

# NOROHY

• UNA VANIGLIA CORAGGIOSAMENTE IMPEGNATA •

## MINI DESSERT CAFFÈ E PECAN



## CALCOLATA PER 23 MINI DESSERT CAFFÈ E PECAN

### AMIDO DI BASE ESTRATTO DI CAFFÈ

Latte intero UHT.....	345 g
Estratto di caffè liquido NOROHY.....	105 g
Fecola di patate .....	15 g

**Mescolare** a freddo una piccola parte del latte con la fecola di patate e **mettere** da parte.

**Scaldare** il resto del latte con l'estratto di caffè tra gli 85°C e i 90°C.

**Versare** una parte del latte caldo sul composto di latte e fecola.

**Mettere** il tutto nello strumento di cottura e **portare** a ebollizione.

### GANACHE MONTATA INTENSA OPALYS 33% ESTRATTO DI CAFFÈ

Amido di base estratto di caffè.....	415 g
Gelatina in polvere 220 Bloom .....	5 g
Acqua d'idratazione.....	25 g
Cioccolato VALRHONA Opalys 33% .....	307 g
Panna UHT 35%.....	249 g

**Pesare** la quantità di amido di base caldo necessaria per la ricetta e **aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata.

**Emulsionare** con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.

**Mixare** appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.

**Aggiungere** la panna liquida fredda. **Mixare** nuovamente.

**Lasciar cristallizzare** in frigorifero per 12 ore a 4°C.

**Montare** fino a ottenere una texture sufficientemente consistente per essere lavorata con la tasca o con la spatola.

### BAGNA ALL'ESTRATTO DI CAFFÈ

Acqua minerale .....	125 g
Estratto di caffè liquido bio NOROHY .....	25 g

**Mescolare** insieme i due ingredienti.

### STREUSEL DI NOCI PECAN ESSENZIALI

Zucchero di canna.....	50 g
Farina di noci pecan SOSA .....	50 g
Sale fino .....	1 g
Farina 0 .....	50 g
Burro disidratato 84%.....	50 g

Con uno sbattitore a frusta piatta, **mescolare** il burro freddo tagliato a cubetti con gli altri ingredienti fino a ottenere una miscela friabile e granulosa.

**Cuocere** in forno ventilato a 150°C per circa 20 minuti.



### STREUSEL RICOMPOSTO PRALINATO PECAN 50%

Streusel di noci pecan Essenziali .....	145?g
Noci pecan grezze SOSA.....	50 g
Burro di cacao .....	10 g
Pralinato pecan 50% fruttato VALRHONA.....	40 g

Quando lo streusel è cotto e raffreddato, **pesarlo** e macinarlo leggermente. **Tritare** anche le noci pecan precedentemente tostate a 140°C per circa 30 minuti. **Sciogliere** insieme il burro di cacao e il pralinato a 45°C. **Mescolare** con lo streusel e le noci pecan e **utilizzare** immediatamente. **Conservare** in frigorifero.

### CREMOSO INTENSO PRALINATO FRUTTATO PECAN 50% ESTRATTO DI CAFFÈ

Latte intero UHT.....	150 g
Estratto di caffè liquido .....	40 g
Gelatina in polvere 220 Bloom .....	4 g
Acqua d'idratazione.....	20 g
Pralinato pecan 50% fruttato .....	250 g
Burro di cacao .....	40 g

**Scaldare** il latte con l'estratto di caffè a 60/70°C, **aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata. **Versarne** una piccola quantità sul pralinato e sul burro di cacao fuso. **Emulsionare** con la spatola, versando gradualmente il latte gelificato restante. **Mixare** energicamente il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione. **Lasciar cristallizzare** in frigorifero per 12 ore a 4°C.

