

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 absolu. **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