

NOROHY

• VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA •

CROSTATA MIRAGE



PER 20 PEZZI

SFOGLIATURA 2 DOPPI GIRI

Sale	6 g
Acqua minerale	100 g
Burro disidratato 84%	65 g
Farina 1	220 g
Aceto di vino bianco	2 g
Burro manipolato	310 g

Sciogliere il sale nell'acqua fredda.

Con uno sbattitore a frusta piatta, lavorare il burro piatto con la farina.

Aggiungere il composto di acqua e sale.

Mescolare rapidamente.

È fondamentale non lavorare eccessivamente l'impasto per evitare di indurirlo.

Togliere l'impasto dal recipiente e conferirgli una forma rettangolare lunga il doppio del burro manipolato.

Coprire bene l'impasto e conservare a 2°C per circa 6 ore.

*Opzionale: l'aceto è necessario in caso di conservazione prolungata in frigorifero o nel congelatore.

Mettere il burro manipolato nell'impasto ed eseguire due doppi giri con 6 ore di riposo a 2°C tra un giro e l'altro.

BURRO MANIPOLATO PER "SFOGLIATURA 2 DOPPI GIRI"

Burro disidratato 84%	220 g
Farina 00	90 g

Con uno sbattitore a frusta piatta, **unire** il burro piatto e la farina.

I due elementi devono essere ben mescolati prima di fermare lo sbattitore.

Estrarre il burro manipolato e modellarlo a forma rettangolare.

Coprire l'impasto e conservare in frigorifero a 2°C per circa 6 ore.

BISCOTTO VIENNESE CLASSICO

Tuorli	30 g
Uova intere	85 g
Zucchero semolato	65 g
Albumi	55 g
Zucchero semolato	20 g
Farina 00	45 g

Montare i tuorli, le uova e la grande quantità di zucchero con lo sbattitore.

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.

BAGNA AI FIORI D'ARANCIO

Acqua minerale	150 g
Zucchero semolato	40 g
Acqua di fiori d'arancio NOROHY	10 g

Portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero. Lasciar raffreddare.

Aggiungere l'acqua di fiori d'arancio.

Conservare in frigorifero.

CREMA DIPLOMATICA AI FIORI D'ARANCIO

Latte intero UHT	540 g
Uova intere	100 g
Zucchero semolato	80 g
Amido di mais	50 g
Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	6 g
Acqua d'idratazione	30 g
Acqua di fiori d'arancio NOROHY	35 g
Panna UHT 35%	160 g

Portare a ebollizione il latte e versare sul composto di uova, zucchero e amido. Cuocere il tutto fino a ebollizione. **Aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata. Raffreddare rapidamente.

Livellare la crema pasticcera e aggiungere l'acqua di fiori d'arancio, quindi incorporare la panna montata.

Utilizzare immediatamente.

NAPPAGE ABSOLU NEUTRO DA SPRUZZARE

NAPPAGE ABSOLU CRISTAL	180 g
Acqua minerale	20 g

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

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



CROSTATA MIRAGE

Mandorle bianche sfilettate **SOSA**..... QB
Baccelli di vaniglia
bio del Madagascar **NOROHY** in polvere..... QB
Prugne mirabelle 1300g

Preparare la sfoglia.

Preparare il biscotto, stenderne 600g per teglia 40×60 e cuocere a 230°C per circa 6 minuti in forno ventilato.

Preparare la bagna.

Stendere la pasta sfoglia a 2mm, quindi tagliarla in cerchi di 9 cm.

Disporre un disco di pasta sfoglia su uno stampo svasato, capovolto e con un diametro di 6 cm.

Bucherellare il fondo, quindi disporre un tappetino in silicone e una teglia sopra i dischi di pasta sfoglia per evitare che si gonfino.

Cuocere in forno a 180°C per 40 minuti. Lasciar raffreddare.

Ritagliare dei cerchi di biscotto da 6 cm e intingerli nello sciroppo.

Preparare la crema diplomatica, quindi, usando una tasca con bocchetta da 10mm, disporre 25g di crema diplomatica nella base di pasta sfoglia.

Disporre il disco di biscotto imbevuto e poi posizionare altri 25g di crema diplomatica a 2/3mm prima del bordo.

Lavare le prugne mirabelle e tagliarle a metà.

Rimuovere il nocciolo.

Disporre le prugne mirabelle in modo uniforme sulla crema diplomatica.

Riscaldare il nappage Absolu e l'acqua, poi glassare le mirabelle. Disporre qualche mandorla tostata e spolverare con la polvere di vaniglia usando un setaccio.

