g  
Amido di mais ..... 20 g  
Zucchero semolato..... 155 g  
Lievito chimico **SOSA**..... 2 g  
Panna UHT 35%..... 135 g  
TADOKA ..... 10 g  
Uova intere..... 100 g  
Tuorli ..... 45 g

**Mescolare** la farina di mandorle, l'amido di mais, lo zucchero semolato e il lievito chimico. **Riscaldare** la panna a 50°C per sciogliere il baccello di vaniglia.

**Aggiungere** la panna alla vaniglia, le uova e i tuorli, mescolare e mettere da parte.

## COME UNA CRÈME BRÛLÉE TADOKA

Panna UHT 35%..... 370 g  
Latte intero UHT ..... 75 g  
TADOKA **NOROHY** ..... 10 g  
Tuorli ..... 75 g  
Zucchero semolato..... 50 g  
Gelatina in polvere 220 Bloom **SOSA**..... 4 g  
Acqua d'idratazione..... 20 g

**Portare** a ebollizione la panna e il latte con il baccello di vaniglia, lasciare in infusione e coprire con della pellicola per circa 2 ore.

**Filtrare** e regolare il peso del liquido.

**Mescolare** i tuorli con lo zucchero.

**Cuocere** il tutto a 84°C, filtrare e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.

Zucchero di canna ..... 200 g  
Panna UHT 35%..... 500 g  
Baccelli di vaniglia  
bio del Madagascar **NOROHY** in polvere ..... 50 g

**Preparare** il pralinato alla vaniglia e la pasta dolce, quindi mettere da parte.

**Stendere** la pasta dolce a uno spessore di 2 mm, ritagliare e rivestire dei cerchi per tartellette di 7 cm di diametro. Cuocere a 160°C per 15 minuti.

**Preparare** il biscotto alla vaniglia, stenderlo a 5 mm di spessore e cuocere a 170°C per 10 minuti.

**Ritagliare** dei dischi di biscotto con una fustella di 6 cm di diametro.

**Disporre** 10 g di pralinato sulla base della torta, poi il biscotto alla vaniglia.

**Preparare** la crème brûlée alla vaniglia e versarne subito 20 g in ogni tartelletta, quindi mettere da parte in frigorifero. Una volta che la crème brûlée si è addensata, caramellare con lo zucchero di canna usando un cannello.

**Montare** la panna con della vaniglia in polvere.

**Posizionare** uno spicchio di panna sul bordo della tartelletta e spolverare con la vaniglia.



UNA RICETTA ORIGINALE DELL'ÉCOLE VALRHONA