

NOROHY

• UNA VANIGLIA CORAGGIOSAMENTE IMPEGNATA •

FIORE DI VANIGLIA



PER 5 DOLCI

PRALINATO MANDORLA E VANIGLIA

Zucchero semolato.....	400 g
Mandorle grezze intere	600 g
Baccelli di vaniglia esausti	2
Fior di sale	4 g

Tostare le mandorle a 150°C per 20 minuti. Contemporaneamente, **realizzare** un caramello secco con lo zucchero semolato, e **aggiungere** a fine cottura i baccelli di vaniglia in polvere.
Versare il tutto su carta da forno.
Quando le mandorle e il caramello saranno freddi, **frullare** il tutto in una planetaria in più riprese per non **scaldare** troppo il pralinato.
Separare la massa per ottenere un pralinato granuloso.
Alla fine del composto **aggiungere** il fior di sale.
Mettere da parte.

CROCCANTE MANDORLA E VANIGLIA

Pralinato mandorle	600 g
CIOCCOLATO JIVARA 40% VARLHONA	180 g
Éclats d'or	112 g
TADOKA NOROHY	1

Sciogliere il cioccolato al latte, **aggiungere** il pralinato. Quindi **aggiungere** l'éclat d'or.
Stendere tra due fogli chitarra a 4 mm, quindi **congelare**. **Ritagliare** della forma desiderata.

BISCOTTO MANDORLE E VANIGLIA

Uova intere.....	564 g
Zucchero invertito	167 g
Zucchero semolato.....	279 g
Farina di mandorle.....	167 g
Farina 0.....	306 g
Lievito chimico.....	17 g
TADOKA NOROHY	2
Panna liquida.....	274 g
Burro fuso	226 g

Montare a nastro le uova intere, lo zucchero semolato e lo zucchero invertito.
Aggiungere le polveri setacciate e mescolare con una spatola.
Aggiungere poi il burro fuso tiepido con il TADOKA e la panna liquida fredda.
Pesare il biscotto a 2 kg per cornice.
Cuocere a 165°C per 12 minuti.
Lasciar raffreddare e tagliare con una fustella della forma desiderata.

COMPOSTA DI MELE E PESCHE

Purea di pesca bianca ADAMANCE	200 g
---	-------

Purea di mela	200 g
Purea di yuzu ADAMANCE	35 g
Cubetti di mela Golden.....	777 g
Zucchero di canna	50 g
Zucchero di canna	20 g
Pectina NH.....	8 g
Massa di gelatina.....	70 g
TADOKA NOROHY	1

Lavare e **sbucciare** le mele. **Tagliarle** a cubetti e mescolarle con il succo di yuzu per prevenire l'ossidazione.
Cuocere le mele con la prima quantità di zucchero di canna e TADOKA fino alla consistenza desiderata.
Aggiungere la purea di pesche e la purea di mele, la seconda quantità di zucchero di canna mescolato con la pectina NH.
Cuocere fino a ebollizione.
A fine cottura **aggiungere** la massa di gelatina tagliata a cubetti.
Lasciar raffreddare coperto con pellicola a contatto.

PANNA SUBLIME MANDORLE E VANIGLIA

Pasta di mandorle 70%.....	90 g
Latte intero	140 g
Zucchero semolato.....	70 g
TADOKA NOROHY	2
Massa di gelatina	76 g
Panna Sublime	1000 g
Panna liquida	120 g

Scaldare il latte, lo zucchero semolato e il TADOKA.
Versare sopra la pasta di mandorle tagliata a cubetti.
Mixare.
Aggiungere la massa di gelatina.
Versare le creme liquide fredde sul composto precedente mescolando per rendere omogeneo il composto.
Filtrare per eliminare il baccello di vaniglia.
Lasciar riposare 12 ore in frigorifero.

NAPPAGE NEUTRO

ABSOLU CRISTAL VALRHONA	500 g
Acqua	50 g
TADOKA NOROHY	1

Scaldare il nappage con l'acqua e il TADOKA.
Filtrare.
Spruzzare il nappage caldo sui dolcetti congelati.



DECORAZIONI DI CIOCCOLATO

CIOCCOLATO VALRHONA OPALYS 33% QS

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

MONTAGGIO

Disporre il biscotto tagliato sul croccante pralinato.

Disporre con una tasca la composta di mele e pesche sul biscotto fino a formare una grande cupola.

Lisciare con una spatola fino a ottenere un ciottolo oblungo. **Congelare.**

Montare delicatamente la panna sublime mandorle e vaniglia, quindi immergere il dolcetto congelato capovolto.

Mantenere la puntina ottenuta sul dolcetto. **Congelare** di nuovo. **Spruzzare** con il nappage neutro.

Decorare con la decorazione al cioccolato cosparsa di vaniglia in polvere.