## BISCOTTO MORBIDO CON FRUTTA SECCA E NOCI PECAN

Farina di noci pecan SOSA .....	115 g
Farina di noci pecan SOSA .....	115 g
Albumi .....	180 g
Zucchero semolato .....	85 g
Uova intere .....	150 g
Acqua .....	95 g
Sale fino .....	2 g
Farina 1 .....	130 g

**Tostare** la frutta secca in polvere a 150°C per circa 15 minuti. **Lasciar raffreddare**.

**Montare** gli albumi con tutto lo zucchero.

**Mescolare** la frutta secca in polvere, le uova, l'acqua e il sale.

**Aggiungere** la farina e mescolare ancora.

**Incorporare** delicatamente con la spatola gli albumi montati.

**Utilizzare** immediatamente.

## NAPPAGE ABSOLU NEUTRO DA SPRUZZARE 5%

Nappage Absolu Cristal .....	475 g
Acqua minerale .....	25 g

**Portare** a ebollizione l'Absolu Cristal nappage neutro con l'acqua.

**Spruzzare** subito con una pistola a circa 80°C.

## MONTAGGIO

Caffè in polvere .....	QB
Jivara 40% VALRHONA .....	QB

**Preparare** la ganache montata e il cremoso, quindi **lasciar cristallizzare** in frigorifero.

**Preparare** la bagna al caffè e metterla da parte.

**Preparare** il biscotto morbido e **stendere** su una teglia da 40x60 cm con Silpat. Cuocere a 175°C per 12-15 minuti circa a forno ventilato.

**Lasciar raffreddare**. Inzuppare il biscotto con l'aiuto di un pennello, quindi **passare** in frigorifero. **Stendere** sulla base di biscotto circa 470 g di cremoso, quindi arrotolare.

**Congelare**.

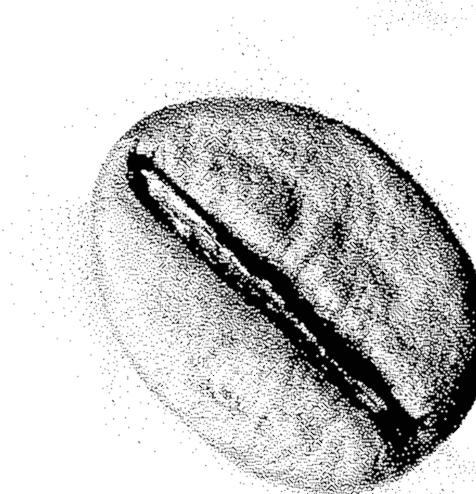
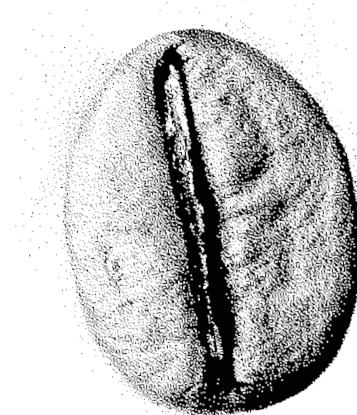
**Preparare** il sablé ricomposto alle noci pecan, quindi **metterne** circa 10 g in cerchi di acciaio inox di 7 cm di diametro. **Distribuire** il croccante sui bordi, in modo non troppo uniforme. **Conservare** in frigorifero. **Tagliare**

delle sezioni di biscotto cremoso alte 2,5 cm. **Montare** la ganache e versarne circa 40 g nelle basi di croccante, utilizzando una tasca. **Premere** leggermente l'inserto biscotto-cremoso in modo da far risalire la ganache in modo irregolare sui bordi. **Congelare**.

**Sformare** i mini dessert e spruzzare un velo di nappage assolo. **Disporre** sopra una punta di ganache montata e una decorazione al cioccolato.

## DECORAZIONE

**Tagliare** delle strisce di foglio chitarra e **cospargerle** con il caffè in polvere. Utilizzando una copertura al latte pre-cristallizzata, **distribuire** sul caffè dei puntini di cioccolato distanziati tra loro, quindi ricoprirli con una seconda striscia di foglio chitarra. **Premere** con un oggetto piatto per ottenere una decorazione irregolare con i contorni polverizzati. **Lasciare cristallizzare** non troppo a lungo prima di rimuovere il foglio chitarra, in modo da ottenere un effetto opaco anziché lucido.



Una ricetta originale dell'École VALRHONA