

NOROHY



• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

DOLCE VITA NOROHY



POUR 3 Ø 16 CM

GANACHE MONTÉE OPALYS MASCARPONE

Lait entier UHT	185 g
Sucre inverti	35 g
Chocolat OPALYS 33%.....	150 g
Crème UHT 35%	175 g
Mascarpone	350 g

Chauffer le lait et le sucre inverti.

Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat fondu.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la deuxième quantité de crème liquide froide et le mascarpone.

Mixer de nouveau.

Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12 h.

Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche ou à la spatule.

CRÉMEUX PÂTE DE CAFÉ JIVARA

Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	2 g
Eau d'hydratation	10 g
Lait entier UHT	110 g
Crème UHT 35%	110 g
Pâte de grains de café NOROHY	10 g
Jaunes d'œufs	40 g
Sucre semoule.....	15 g
Couverture JIVARA 40%	65 g
Beurre sec 84%	50 g

Réhydrater la gélatine.

Porter à ébullition le lait, la crème et la pâte de café, verser sur les jaunes préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.

Cuire le tout à la nappé à 82/84°C, passer au chinois étamine et ajouter la gélatine.

Émulsionner à la Maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu. **Mixer** dès que possible pour parfaire l'émulsion.

A 40°C, **ajouter** le beurre et mixer de nouveau.

Laisser cristalliser au réfrigérateur.

BISCUIT VIENNOIS PÂTE DE CAFÉ

Jaunes d'œufs	90 g
Œufs entiers	235 g
Pâte de grains de café NOROHY	15 g
Cassonade	185 g
Blancs d'œufs.....	150 g
Cassonade	60 g
Farine T45	120 g
Café en poudre	PM

Monter les jaunes, les œufs, la pâte de café et la première quantité de cassonade au batteur.

Monter les blancs et ajouter la petite quantité de sucre.

Mélanger les blancs montés au premier mélange et ajouter enfin la farine tamisée.

Peser le biscuit et étaler régulièrement sur un tapis siliconé.

Tamiser régulièrement la poudre de café afin d'obtenir un décor à la surface du biscuit.

STREUSEL PRESSÉ PÂTE DE CAFÉ

Streusel Amande de Pâte de grains de café	85 g
Eclat D'or	85 g
Chocolat DULCEY 35%	85 g

Hacher finement le streusel café cuit et mélanger avec le reste des ingrédients.

STREUSEL AMANDE PÂTE DE CAFÉ

Beurre sec 84%	25 g
Cassonade	25 g
Farine T55.....	25 g
Amande blanchie poudre extra fine SOSA	25 g
Fleur de sel.....	0,5 g
Pâte de grains de café NOROHY	5 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Passer au crible.

Cuire à 160°C environ 12 min.

SIROP D'IMBIBAGE CAFÉ

Café expresso	530 g
Sucre semoule.....	70 g

Réaliser un sirop avec le café et le sucre puis réserver.



NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER NEUTRE

Nappage Absolu Cristal455 g
Eau minérale45 g

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau.

Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.

MONTAGE

Réaliser la ganache montée, le crémeux café, le biscuit, le streusel et le sirop*.

Étaler 800 g de biscuit viennois par plaque et saupoudrer avec un peu de café en poudre. **Cuire** à 200°C pendant environ 6 minutes.

Dans un cercle de 16cm de diamètre, **découper** une bande de biscuit de 50 cm de long sur 4,5 cm de haut et l'appliquer à l'intérieur du cercle chemisé d'un rhodoïd.

Détailler 2 cercles de 14cm de diamètre pour chaque entremets.

Réaliser le streusel pressé café et déposer 80 g au fond du cercle.

Foisonner la ganache montée mascarpone et à l'aide d'une poche munie d'une douille de 12 mm, dresser 100 g, déposer un biscuit sur la ganache montée et appliquer 100 g de punch café.

Dresser ensuite 120 g de crémeux café, puis de nouveau un biscuit et 100 g de sirop d'imbibage.

Dresser des dômes de l'extérieur du cercle vers l'intérieur, aplatir légèrement avec une feuille guitare.

Surgeler.

Déposer un peu de café poudre sur une feuille guitare, dresser un point de couverture Opalys pré-cristallisée et saupoudrer à nouveau de café. **Recouvrir** d'une deuxième feuille guitare et aplatir jusqu'au diamètre souhaité. Laisser cristalliser.

Faire chauffer le nappage neutre, retirer la feuille guitare de l'entremets et à l'aide d'un pistolet, **déposer** un léger voile de nappage.

Finir l'entremets avec le décor Opalys/Café.

