

# NOROHY

• UNA VANIGLIA CORAGGIOSAMENTE IMPEGNATA •

## FIORE D'ARANCIO



## CROCCANTE MANDORLA E ARANCIA

### CRUMBLE DI MANDORLE

Farina di mandorle .....	256 g
Farina di riso .....	324 g
Zucchero di canna .....	188 g
Sale fino .....	4 g
Olio di cocco .....	208 g
Acqua .....	64 g

**Amalgamare** gli ingredienti terminando con l'acqua. **Passare** il composto ottenuto in un colino a maglie larghe, quindi **cuocere** per 20 minuti a 140°C.

### COMPOSTO DEL CROCCANTE

Crumble di mandorle .....	408 g
<b>TADOKA NOROHY</b> .....	1 dose
Olio di cocco .....	30 g
Purea di mandorla.....	108 g
Cubetti di arancia candita .....	60 g

**Pesare** gli ingredienti nella ciotola della planetaria, aggiungere il crumble di mandorle ancora leggermente tiepido. **Tritare** i cubetti di arancia candita. **Mescolare** e stendere il croccante tra due fogli a 4 mm. **Congelare**. **Ritagliare**.

## BISCOTTO ALLE MANDORLA

Farina di mandorle .....	248 g
Farina di riso.....	186 g
Albumi (1) .....	266 g
Albume in polvere .....	28 g
Zucchero di cocco (1) .....	202 g
Albumi (2).....	202 g
Tuorli .....	202 g
Purea di mandorle.....	94 g
Zucchero di cocco (2).....	124 g

**Mescolare** gli albumi (2), i tuorli, la purea di mandorle e lo zucchero di cocco (2). Nel frattempo **montare** gli albumi (1) con gli albumi in polvere, aggiungendo lo zucchero di cocco (2). **Aggiungere** gli albumi montati al composto precedente. **Aggiungere** in seguito la farina di mandorle e la farina di riso setacciata. **Terminare** il composto del biscotto, **pesare** 1,5 kg per teglia e cuocere per 12-15 minuti in forno ventilato a 170°C.

## BAGNA AI FIORI D'ARANCIO

Acqua .....	100 g
Zucchero Semolato .....	15 g
Fiori d'arancio <b>NOROHY</b> .....	10 g
Scorza d'arancia .....	1
Baccello di vaniglia del Madagascar <b>NOROHY</b> .....	1

**Riscaldare** l'acqua e lo zucchero. **Aggiungere** gli altri ingredienti. Successivamente **inzuppare** delicatamente il biscotto.

## CREMA LEGGERA AI FIORI D'ARANCIO

Latte intero .....	380 g
Tuorli .....	87 g
Zucchero semolato.....	87 g
Panna in polvere.....	33 g
Burro.....	27 g
Baccello di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	1
Fiori d'arancio <b>NOROHY</b> .....	20 g
Panna montata .....	380 g

**Mettere** in infusione la vaniglia incisa e raschiata nel latte caldo per 15 minuti.

**Setacciare** per rimuovere il baccello di vaniglia.

**Montare** i tuorli con lo zucchero semolato. **Aggiungere** la panna in polvere. Cuocere la crema pasticcera.

**Aggiungere** il burro a cubetti e i fiori d'arancio.

**Raffreddare** la crema.

Dopo il raffreddamento, **aggiungere** la panna montata per **realizzare** la crema leggera.

## COMPOSTA DI ARANCE

Spicchi di arancia BIO.....	475 g
Succo d'arancia <b>ADAMANCE</b> .....	210 g
Purea di mandarini <b>ADAMANCE</b> .....	425 g
Purea di yuzu <b>ADAMANCE</b> .....	85 g
Zucchero di canna .....	63 g
Pectina NH.....	15 g
Maizena.....	10 g
Baccelli di vaniglia del Madagascar <b>NOROHY</b> .....	2
Bastoncini di cannella.....	2
Scorze d'arancia.....	2
Fiori d'arancio <b>NOROHY</b> .....	20 g

**Disporre** le suprême in una teglia da forno. **Scaldare** i succhi e le puree insieme alla vaniglia, aggiungere lo zucchero di canna precedentemente miscelato con la pectina NH.

**Aggiungere** poi la maizena diluita in poca acqua fredda e far bollire.

**Versare** sopra le suprême. **Aggiungere** i bastoncini di cannella e la scorza delle arance.

**Mescolare**. **Coprire** con un foglio di alluminio e cuocere per 16 minuti a 160°C.

Dopo la cottura, **togliere** il foglio di alluminio e **rimuovere** i bastoncini di cannella. Lasciar raffreddare.

**Mescolare** leggermente con i fiori d'arancio per amalgamare il confit, ma conservare qualche pezzetto di arancia.



## PANNA SUBLIME VANIGLIA E ARANCIA

Latte intero .....	60 g
Zucchero semolato.....	60 g
Baccello di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	1
Massa gelatinosa.....	51 g
Panna Sublime .....	650 g
Panna liquida.....	80 g
Acqua di fiori d'arancio <b>NOROHY</b> .....	20 g
Scorza d'arancia.....	1

**Scaldare** il latte, lo zucchero semolato e il baccello di vaniglia inciso e raschiato. **Aggiungere** la massa di gelatina.

**Versare** le creme liquide fredde sul composto precedente mescolando per rendere omogeneo il composto.

**Aggiungere** l'acqua di fiori d'arancio.

**Filtrare** per eliminare il baccello di vaniglia. **Aggiungere** la scorza d'arancia. **Lasciar riposare** 12 ore in frigorifero.

## VELLUTO BIANCO

Cioccolato bianco Opalys <b>VALRHONA</b> .....	150 g
Burro di cacao extra bianco.....	100 g

**Sciogliere** insieme il cioccolato bianco e il burro di cacao.

## DECORAZIONI DI CIOCCOLATO BIANCO

Cioccolato bianco Opalys <b>VALRHONA</b> .....	QB
--	----

**Sciogliere** il cioccolato bianco, temperarlo. Con una tasca con bocchetta **realizzare** le decorazioni su delle mini semisfere rovesciate. Dopo la cristallizzazione, **sformare** delicatamente.

## MONTAGGIO

I biscotti e i crostillants vengono lavorati con un tagliabiscotti, quindi le creme e le composte vengono messe in camicia e poi levigate per dare una forma chiara e pura, come un sasso oblungo.

Per finire, le basi di questi entremets vengono immerse nella panna montata. In questo modo si inverte il processo classico, in quanto la mousse/crema viene aggiunta per ultima e il dolce finito si ottiene senza dover passare per la fase di congelamento e sformatura.

**Disporre** il biscotto imbevuto sul croccante. Con una bocchetta liscia, **versare** la crema leggera sulle estremità del biscotto.

**Decorare** il centro con la composta di arancia. **Coprire** con la crema leggera e lisciare fino a ottenere un ciottolo oblungo. **Congelare**. Quindi **immergere** a testa in giù nella panna sublime delicatamente montata. **Realizzare** la cavità utilizzando uno scavino leggermente riscaldato.

**Disporre** le decorazioni di cioccolato bianco sulla crema. **Congelare** nuovamente.

**Spruzzare** la glassatura bianca.

**Disporre** un po' di confit d'arancia nei cuori dei fiorellini.

