

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

ROSAMOND



PER 340 PEZZI

GANACHE MORBIDA INSPIRATION MANDORLA ROSA

Latte di mandorle	135 g
Glucosio DE60 SOSA	125 g
INSPIRATION MANDORLA VALRHONA	505 g
Acqua di rose NOROHY	55 g
Olio di mandorle	80 g

Scaldare il latte di mandorle insieme al glucosio.

Versare a poco a poco il composto caldo sul cioccolato precedentemente sciolto.

Aggiungere l'acqua di rose e l'olio.

Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione. **Guarnire** a circa 27/28°C.

SOLUZIONE ACIDIFICANTE

Acqua minerale	6 g
Acido citrico SOSA	6 g

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

PASTA DI FRUTTA LAMPONE ROSA

Pectina gialla SOSA	9 g
Zucchero semolato	45 g
Lampone Meeker in purea 100%	455 g
Zucchero semolato	345 g
Glucosio DE35/40	45 g
Soluzione acido citrico	10 g
Acqua di rose NOROHY	40 g

Miscelare la pectina e la piccola quantità di zucchero semolato, poi **versare** il composto a pioggia sul frutto in purea a 4°C.

Portare a ebollizione mescolando continuamente, **versare** a pioggia la seconda quantità di zucchero, **portare** di nuovo a ebollizione e **aggiungere** lo sciroppo di glucosio.

Portare a 74°brix, ovvero circa 105°C.

Aggiungere la soluzione acida, **mescolare** e **versare** immediatamente.

Una volta raffreddata, **mescolare** con l'acqua di rose.

MONTAGGIO E FINITURA

INSPIRATION MANDORLA VALRHONA	QB
Preparazione colorata a base di burro di cacao marrone Chocolatree	QB
Preparazione colorata a base di burro di cacao rosa Chocolatree	QB



Usando una pistola, **spruzzare** gli stampi con burro di cacao marrone e poi rosa per creare un effetto sfumato.

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

Quindi **modellare** con copertura Inspiration temperata.

Girare e **lasciar colare** il cioccolato per qualche istante, poi **rifinire**.

Far sgocciolare gli stampi tra 2 righelli e, prima della completa cristallizzazione, **rifinire** le semisfere.

Lasciar cristallizzare.

Guarnire con la tasca le praline modellate con la pasta di frutta passata nel mixer (2,5 g circa).

Guarnire e **completare** con la ganache alle mandorle a 27/28°C (2,5 g circa).

Lasciar cristallizzare per 24 ore a 17°C e 60% di umidità.

Per sigillare, **decrystallizzare** i bordi delle semisfere con una pistola termica poi **otturare** con l'Inspiration Mandorla temperata.

Ciò garantirà una perfetta sigillatura.

Suggerimento:

Per ottenere una base delle praline ben liscia, **disporre** uno strato sottile di copertura temperata quindi **ricoprire** subito con un foglio chitarra.

Ricoprire avendo cura di far uscire l'aria con l'aiuto di un triangolo.

Lasciar cristallizzare a 17°C, poi **togliere** dallo stampo.



UNA RICETTA ORIGINALE DELL'ÉCOLE VALRHONA