



NOROHY

• VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA •

BONÉRA



PER 20 ENTREMETS PER 4 PERSONE

SCIROPPO AL CAFFÈ

Chicchi di caffè Pura Arabica.....	25 g
Acqua	650 g
Zucchero semolato.....	230 g

Il giorno prima, **mettere in infusione** i chicchi di caffè e l'acqua, quindi **conservare** in frigorifero per tutta la notte. **Filtrare**, poi pesare la quantità iniziale d'acqua. **Realizzare** uno sciroppo con l'acqua infusa e lo zucchero. **Mettere da parte**.

GANACHE MONTATA INTENSA CAFFÈ OPALYS 33%

Amido di base Essenziali	480 g
Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	6 g
Acqua d'idratazione.....	30 g
CIOCCOLATO OPALYS 33%	355 g
Pasta di chicchi di caffè NOROHY	50 g
Panna UHT 35%.....	290 g

Mescolare l'amido caldo con la gelatina precedentemente reidratata, quindi versare gradualmente sul cioccolato e la pasta di caffè. **Mixare** appena possibile per rendere omogenea l'emulsione. **Aggiungere** la panna liquida fredda. **Mixare** nuovamente a breve. **Ricoprire** con della pellicola a contatto, riporre in frigorifero e lasciar cristallizzare per almeno 12 ore. **Montare** fino a ottenere una texture sufficientemente consistente per essere lavorata con la tasca o con la spatola.

AMIDO DI BASE ESSENZIALI PER "GANACHE MONTATA INTENSA CAFFÈ OPALYS 33%"

Latte intero UHT	515 g
Fecola di patate SOSA	15 g

Mescolare a freddo una piccola parte del latte con la fecola di patate e mettere da parte. **Scaldare** il resto del latte a 85-90°C. **Versare** una parte del latte caldo sul preparato di latte e fecola. **Mettere** il tutto nello strumento di cottura e portare a ebollizione.

CREMOSO INTENSO CAFFÈ NYANGBO 68%

Crema inglese di base all'uovo	1470 g
Copertura Nyangbo 68%.....	660 g
Pasta di chicchi di caffè NOROHY	2 g

Quando la crema inglese è calda e mixata, **emulsionare** con una spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente sciolto e la pasta di caffè. **Mixare** il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione. **Lasciar** cristallizzare in frigorifero per 12 ore a 4°C.

CREMA INGLESE DI BASE ALL'UOVO

Latte intero UHT	865 g
Panna UHT 35%.....	370 g
Uova intere.....	250 g
Zucchero semolato.....	100 g

Portare a ebollizione il latte e la panna e versare sulle uova precedentemente mescolate (senza montarle) con lo zucchero. **Cuocere** il tutto a 84°C e mixare per rendere omogeneo. **Utilizzare** immediatamente o raffreddare rapidamente e conservare in frigorifero.

BISCOTTO AL CAFFÈ

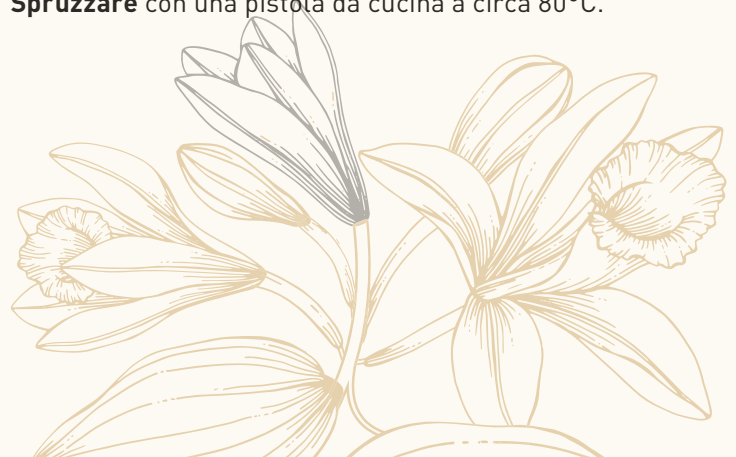
Tuorli	240 g
Uova intere.....	630 g
Zucchero semolato.....	470 g
Albumi.....	400 g
Zucchero semolato.....	180 g
Farina 0.....	210 g
Burro liquido chiarificato VALRHONA	105 g
Pasta di chicchi di caffè NOROHY	70 g

Con uno sbattitore a frusta, **montare** i tuorli, le uova intere e la grande quantità di zucchero semolato. Parallelamente, **montare** gli albumi con la quantità più piccola di zucchero semolato. **Mescolare** gradualmente, utilizzando una spatola, quindi aggiungere delicatamente la farina setacciata. **Incorporare** il composto di burro liquido chiarificato riscaldato a 40°C e la pasta di caffè.

NAPPAGE ABSOLU CRISTAL DA SPRUZZARE

Nappage Absolu Cristal	455 g
Acqua minerale	45 g

Portare a ebollizione l'Absolu Cristal con l'acqua e mixare. **Spruzzare** con una pistola da cucina a circa 80°C.



BONÉRA

Caffè in polvere QB

Preparare l'infuso di sciroppo di caffè, la ganache montata e il cremoso intenso il giorno prima.

Preparare il biscotto e pesare 750 g per 3 cornici 40×60.

Cuocere a 180°C per 20 minuti circa a forno ventilato.

Lasciar raffreddare. Riscaldare e preparare lo sciroppo di caffè. **Preparare** la ganache montata e conservare in frigorifero.

In una cornice di 40×60 cm, posizionare il primo biscotto sul fondo, quindi immergere in 300 g di sciroppo.

Stendere 800 g di cremoso al caffè Nyangbo, quindi congelare.

Stendere 400 g di ganache montata al caffè e disporre il secondo biscotto, quindi bagnarlo con 300 g di sciroppo.

Stendere 800 g di cremoso al caffè Nyangbo, quindi congelare.

Stendere 400 g di ganache montata al caffè e disporre il terzo biscotto, quindi intingerlo con 300 g di sciroppo. Congelare.

Rimuovere lo stampo quindi, con una tasca munita di bocchetta da 20 mm, distribuire il cremoso al caffè e la ganache al caffè in maniera alternata sull'ultimo biscotto. Congelare.

Ritagliare degli entremets da 18×5 cm.

Riscaldare il nappage Absolu e spruzzarlo sui dessert.

Setacciare il caffè in polvere.



UNA RICETTA ORIGINALE DELL'ÉCOLE VALRHONA