

NOROHY

• UNA VANIGLIA CORAGGIOSAMENTE IMPEGNATA •

FIORE DI CAFFÈ



PER 5 DOLCI

BISCOTTO AL CACAO

Zucchero di canna	320g
Tuorli	369 g
Burro.....	98 g
Farina 0.....	172 g
Cacao in polvere	74 g
Albumi.....	369 g
Zucchero di canna	98 g

Montare lo zucchero di canna (prima quantità) ed i tuorli d'uovo. Aggiungere il burro sciolto tiepido. Aggiungere poi gli albumi montati con la seconda quantità di zucchero di canna. Terminare aggiungendo le polveri setacciate. Pesare 1,2 kg per cornice e cuocere per 10 minuti a 170°C.

CROCCANTE CAFFÈ E NOCCIOLA

STREUSEL DI BASE

Burro.....	237 g
Zucchero di canna	237 g
Farina di nocciole	289 g
Farina 0.....	237 g

Amalgamare tutti gli ingredienti con il burro freddo a dadini. Non appena si ottiene una pasta, smettere di amalgamare. Passare lo streusel passare in un setaccio a maglia grossa per calibrare i pezzi. Cuocere a 165°C per circa 20 minuti.

COMPOSTO DEL CROCCANTE

Streusel nocciole	448 g
Nocciole tostate selezionate.....	95 g
Pralinato nocciole	165 g
Pasta di nocciole	70 g
Burro.....	60 g
Pasta di caffè NOROHY	65 g
Cioccolato Jivara 40% VALRHONA	117 g

Versare tutti gli ingredienti nella ciotola della planetaria e aggiungere lo streusel ancora caldo. Mescolare accuratamente. Stendere tra due fogli a 4 mm. Congelare. Tagliare il croccante della stessa dimensione del biscotto.

BAGNA AL CAFFÈ

Inzuppare i biscotti tagliati nel caffè tiepido. Origine arabica.

CREMA MASCARPONE E CAFFÈ

Panna liquida.....	400 g
Baccelli di vaniglia del Madagascar NOROHY	2
Tuorli.....	100 g
Zucchero semolato.....	60 g
Massa di gelatina (1 per 6)	30 g
Pasta di caffè NOROHY	30 g

Mascarpone	250 g
------------------	-------

Raschiare i baccelli di vaniglia e metterli in infusione nella panna calda per 15 minuti. Filtrare per eliminare gli eccessi, scaldare nuovamente. Montare i tuorli con lo zucchero semolato. Versare la panna calda sul composto montato. Cuocere all'inglese, a 82°C. Aggiungere in seguito la massa di gelatina, quindi la pasta di caffè. Mescolare e versare sul mascarpone. Mescolare e filtrare un'ultima volta. Raffreddare in frigorifero per almeno 12 ore.

PRALINATO ALLA NOCCIOLA AROMATIZZATO AL CAFFÈ

Nocciole grezze intere	300 g
Zucchero semolato.....	210 g
Pasta di caffè NOROHY	30 g

Tostare le nocciole a 150°C per circa 20 minuti. Parallelamente, preparare un caramello a secco con lo zucchero semolato. Versare il caramello sulle nocciole, attendere che si raffreddi completamente. Mescolare il pralinato facendo attenzione a non superare i 50 gradi per non smontare la massa. Aggiungere la pasta di caffè e conservare.

PANNA SUBLIME AL CAFFÈ

Latte intero	60 g
Zucchero semolato.....	60 g
Massa di gelatina.....	51 g
Panna Sublime	650 g
Panna liquida.....	80 g
Pasta al caffè NOROHY	75 g

Scaldare il latte e lo zucchero semolato. Aggiungere la massa di gelatina. Versare le creme liquide fredde sul composto precedente mescolando per rendere omogeneo il composto. Aggiungere la pasta di caffè, mescolare ancora e filtrare. Lasciar riposare 12 ore in frigorifero.

NAPPAGE NEUTRO AL CAFFÈ

Absolu Cristal.....	200 g
Acqua	20 g
Pasta al caffè NOROHY	20 g

Scaldare il nappage e l'acqua, aggiungere la pasta di



caffè. Filtrare e spruzzare sui dolci congelati.

DECORAZIONI DI CIOCCOLATO

Cioccolato Jivara 40% VALRHONA QB

Temperare il cioccolato al latte. Distribuire una piccola quantità tra due fogli chitarra utilizzando un rullo. Attendere l'inizio della cristallizzazione, quindi ritagliare la "s" allungata. Lasciar cristallizzare completamente.

POLVERE DI CAFFÈ CAMELLATA

SCIROPPO A 30°

Acqua 125 g
Zucchero semolato..... 168 g

Far bollire l'acqua e lo zucchero.

Sciroppo a 30° 100 g
Chicchi di caffè 175 g

Far bollire lo sciroppo. Aggiungere i chicchi di caffè. Fuori dal fuoco, lavorare fino a ottenere un composto granuloso. Caramellare. Stendere su un tappetino silpat. Mescolare fino ad ottenere una polvere. Conservare in ambiente secco.

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 al cacao inzuppato sul croccante. Utilizzando una bocchetta liscia, versare la crema di mascarpone al caffè solo sui bordi del biscotto. Disporre al centro, con una tasca, il pralinato al caffè. Ricoprire con crema al mascarpone al caffè. Lasciare per ottenere la forma di un ciottolo oblungo. Congelare. Montare a bassa velocità la crema sublime al caffè e immergere l'entremet capovolto congelato. Realizzare l'incavo utilizzando uno scavino riscaldato. Congelare nuovamente. Spruzzare il nappage al caffè caldo. Decorare l'incavo con il pralinato. Decorare con la decorazione al cioccolato cosparsa di polvere di caffè caramellato.

