

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

OPALE DE ROSE



PER 24 PEZZI

GANACHE MONTATA OPALYS ACQUA DI ROSE

Acqua minerale	290 g
Fecola di patate SOSA	15 g
Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	3 g
Acqua d'idratazione	15 g
CIOCCOLATO OPALYS 33%	240 g
Acqua di rose NOROHY	40 g

Mescolare a freddo una parte dell'acqua con la fecola di patate.

Scaldare il resto dell'acqua a 85/90°C.

Versare una parte dell'acqua nel composto acqua-fecola.

Mettere il tutto nello strumento di cottura e **portare** a ebollizione.

Fuori dal fuoco, **aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata.

Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso, quindi **mixare** appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.

Aggiungere l'acqua di rose e **mixare** ancora.

Lasciar cristallizzare per 12 minuti in frigorifero.

COULIS GELIFICATO ARANCIA ROSSA

Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	5 g
Purea di arancia rossa ADAMANCE	120 g
Zucchero semolato	50 g
Glucosio in polvere DE33 SOSA	40 g
Purea di arancia rossa ADAMANCE	190 g

Versare la gelatina a pioggia sulla quantità più piccola di frutto in purea a 4°C, quindi **aspettare** 15-20 minuti perché la gelatina si idrati.

Riscaldare questo composto tra 50°C e 60°C in modo da sciogliere bene la gelatina, **aggiungere** lo zucchero e il glucosio in polvere, quindi **versare** sopra la seconda parte della purea a 4°C.

Mixare fino ad ottenere un composto ben omogeneo e **versare** immediatamente.

BISCOTTO MANDORLA – ACQUA DI ROSE

Farina di mandorle SOSA	140 g
Uova intere	170 g
Acqua minerale	30 g
Acqua di rose NOROHY	45 g
Albumi	210 g
Zucchero semolato	90 g
Farina 00	110 g

Mescolare insieme la farina di mandorle, le uova, l'acqua e l'acqua di rose.

Montare gli albumi aggiungendo tutto lo zucchero in una volta. **Incorporare** gli albumi montati al primo composto, poi **incorporare** la farina precedentemente setacciata.

MERINGA ITALIANA ALL'ARANCIA ROSSA

Purea di arancia rossa ADAMANCE	70 g
Albumi disidratati Albuwhip SOSA	7 g
Acqua minerale	20 g
Zucchero semolato	65 g

Nel recipiente dello sbattitore, **aggiungere** l'arancia rossa in purea a 4°C e l'albumina setacciata.

Mescolare e **attendere** 15-20 minuti perché l'albumina sia idratata.

In un pentolino, **mescolare** l'acqua e lo zucchero, **cuocere** a 118°C, quindi **versare** sul composto spumoso di frutto in purea e albumina.

Montare con uno sbattitore a velocità media, fino al raffreddamento (circa 30°C).

PANNA MONTATA ALL'ARANCIA ROSSA

Purea di arancia rossa ADAMANCE	65 g
Panna UHT 35%	100 g

Unire l'arancia rossa in purea a 4°C e la panna a 4°C quindi **montare** a velocità media fino a ottenere una consistenza spumosa, come quella della classica panna montata.

MOUSSE INTENSA ARANCIA ROSSA E ROSA

Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	10 g
Gomma Tara	4,3 g
Purea di arancia rossa ADAMANCE	170 g
Purea di arancia rossa ADAMANCE	300 g
Acqua di rose NOROHY	45 g
Meringa italiana all'arancia rossa	160 g
Panna montata all'arancia rossa	160 g

Versare a pioggia la gelatina e la gomma tara sulla piccola quantità di purea di arancia rossa a 4°C, quindi **attendere** dai 15 ai 20 minuti affinché il tutto si idrati.

Scaldare il composto a 50-60°C per fondere bene la gelatina, quindi **versare** sulla seconda quantità di purea a 4°C e **mixare** per rendere il tutto omogeneo.

Aggiungere circa un terzo di frutto in purea alla meringa italiana e **mescolare** con una frusta per amalgamare i due ingredienti.



Aggiungere la parte restante di [frutto] in purea, **mescolare** con una spatola, quindi **terminare** incorporando delicatamente la panna montata, per mantenere il volume.

Versare immediatamente.

NAPPAGE ABSOLU ACQUA DI ROSE

Acqua di rose **NOROHY**25 g
NAPPAGE ABSOLU CRISTAL480 g

Riscaldare insieme l'acqua di rose e il nappage absolu fino a ebollizione.

Utilizzare immediatamente.

MONTAGGIO E FINITURA

Il giorno prima:

Preparare la ganache montata Opalys e Rosa e **lasciarla** cristallizzare a 4°C per almeno 12 ore.

Preparare il coulis gelificato, quindi **versarne** 15 g in stampi di silicone a mezza sfera, **lasciar** gelificare a 4°C per circa 4 ore prima di surgelare.

Una volta surgelato, **sformare** e **conservare** in congelatore.

Il giorno stesso:

Preparare il biscotto e **versarne** 800 g in un semi-quadro.

Cuocere in forno a 180°C per circa 14-16 minuti.

Una volta raffreddato, **ritagliare** dei dischi di 6 cm di diametro con una fustella.

Montare la metà della ganache montata Opalys e, con l'aiuto di una tasca, **versare** 15 g di ganache su ogni biscotto in modo irregolare.

Congelare.



Realizzare la mousse e **versare** 35 g di mousse in stampi di silicone di 4 cm d'altezza e 6 cm di diametro, quindi **inserire** l'inserto di biscotto-ganache montata. **Lisciare** e **surgelare.**

Sformare i dolcetti e **posizionare** le semisfere di coulis gelificato al centro del dolcetto.

Preparare il nappage absolu di acqua di rose e **spruzzare** un leggero velo sui dolcetti.

Montare il resto della ganache, quindi, con una tasca munita di bocchetta n° 8, **disporre** una corona attorno alla semisfera.



UNA RICETTA ORIGINALE DELL'ÉCOLE VALRHONA