

NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

VAINILLA QUEMADA



POUR 25 PIÈCES

PRALINÉ MAISON VANILLE AMANDE

Amande brute entière **SOSA** 125 g
Sucre cristal 85 g
Vanille gousse séchée 40 g

Torréfier les amandes brutes au four ventilé à 150°C afin qu'elles soient ambrées à l'intérieur.

Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel puis ajouter les gousses de vanille séchées et verser les amandes torréfiées.

Laisser refroidir en étalant sur feuille silicone.

Mixer finement au robot coupe afin d'affiner le plus possible la texture.

Réserver dans un lieu frais.

PÂTE SUCRÉE VANILLE

Beurre sec 84% 115 g
Sel 1 g
Sucre glace 85 g
Amande blanchie poudre extra fine **SOSA** 30 g
Vanille gousse Tahiti **NOROHY** 4 g
Oeufs 45 g
Farine T55 45 g
Farine T55 165 g

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, la vanille préalablement grattée, les œufs et la première quantité de farine. Attention à ne pas monter l'appareil. Dès que le mélange est homogène, **ajouter** la deuxième quantité de farine, de façon très brève.

MOELLEUX VANILLE TADOKA

Amande blanchie poudre extra fine **SOSA** 135 g
Amidon de maïs 20 g
Sucre semoule 155 g
Levure chimique **SOSA** 2 g
Crème UHT 35% 135 g
TADOKA 10 g
Œufs entiers 100 g
Jaunes d'œufs 45 g

Mélanger la poudre d'amande, l'amidon de maïs, le sucre semoule et la levure chimique. **Chauffer** la crème à 50°C afin d'y faire fondre la fève de vanille.

Ajouter la crème vanillée, les œufs et les jaunes, mélanger et réserver.

COMME UNE CRÈME BRÛLÉE TADOKA

Crème UHT 35% 370 g
Lait entier UHT 75 g
TADOKA **NOROHY** 10 g
Jaunes d'œufs 75 g
Sucre semoule 50 g
Gélatine poudre 220 Bloom **SOSA** 4 g
Eau d'hydratation 20 g

Porter à ébullition la crème et le lait avec la fève de vanille, laisser infuser et filmer environ 2 heures.

Chinoiser et corriger le poids de liquide.

Mélanger les jaunes et le sucre.

Cuire le tout à 84°C, Chinoiser et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.

Cassonade 200 g
Crème UHT 35% 500 g
Poudre de gousses de vanille
Bio Madagascar **NOROHY** 50 g

Réaliser le praliné vanille et la pâte sucrée, réserver.

Étaler la pâte sucrée à 2 mm d'épaisseur, détailler et foncer des cercles à tartelette de 7 cm de diamètre. Cuire à 160°C pendant 15 minutes,

Réaliser le biscuit vanille, étaler à 5 mm d'épaisseur et cuire à 170°C pendant 10 minutes.

Détailler à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre des disques de biscuit.

Déposer 10 g de praliné dans le fond de tarte, puis le biscuit vanille.

Réaliser la crème brûlée vanille et couler aussitôt 20 g dans chaque tartelette, réserver au réfrigérateur.

Une fois la crème brûlée prise, caraméliser au sucre cassonade avec un chalumeau.

Monter de la crème avec de la poudre de vanille.

Déposer une corne de crème sur le bord de la tartelette, et saupoudrer de vanille.



UNE RECETTE ORIGINALE DE L'ÉCOLE VALRHONA