

.....
NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

PRALINE MODELLATE OPALYS
VANIGLIA E ANANAS



CALCOLATA PER 240 PEZZI

SOLUZIONE DI ACIDO CITRICO PER LA "GELATINA DI FRUTTA ALL'ANANAS"

Acqua minerale	2 g
Acido citrico SOSA	2 g
Peso totale	4 g

Intiepidire l'acqua e **aggiungere** l'acido citrico, **mescolare** e **lasciar sciogliere**.

GELATINA DI FRUTTA ALL'ANANAS

Pectina gialla SOSA	11 g
Zucchero semolato	370 g
Succo d'ananas fresco	355 g
Succo di lime	10 g
Glucosio DE35/40	55 g
Soluzione acido citrico	5 g
Peso totale	806 g

Mescolare la pectina con una piccola parte di zucchero. **Scaldare** il succo d'ananas con il succo di lime a 40°C e **aggiungere** il composto di pectina e zucchero, sempre mescolando.

Portare a ebollizione, quindi **aggiungere** gradualmente lo zucchero semolato rimanente.

Portare nuovamente a ebollizione e **aggiungere** il glucosio.

Cuocere a 70° Brix con rifrattometro o 102°C con termometro.

Una volta cotto, **aggiungere** la soluzione di acido citrico e **riporre** in frigorifero.

PREPARATO DA SPRUZZARE OPALYS VANIGLIA TADOKA

Cioccolato OPALYS 33%	350 g
BURRO DI CACAO	150 g
TADOKA vaniglia	3 g
Peso totale	803 g

Fondere insieme tutti gli ingredienti.

Filtrare prima dell'utilizzo. **Temperare** il composto a 28-29°C per spruzzarlo negli stampi e **conferire** un aspetto brillante ai montaggi o pezzi artistici.

GANACHE OPALYS VANIGLIA TADOKA

Panna UHT 35%	280 g
Glucosio DE60 SOSA	110 g
Cioccolato OPALYS 33%	585 g
TADOKA vaniglia	7 g
Burro disidratato 84%	90 g
Peso totale	1 072 g

Scaldare la panna e il glucosio a 60°C.

Versare lentamente il composto sul cioccolato e la vaniglia Tadoka parzialmente fusi.

Mescolare "in tondo" al centro della preparazione con una spatola per **creare** un nucleo elastico e lucido. Questa texture deve essere conservata fino alla fine della preparazione. **Aggiungere** il burro quando il composto è a 35-40°C, **mixare** il tutto.

-
OPALYS 33% QB

Ricetta calcolata per 240 semi-sfere di 3 cm di diametro.

Con una pistola, **spruzzare** il preparato Opalys temperato a 30°C negli stampi a semisfera.

Raschiare l'eccesso e **lasciar cristallizzare**.

Modellare poi con della copertura Opalys temperata.

Capovolgere e **lasciar colare** il cioccolato per qualche istante, quindi rifinire. **Sgocciolare** gli stampi tra 2 righelli e, prima della cristallizzazione completa, **rifinire** le semisfere. **Lasciar cristallizzare**.

Versare 1-2 g di gelatina di frutta all'ananas.

Riempire le semisfere di ganache Opalys alla vaniglia.

Attenzione: la temperatura della ganache, al momento della guarnizione, deve essere di 28-30°C.

Lasciar cristallizzare per 24 ore a 16°C e 60% di igrometria.

Per sigillare, **decrystallizzare** i bordi delle semisfere con una pistola termica, quindi **otturare** con della copertura Opalys temperata. Ciò garantirà una perfetta sigillatura. **Lasciar cristallizzare** a 16°C, poi rimuovere lo stampo.

Consiglio:

Perché la parte inferiore della pralina sia ben liscia, **posizionare** uno strato sottile di copertura temperata, poi ricoprire immediatamente con un foglio chitarra e **stendere** con l'aiuto di un triangolo avendo cura di **rimuovere** eventuali bolle d'aria.



UNA RICETTA ORIGINALE DELL'ÉCOLE VALRHONA